L'épiphanie

galette 100% pur beurre

La traditionnelle:

frangipane d'amande

dispo en format :

- *individuelle*
- *4 pers*
- *6 pers*
- *au dela : sur commande*

La galette carré:

chocolat praliné d'amande et noisette

taille unique 6 pers

La yuzu* noire:

frangipane de sésame noir, zeste de yuzu et yuzu confit

*agrume: mélange entre le citron pamplemousse)

taille unique 6 pers

Le royaume:

brioche huile essentielle bergamote et mandarine, morceaux de fruits confits dessus

taille unique 6 pers

Brioche du nouvel an porte bonheur (bretzel sucré tréssé)

taille unique 6 pers

Les panettones

véritable méthode artisanale italienne 100% levain naturel : nécessite 5 jours de travail.

Dispo en 500gr, 750gr et 1kg

LE TRADITIONNEL

Fruits confits: cédrat, citron, orange, raisins et vanille en gousse

LE PANEFLAUNE

Le 1er panettone Aveyronnais: raisins, citrons confit, eau de fleur d'oranger et recuite de brebis pour un max de moelleux

LE MANDARINE-MARRON GLACÉ

Très gourmand avec mandarines confites, et marrons glacés par nos soins

LE CHOCOLAT-FEVE DE TONKA

Chocolat noir, pépites de chocolat et fèves de Tonka fraiches.

15.75/20 de moyenne au championnat du monde de panettone en octobre 2025 au Plaza Athénée Paris !

IDÉAL POUR OFFRIR:

à consommer sous 4 semaines !

Toute l'équipe vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année!

Carte des fêtes 2025

L'Enfariné du Roc

Artisan Boulanger Pâtissier

Place Saint Jacques 12230 NANT

05 65 62 21 81

email: lenfarineduroc@gmail.com

site: lenfarineduroc.fr

OUVERTURE:

mardi 23 + mercredi 24 déc : de 8h à 18h30

mardi 30 + mercredi 31 déc : de 8h à 18h30

FERMETURE:

jeudi 25 décembre

jeudi 1er et vendredi 2 janvier

Les bûches

La pistache - framboise

mousse pistache, crémeux framboise,
croustillant pistache, framboise pépin,
cake pistache et chantilly pistache

La marron

vermicelle marron, crémeux marron,
confit myrtille - cassis,
biscuit sans farine marron

sans gluten
sans fruits à coques

La noisette-Yuzu *

mousse noisette, confit de yuzu,
moelleux noisette,
feuillantine praliné avec zeste de yuzu

(*yuzu: agrume de saison,
mélange entre le citron
et le pamplemousse)

L'écorce gourmande

ganache cerise avec
griottines au kirch,
streusel chocolat,
chantilly vanille,
biscuit cocao
imbibé au kirsh

Disponibles en: taille individuelle ou 6 personnes

Retrouvez toutes nos créations sur :
Facebook et Instagram !

Gourmandises

oursons guimauves
chocolat de noël
mendiants
pain d'épices
marrons glacés
orangettes
Stollen Alsacien

Le coin salé

Kougelhopf (Kouglof):

- truite fumée recuite de brebis, ciboulette
- lardons noix

Assortiment pour l'apéritif:
(sablé, feuilleté, pizza, quiche)

Bretzels (grand ou mini) :

- sel
- lardons-noix
- chèvre-miel
- roquefort-noix

Pâté en croûte façon "Kougelhopf" au fois gras:
à la tranche, demi ou entier
(dernière commande le 15 déc :
1 semaine de préparation) ⚠

Bonne idée : ***accompagnez le fois gras avec le panettone traditionnel ou le kouglof !***

Menu Pain

Pour le 24 et 31 décembre uniquement

LE MAÏS
Farine tradition, curcuma, maïs doux, graines de tournesol et courge BIO

LE COMPLET
Farine de blé complet en fermentation lente (moins de gluten) BIO

LE VIKING
Seigle, tradition, malt torréfié, mélanges de graine , flocons d'avoine

LA CIABATTA
Pain moelleux à l'huile d'olive

LE PAIN DE MIE
Moelleux façon pain viennois

LE FIGUE-NOIX
Mélange farine de seigle et tradition, figues , noix

LE CHATAIGNE
Mélange de farine de châtaigne et tradition

LE NANTAIS
Mélange farine, de meule , petit épeautre et tradition

LE TEMPLIER
Farine de meule (blé semi-complet) BIO

TOURTE SEIGLE NOIR
Farine de seigle noir BIO

TOURTE SEIGLE NOIX-ROQUEFORT
Farine de seigle noir, noix et roquefort

LE NORVEGIEN CITRON
farine de seigle, petit épeautre, , citron confit et zeste de citron BIO

LE RUSTIQUE
Farine de meule, seigle, complète et mélange de graines BIO

PAIN D'ÉPICES
à l'ancienne fait maison avec miel local

LE PETIT EPEAUTRE
100% petit épeautre , fermentation lente BIO

LA COURONNES LYONNAISE
tradition française sans addictif

L'ECUREUIL AUX FRUITS
Mélange tradition et seigle, fruits secs et riz souflé sur la croute

PIED DE VIGNE
mélange de tradition et seigle

BAGUETTE TRADITION
MEILLEURE TRADITION DE L'AVEYRON EN 2025!

BAGUETTE MULTICEREALES
tradition française et graines

BAGUETTE DE BLE DUR
farine de blé dur , plus goumande et moelleuse

BAGUETTE PALINETTE
fermentation lente , moins de gluten BIO

Pain sur levain naturel