

Plus qu'un métier, une passion !



Ce nouveau label vous indique que la fabrication de tous nos produits est entièrement réalisée dans nos laboratoires.

Nous travaillons des matières premières de qualité en circuit court.

Nos produits sont confectionnés par nos équipes de boulangers, pâtisseries, traiteurs qui veillent tous les jours à la qualité et au respect des traditions de fabrication de notre maison.

Pour votre commande

Nom : _____

Date et heure du retrait de votre commande : _____

Téléphone : _____ Mail : _____

Détail : _____

Merci ! _____



NOS HORAIRES D'OUVERTURE

La Pompadour est ouverte de 6h30 à 20h00 tous les jours sauf le dimanche.

Pour toute commande, merci de passer en magasin.

Téléphone : 01 45 04 74 01

MONSIEUR & MADAME BUISSON

ainsi que toute l'équipe de La Pompadour vous remercient pour votre confiance.

BOULANGERIE DEPUIS 1868



Traiteur

Nos canapés _____ 1,30€ la pièce

Mousse de foie • Jambon de Bayonne • Asperges, œuf tomate • Jambon emmental • Saucisson • Cœur de palmier • Concombre • Saumon fumé • Œufs de lump • Œuf de caille • Tarama.

Nos navettes _____ 1,50€ la pièce

Saumon fumé • Rillettes de thon • Jambon de Paris • Jambon cru • Tarama • Fromage fines herbes • Pesto tomate Mozzarella • Mousse de foie. *Navettes non garnies 0,70€.

Nos brochettes _____ 1,50€ la pièce

Minimum de 10 brochettes par parfum.

Tomates cerise, Mozzarella • Magret de canard, griottes Montmorency • Crevettes rôties, tomates séchées • Poulet Curry Ananas • Pétoncles, sésame • Légumes assortis • Crêpe roulée, fromage fines herbes • Crêpe roulée saumon fumé, Saint Morêt.

Nos pains surprise : { 25,00€ - 20 pièces / 48,00€ - 40 pièces

Saumon fumé • Jambon de Parme • Noix Roquefort, • Thon crudités • Charcuteries assorties • Poissons assortis.

Nos petits fours salés : ____ 1,10 € la pièce

Allumettes fromage • Feuilletés anchois • Feuilletés saumon • Bouchées Parmesan • Pruneaux Bacon • Pizzas • Croques Monsieur • Gougères • Feuilletés saucisses • Quiches Lorraines.

Nos minis sandwichs : _____ 1,70 € la pièce

Minimum de 10 pièces par parfum.

Bayonne, Parmesan, tomates confites • Club sandwich Tarama • Suédois saumon fumé, Saint-Morêt • Mini burger thon • Mini burger black pearl poulet curry • Mini burger tomate Mozzarella.

Nos brioches Russes ____ 48,00€ - 40 pièces

Crabe ou rillettes de thon.

Notre Panier de crudités _____ 42,00€

Pour 10 personnes avec condiments.

Nos verrines salées : _____ 1,70€ la pièce

Minimum de 10 pièces par parfum.

Caviar d'aubergine, œuf de caille • Mousse au saumon et à l'aneth • Guacamole, coulis tomate, crevettes • Mousse de foie gras avec Chutney figues.

Nos quiches : _____ 3,80€

Par personnes 4, 6, 8, 10, 12.

Lorraine • Saumon, épinards • Mélange de légumes • Epinards, chèvre • Thon, tomates, moutarde • Tomates, courgettes • Lardons, champignons.

Notre Feuilleté au jambon _____ 4,00€

Par personnes 4, 6, 8, 10, 12.

Notre pizza géante : _____ 42,00€

(Rectangulaire 40-60 cm).

Nous pouvons découper votre pizza en 15, 20 ou 40 parts : Tomates, lardons, Mozzarella • Tomates, chèvre, Mozzarella • Tomates, jambon, champignons, Mozzarella • Tomates, courgettes, poivrons, Mozzarella.

Bouchées de volaille ____ 4,50€ la pièce

Allumettes au fromage ____ 3,60€ la pièce

Gnocchis _____ 3,60€ la pièce

Croque-monsieur _____ 3,90€ la pièce

Notre assortiment de plateaux :

Minimum de 10 personnes par plateau.

Poisson avec condiments } 8,00€ par pers.
Viande avec condiments }

Charcuterie avec condiments } 6,00€ par pers.
Fromages }

Nos salades : Environ 200g par personne

Carottes râpées _____ 4,50€ par pers.

Taboulé _____ 4,50€ par pers.

Salade César : Salade Romaine, poulet, Parmesan, tomates, œufs durs. _ 6,50€ par pers.

Salade Piémontaise : Pommes de terre, tomates, œufs durs, dés de jambon ou thon mayonnaise, cornichons. _____ 6,50€ par pers.

Salade de pâtes au Pesto : Penne, Pesto, tomates, billes de Mozzarella, tomates confites, courgettes. _____ 6,50€ par pers.



Pâtisserie

Nos gâteaux de voyage :

Cheesecake framboise Spéculoos _ 35,00 €

10 personnes.

Moëlleux chocolat _____ 30,00€

10 personnes.

Brownie noix chocolat _____ 30,00€

10 personnes.

Cake orange _____ 13,10€

Cake chocolat _____ 13,10€

Pain d'épice _____ 6,90€

Flan traditionnel _____ 27,00€

10 personnes.

Flan traditionnel aux fruits _____ 29,00€

10 personnes.

Tarte Normande _____ 39,00€

10 personnes.

Tarte Marguerite : _____ 31,20€

8 personnes.

Amandine • Poires amandes • Poires amandes chocolat • Abricots amandes • Mirabelles amandes.

Salade fraîcheur : Concombres, tomates, betteraves, pois chiche, Feta, mâche, oignons rouges. _____ 6,50€ par pers.

Salade laboureur : Choux blanc, gruyère, pommes fruit, dés de jambon. _ 6,50€ par pers.

Salade estivale : Haricots verts, échalotes, Parmesan, champignons, tomates. _____ 6,50€ par pers.

Salade tomate Mozzarella : Tomates d'antan, Mozzarella di Bufala, basilic frais. _____ 7,50€ par pers.

Nos tartes : 4, 6, 8, 10, 12 personnes.

Tarte aux fruits : _____ 3,80€ par pers.

Poires • Mirabelles • Abricots

Tarte aux pommes _____ 3,50€ par pers.

Tarte citron _____ 4,70€ par pers.

Tarte citron meringuée _ 4,70€ par pers.

Tarte Tropézienne : _____ 4,70€ par pers.

Brioche punchée, crème légère vanille.

Tarte fraises _____ 4,90€ par pers.

Tarte framboises _____ 4,90€ par pers.

Tarte fraises et framboises _4,90€ par pers.

Tarte chocolat _____ 4,90€ par pers.

Entremets :

4, 6, 8, 10, 12 personnes. Nous réalisons également sur devis des entremets au dessus de 12 personnes.

Royal : Dacquoise amande, praliné feuilletine croustillant, mousse chocolat noir excellence. _____ 5,10€ par pers.

Écureuil : Biscuit amande praliné croustillant, crème mousseline amande noisette, glaçage gourmand, ganache lactée. _____ 5,10€ par pers.

Impérial : Biscuit Joconde, mousse chocolat noir, compotée de fruits rouges. _5,10€ par pers.

Coucher de soleil : Dacquoise amande, mousse litchi, insert noix de coco, citron vert. _____ 5,10€ par pers.

Opéra : Biscuit Joconde, ganache chocolat, crème au beurre café. _____ 4,90€ par pers.

Paris Brest : Pâte à choux, crème mousseline pralinée, parsemée de noisettes torréfiées. _____ 4,90€ par pers.

Éclair géant : Pâte à choux, crème chocolat ou café. _____ 4,90€ par pers.

Millefeuille : Pâte feuilletée, crème légère vanille. _____ 4,90€ par pers.

Caramélio : Biscuit sans farine, ganache lactée, nougatine, caramel beurre salé. _____ 5,10€ par pers.

Forêt noire : Génoise chocolat, mousse au chocolat, Chantilly, cerise Amarena. _____ 5,10€ par pers.

Saint Honoré : Choux caramélisés garnis crème vanille, Chantilly vanille mascarpone. _____ 5,10€ par pers.

Baba au Rhum : Brioche punchée rhum, Chantilly ou nature selon vos envies. _____ 4,90€ par pers.

Délice framboise : Sablé Breton, moëlleux noisettes, compotée de framboises, crème légère vanille, framboises. _____ 5,10€ par pers.

Fraisier ou Framboisier : Biscuit génoise, crème légère vanille, fruits frais. _ 5,10€ par pers.

Pavlova : Meringue, Chantilly Mascarpone, fruits rouges ou crème de marrons. _____ 5,10€ par pers.

Trianon : Macaron à la framboise, mousse chocolat blanc, framboises ____ 5,10€ par pers.

Profiteroles : Pâte à choux, glace vanille, sauce chocolat. (3 choux par personne). _____ 4,90€ par pers.

Vacherin glacé

Meringue, Chantilly et glace :

Vanille-fraise • Vanille-chocolat • Vanille-framboise. _____ 4,90€ par pers.

Pièces montées traditionnelles

4 choux par personne, minimum de 10 personnes.

Parfum : vanille, chocolat, café, Grand Marnier. _____ 6,00€ par pers.

Petits fours sucrés _____ 1,20€ pièce

Éclair chocolat • Éclair café • Éclair vanille • Chou praliné • Chou Grand Marnier • Tartelette fraise • Tartelette framboise • Dôme chocolat • Dôme citron • Opéra • Baba au rhum • Religieuse au chocolat • Religieuse au café • Délice framboise • Pavlova fruits rouges.

Les verrines sucrées _____ 1,70€ pièce

Minimum de 10 verrines par parfum.

Salade de fruits • Mousse chocolat • Mousse pistache framboise • Tiramisu.

Assortiment de macarons ____ 1,50€ pièce

Nos mignardises _____ 0,95€ pièce

Minimum de 15 mignardises par sorte:

Financier nature • Financier pistache • Financier chocolat • Financier framboise • Cookie • Brownie • Madeleine nature • Madeleine chocolat.

