

Une histoire de passion et de tradition...



Artisan Boulanger-Pâtissier

Le Comptoir de Saint-Georges

Tout en un lieu !

- ✓ Boulangerie-Pâtisserie
- ✓ Épicerie fine - produits locaux et régionaux
- ✓ Lieu de dégustation et de convivialité

Ouverture 7J/7 à Saint-Georges-sur-Moulon (15mn au nord de Bourges)

Et aussi...

- ✓ Lieu de fabrication des biscuits artisanaux
Cannelle et Bergamote



LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

Il était une fois... une Boulangerie artisanale



Durant toute l'année, nous proposons de multiples pains fait maison :

- Baguettes : traditionnelle - Tradition - Tradigraine
- Pain All Black
- Pain des Gaults
- Pavé Tradition
- Pain complet
- Pain de mie nature et céréales

Durant la période de Noël :

- Pain seigle et seigle citron
- Pain aux figues
- Pain aux noix



LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

Une Pâtisserie pour tous les gourmands



Nos pâtissiers confectionnent pour le plaisir des gourmands, des **entremets individuels et des gâteaux de 4 à 12 personnes.**

Vous retrouverez les grands classiques de la Pâtisserie :

- Paris-Brest
- Eclairs chocolat ou café
- Flan pâtissier`
- Tartes aux fruits
- Tarte citron
- Entremet aux fruits...

Et aussi d'autres **créations plus originales !**



LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

Une Pâtisserie pour tous les gourmands



Mariage, baptême, communion, anniversaire... avec la pièce montée votre dessert est à la hauteur de votre événement. **Pyramide de choux** collés ensemble avec du caramel, **pièces montées de macarons**, **superposition de gâteaux ou number cake**. Au comptoir, on adore réaliser pour vous une création unique !

Nous proposons aussi des **petits-fours sucrés pour vos événements** : Mini-éclair (chocolat, vanille, café, pistache), mini-chou façon Paris-Brest, entremet fruits de la passion ou 2 chocolats, macaron crème Diplomate framboises, tartelette aux fruits rouges ou citron meringuée, financier framboise chantilly.

SUR COMMANDE



LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

Petits-fours salés



Pièces chaudes : mini-galette feuilletée pommes de terre -
mini-galette à l'ancienne au chèvre ou nature ou oignons lardons - roulé
feuilleté à l'escargot - mini-pizza - gougère fromage - quiche à l'oignon -
mini-friand - mini-croque Monsieur jambon - allumette feuilletée aux
graines - feuilleté lard pruneau - cannelé tomates séchées et chèvre

Pièces froides : choux crème d'avocat citronnée et truite fumée -
choux crème de pesto, jambon cru, parmesan et tomate séchée -
burger saumon crème citronnée et aneth - burger foie gras et figue -
burger végétarien - toast chantilly de foie gras - toast pesto, jambon
sec, tomates séchées - toast saumon citronné - toast oeuf de caille,
tomate cerise et mayonnaise



Pain surprise

Saumon fumé aneth citron
Foie gras
Rosette beurre
Chèvre figue
Jambon emmental

LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

Chocolats et autres sucreries



Tout au long de l'année, nous proposons des **chocolats maison et autres gourmandises sucrées**.

Ce chocolat artisanal est réalisé à partir de **fèves sélectionnées en Afrique occidentale** par notre partenaire Cacao-Barry.

Assortiments de chocolats, pralinés, mendiants, créations spéciales pour Noël ou Pâques...Laissez-vous tenter par nos douceurs chocolatées !

Nos meringues fait maison sont aériennes et légères. Nous proposons de multiples saveurs : vanille, orange citron, nature, pistache, chocolat ou fruits rouges.

Nous réalisons aussi d'autres confiseries comme des **guimauves et des pâtes de fruits**. D'autres surprises sont à venir... N'hésitez pas à demander nos nouveautés !



LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

Une biscuiterie artisanale



Le Comptoir de Saint-Georges est aussi **le lieu de fabrication des biscuits Cannelle et Bergamote.**

Sablés, palets, tuiles, croquets du Berry... c'est avec passion et amour que notre biscuiterie confectionne une large gamme de délicieux biscuits qui raviront les amateurs de gourmandises sucrées et salées..

Naturellement vrais, ces biscuits se dégustent sans modération à toutes occasions.

Amoureux de son terroir, Cannelle et Bergamote favorise au maximum les **producteurs locaux**. La farine provient du Moulin des Gaults dans le Loiret, et le beurre de la laiterie Verneuil en Indre-et-Loire.



LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

Notre savoir-faire à votre service



Contactez-nous



Anne Minchin - Gérante
aminchin@biscuiteriecb.fr
Mobile 06 61 20 50 92

Lucie David - Assistante de gestion
ldavid@biscuiteriecb.fr

55 route de Bourges
18 110 Saint-Georges-sur-Moulon
Tel : 02 48 64 77 77

**Venez nous rencontrer
au Comptoir de Saint-Georges, notre boutique**

www.biscuiterie-cannelleetbergamote.fr



@cannelle_et_bergamote



@LeComptoirDeSaintGeorges

