

Plus qu'un métier,  
une passion !

La Pompadour  
est labellisée Boulanger de France !

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

Nous travaillons avec des matières premières  
de qualité en circuit court.

Chaque jour nos équipes de vente sont là pour vous accueillir tout au long  
de la journée avec des produits frais réalisés par nos boulangers, pâtissiers et  
traiteurs qui veillent à la qualité et au respect de fabrication de notre maison.



### La Pompadour 16

110 Rue de la Tour  
75016 Paris  
Tél. 01.45.04.74.01

### La Pompadour 17

143 rue de Courcelles  
75017 Paris  
Tél. 01.47.63.66.83

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Nos boulangeries sont ouvertes de 07h00 à 20h00  
tous les jours sauf le dimanche

Pour toute commande, merci de passer en magasin.

### MONSIEUR & MADAME BUISSON

ainsi que toutes nos équipes  
vous remercient pour votre confiance.



## Pour votre commande

Nom \_\_\_\_\_

Date et heure du retrait de votre commande \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

Détail \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Merci !



# Traiteur

## Nos canapés \_\_\_\_\_ 1,80€ la pièce

Minimum de 3 pièces, par parfum

Jambon cru  
Asperges  
Œuf Tomato  
Jambon emmental  
Saucisson  
Concombre  
Saumon fumé  
Mousse de chèvre  
Caviar d'aubergine

## Nos navettes \_\_\_\_\_ 2,00€ la pièce

Minimum de 3 pièces, par parfum

Saumon fumé  
Rillettes de thon  
Jambon de Paris  
Jambon cru  
Fromage fines herbes  
Pesto tomate Mozzarella  
\*Navettes non garnies 0,80€

## Nos brochettes \_\_\_\_\_ 2,10€ la pièce

Minimum de 10 brochettes, par parfum

Tomates cerise, Mozzarella  
Magret de canard, griottes  
Crevettes rôties, tomates séchées  
Poulet Curry Ananas  
Crêpe roulée, fromage fines herbes  
Crêpe roulée saumon fumé, St Moret

## Nos pains surprises

2 parfums aux choix.

25,00€ - 20 pièces | 48,00€ - 40 pièces

Saumon fumé  
Jambon cru  
Noix Roquefort  
Thon crudités  
Charcuteries assorties  
Poissons assortis

## Box crudités \_\_\_\_\_ 45,00€

Pour 8/12 personnes

## Nos petits fours salés \_\_\_\_\_ 1,20€ la pièce

Allumettes fromage  
Feuilletés saumon  
Pruneaux bacon  
Pizzas  
Croque-monsieur  
Feuilletés saucisses  
Quiches Lorraine

## Nos minis sandwichs \_\_\_\_\_ 2,10€ la pièce

Minimum de 10 pièces par parfum.

Buns jambon cru, Parmesan, tomates confites  
Buns thon  
Buns poulet curry  
Buns saumon fumé, roquette  
Buns tomate Mozzarella

## Nos quiches \_\_\_\_\_ 4,00€ par pers.

4, 6, 8, 10, 12 personnes.

Lorraine  
Saumon, épinard  
Mélange de légumes  
Épinard, chèvre  
Thon, tomates, moutarde  
Tomates, courgettes  
Lardons, champignons  
Épinard, Feta

## Notre pizza géante \_\_\_\_\_ 45,00€

(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

# Nos salades

Environ 200g par personne | Minimum de 4 personnes

## Carottes râpées \_\_\_\_\_ 4,50€ par pers.

## Taboulé \_\_\_\_\_ 4,50€ par pers.

**Salade César** : Salade Romaine, poulet, Parmesan, tomates, œufs durs. \_\_\_\_\_ 9,00€ par pers.

**Salade piémontaise** : Pommes de terre, tomates, œufs durs, dés de jambon ou thon mayonnaise, cornichons. \_\_\_\_\_ 9,00€ par pers.

**Salade de pâtes au Pesto** : Penne, pesto, tomates, billes de Mozzarella, tomates confites, courgettes. \_\_\_\_\_ 9,00€ par pers.

**Salade fraîcheur** : Concombres, tomates, betteraves, pois chiche, Feta, mâche, oignons rouges. \_\_\_\_\_ 9,00€ par pers.

**Salade laboureur** : Choux blanc, gruyère, pommes fruit, dés de jambon. \_\_\_\_\_ 9,00€ par pers.

**Salade estivale** : Haricots verts, échalotes, Parmesan, champignons, tomates. \_\_\_\_\_ 9,00€ par pers.

**Salade tomate Mozzarella** : Tomates d'antan, Mozzarella di Bufala, basilic frais. \_\_\_\_\_ 9,00€ par pers.

# Mignardises

## Petits fours sucrés \_\_\_\_\_ 1,80€ la pièce

Éclair chocolat • Éclair café • Choux praliné • Tarte fraise • Tarte citron • Tarte pistache • Opéra • Pavlova fruits rouges • Royal.

## Petits fours secs \_\_\_\_\_ 0,95€ la pièce

Minimum de 10 mignardises par sorte.

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

## Assortiment de macarons

Réglette de 9 macarons \_\_\_\_\_ 17,10€

Réglette de 12 macarons \_\_\_\_\_ 22,80€



**Flan concours**  
4/6 personnes \_\_\_\_\_ 26,00€

# Pâtisserie

## Entremet

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. \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Écureuil** : Biscuit amande praliné croustillant, crème mousseline amande noisette, glaçage gourmand, ganache lactée. \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Opéra** : Biscuit Joconde, ganache chocolat, crème au beurre café. \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Paris-Brest** : Pâte à choux, crème mousseline praliné, parsemée de noisettes torréfiées. \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Éclair géant** : Pâte à choux, crème chocolat ou café. \_\_\_\_\_ 5,50€ par pers.

**Mille-feuille** : Pâte feuilletée, crème légère vanille. \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Saint-Honoré** : Choux caramélisés garnis crème vanille, Chantilly vanille Mascarpone. \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Fraisier ou Framboisier** : Biscuit génoise, crème légère vanille, fruits frais. \_\_\_\_\_ 6,50€ par pers.

**Pavlova** : Meringue, Chantilly Mascarpone, fruits rouges ou à la crème de marrons. \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

## Pièce montée traditionnelle

4 choux par personne, minimum de 10 personnes.  
Parfum : vanille, chocolat, café, Grand Marnier. \_\_\_\_\_ 7,50€ par pers.

## Craquante

4 choux par personne, maximum de 15 personnes.  
Parfum : vanille, chocolat, café, Grand Marnier. \_\_\_\_\_ 7,50€ par pers.

## Nos tartes 4, 6, 8, 10, 12 personnes

**Tarte aux fruits** \_\_\_\_\_ 3,80€ par pers.  
Paires • Mirabelles • Abricots • Pommés

**Tarte citron** : Pâte sucrée, crème citron \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Tarte citron meringuée** : Pâte sucrée, crème citron, meringue à l'italienne \_\_\_\_\_ 6,00€ par pers.

**Tarte fraises** : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, fraises \_\_\_\_\_ 6,50€ par pers.

**Tarte framboises** : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, framboises \_\_\_\_\_ 6,50€ par pers.

**Tarte fraises framboises** : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, fraises, framboises \_\_\_\_\_ 6,50€ par pers.

## Nos gâteaux de voyage

**Moëlleux chocolat** \_\_\_\_\_ 35,00€  
10 personnes

**Flan traditionnel** \_\_\_\_\_ 35,00€  
10 personnes