Mon Boulanger

Bidlingmeyer SA

info@bidlingmeyer.com
Grand Rue 1 - 1071 Chexbres – 021 946 10 28
Rte de Tercier 19 – 1807 Blonay – 021 943 11 50

NOS DOUCEURS & SPÉCIALITÉS DE NOËL

Laissez-vous tenter par nos créations maison préparées avec passion :

- Les incontournables : Stollen savoureux, bricelets croustillants et biscuits de Noël
- L'emblématique biscôme : plus de 15 sortes différentes à découvrir
- Plaisirs chocolatés : Montages en chocolat et boîtes ou bonbonnières garnies de truffes maison.

MENU SPECIAL FÊTES

Pour vos repas des **24, 25 et 31 décembre**, profitez de notre menu festif
A Chexbres réservation recommandée
A Blonay réservation 48 h à l'avance indispensable

BÛCHETTES INDIVIDUELLES

Pourquoi attendre le 25 décembre pour se faire plaisir ?
Nos Bûchettes individuelles sont déjà en boutique !
Le format parfait pour une pause-café réconfortante, un dessert improvisé ou tout simplement pour choisir votre parfum préféré avant le grand soir.



JOYEUSES FÊTES 2026

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

	CHEXBRES	BLONAY
Mercredi **23 décembre**	6h15 – 19h	6h – 18h30
Jeudi **24 décembre**	6h15 – 17h	6h – 17h
Vendredi **25 décembre**	7h – 16h	7h – 16h
Mercredi **30 décembre**	6h15 – 19h	6h – 18h30
Jeudi **31 décembre**	6h15 – 17h	6h – 17h
Vendredi **1er janvier**	7h – 16h	7h – 16h
Samedi **2 janvier**	6h15 – 19h	6h – 17h

La Boulangerie Bidlingmeyer et son équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes

NOS BÛCHES MOUSSE

ROYALE



Biscuit moelleux chocolat noir intense
Mousse légère chocolat noir intense
Pétales de maïs soufflé au chocolat
Glaçage miroir chocolat noir
(GLUTEN, LACTOSE)

ROULÉ GOURMAND



Biscuit roulé choc noir et amandes
Fine marmelade amarena
Ganache montée choc blanc et vanille
Enrobé mousse choc noir et éclats choc
(GLUTEN, LACTOSE, ŒUFS, AMANDES – sans alcool)

EXOTIQUE



Biscuit moelleux coco et amandes
Mousse onctueuse mangue
Compotée mangue passion
Mousse légère fruit de la passion
Glaçage brillant fruit de la passion
(ŒUFS, AMANDES – sans gluten et sans lactose)

ECRIN BLANC AUX ABRICOTS DU VALAIS - LIMITED EDITION



Biscuit pain de Gênes
Mousse vanille et dés de pâtes de fruits abricot romarin
Mousse légère abricots du Valais
Velours blanc
(GLUTEN, LACTOSE, ŒUFS, AMANDES)

SOLEIL D'HIVER



Biscuit de Savoie
Mousse onctueuse marron
Insert crémeux mandarine
Mousse légère mandarine
Velours choc lait pailleté
(GLUTEN, LACTOSE, ŒUFS)

ST HONORE

Fond pâte feuilletée
Pâte à choux
Crème diplomate, avec / sans kirsch ou rhum
Délai de commande 48h
(GLUTEN, LACTOSE, ŒUFS)

NOS BÛCHES CREME AU BEURRE

Chocolat
Kirsch
Mocca
Praliné
(GLUTEN, LACTOSE, ŒUFS et praliné NOISETTES)

NOS VACHERINS GLACES

2-3 parfums à combiner 4-12 pers.
Fr. 8.50/pers.

Café
Chocolat
Framboise
Vanille
(LACTOSE – sauf framboise sans lactose)

NOTRE OFFRE

	Bûche crème au beurre	Bûche mousse	St. Honoré
4 pers.	24.-	28.-	24.-
6 pers.	36.-	42.-	36.-
8 pers.	48.-	56.-	48.-
10 pers.	--	--	60.-