

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