

Nos pains spéciaux de Noël et Nouvel An !

Pain brioché ((Toasts foie gras ,saumon ,canapés)	3,80 €
Pain de mie carré (Toasts et canapés foie gras etc..)	3,80 €
Pain de mie à la truffe (foie gras ,poisson, canapés etc)	4,50 €
Pain figue/miel (Repas, foie gras, fromage, charcuterie, petit déjeuner)	4,00 €
Pain à la châtaigne (Tout le repas, gibier, charcuterie ,fromage ,petit déjeuner, foie gras)	4,00 €
Pain de Noël (tout le repas)	4,00 €
Pain aux noix (fromage, charcuterie)	3,80 €
Pain de seigle (Repas,poisson,crustacés,fromage,charcuterie)	3,80 €

Retrouvez aussi tous les pains
que vous aimez !

Ainsi que nos Gros Pains
à la coupe

Pain aux fruits , pain des montagnes,
seigle aux raisins et pain à l'orange

La brioche royale (taille unique)	12 €
Brioche orange /raisins (taille unique)	8 €
Cake de Noël orange/raisins (taille unique)	15 €
La brioche des elfes (taille unique)	8 €
Stollen maison (taille unique)	12 €

Le brie au kirsch

4,50 € la part (taille 4,6,8,10 personnes)
ou individuel 4,50 €/pièce

Assortiment de Mignardises sucrées

Plateau de 15 pièces	18 €
Plateau de 24 pièces	27 €
Plateau de 48 pièces	55 €

Sans oublier

Nos bredalas, beraweckas, florentins,
pain d'épices maison, macarons.

Les galettes des rois seront disponibles
à partir du vendredi 3 janvier 2025

(Frangipane , pomme/cannelle ,
frangipane aux noix de pécan et sirop érable , myrtille)

Nos horaires

**Horaires d'ouverture
pour les fêtes de fin d'année**

Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 7 h 30 à 18 h 30

Fermé le mercredi

Ouvert le samedi de 7 h 30 à 18 h

**Bizkot sera ouvert les dimanches
du Marché de Noël de 7 h 30 à 18 h
du 1, 8, 15 et 22 décembre**

Mardi 24 décembre de 7 h 30 à 15 h

Mercredi 25 décembre : fermé

Jeudi 26 décembre : fermé

Mardi 31 décembre de 7 h 30 à 15 h

Mercredi 1^{er} janvier 2025 : fermé

Jeudi 2 janvier 2025 : fermé

Toute l'équipe
de la boulangerie Bizkot
vous souhaite
un Joyeux Noël
et une bonne Année
2025 !

Bizkot

**Boulangerie bio, pâtisserie artisanale,
traiteur, salon de thé**

2 bld du champ de mars - 68000 Colmar

Tél. 03 89 41 84 74

Mail : bizkot@orange.fr

GOURMANDISES SALÉES

bizkot

• BOULANGERIE ARTISANALE



Commandez dès à présent
vos bûches, pains, entremets,
apéritifs salés,
mignardises sucrées.

**Boulangerie bio indépendante
Pâtisserie artisanale, salon de thé,
gourmandises salées, traiteur**

2 bld du Champ de Mars - 68000 Colmar

Tél. 03 89 41 84 74

Carte de Noël 2024 Bizkot

Bûches de Noël 2024

Les Bûches mousse 5,30 € la part
(disponible en 4, 6, 8 personnes)

La bûche 3 chocolats

Mousse chocolat lait, blanc, noir, biscuit chocolat, glaçage gourmand au riz soufflé, chantilly chocolat (sans fruits à coque)
Allergène : lait, œuf, gluten, lécithine de soja

La bûche jardin d'hiver

Bavaroise vanille, confit de fraise, biscuit moelleux aux zestes de citron, fruits frais. (sans gluten, sans fruits à coque)
Allergène : lait, œuf, lécithine de soja

La bûche "Noël au Canada"

Mousse vanille et sirop d'érable, confit de cranberries, croustillant noix de pécan, biscuit brownie.
Allergène : lait, œuf, fruits à coque, lécithine de soja

La bûche manala

Mousse marrons et éclats de marrons glacés, confit mandarine, meringue, bavaroise vanille, biscuit pain d'épices.
Allergène : gluten, lait, œuf, lécithine de soja



Les Bûches glacées maison
(disponible en 4, 6, 8 personnes) 4,90 € la part

La bûche Zen

Sorbet yuzu, sorbet mandarine, cœur de meringue, chantilly, fruits frais, biscuit blanc
Allergènes : gluten, lait, œufs, lécithine de soja

La bûche élégance

Sorbet (framboise, litchis, rose), glace vanille, Cœur de meringue, chantilly, fruits frais, biscuit blanc
Allergènes : lait, gluten, œufs, lécithine de soja

Les bûches roulées traditionnelles
(disponible en 4, 6, 8 personnes) 4,80 € la part

La kirsch

Génoise, crème au beurre kirsch, confit de griotte
Allergènes : lait, gluten, œufs, lécithine de soja

La praliné

Génoise, crème au beurre praliné, craquant feuilletine
Allergènes : lait, gluten, fruits à coque, œufs, lécithine de soja

La chocolat

Génoise, ganache chocolat
Allergènes : lait, gluten, œufs, lécithine de soja

Notre dessert de Nouvel An

Les douzes choux de minuit !

Choux craquelin fruits rouge, mousse marrons, biscuit sablé
Taille unique 6/8 personnes : 36 €
ou disponible en petits gâteaux individuel 4,50 €/pièce

Nos pâtisseries traditionnelles et nouveautés seront aussi là !

Pour accompagner vos apéritifs,
repas de fin d'année et nouvel an

Notre carte traiteur

Pains surprise (40 toasts) 38 €
ou (20 toasts) 19 €

Gravlax de saumon au poivre de timut et citron vert maison (tranché et sous vide)

250 g 18 € 500 g 50 €

Foie gras de canard aux épices maison

Verrine de 250 g 29,50 € Verrine de 350 g 50 €

Kouglof salé (lard/noix)

grand 10 € moyen 6 €

Kouglof sucré

petit 5 € moyen 10 € grand 14 €

Bretzel salé 1,20 €

Bretzel gratiné 1,30 €

Mini bretzels salés variés 0,35 €/pièce

Gougères au gruyère (100 g) 3 €

Fagots croq cumin (200 g pièce) 2,20 €

Fagots croq sésame (200 g pièce) 2,20 €

Canapés

Jambon cru/pesto tomate, saumon/avocat, mousse foie gras de canard, fromage frais aux herbes
Plateaux assortis de 12 13 €
Plateaux assortis de 24 26 €
Plateaux assortis de 48 52 €
Canapés végétarien possible sur commande

Mini mauricette garnie

Jambon cru/pesto tomate, saumon/avocat, mousse foie gras de canard, fromage frais aux herbes
Plateaux de 12 10 €
Plateaux de 24 20 €
Plateaux de 48 40 €
Mini mauricette végétale sur commande possible. Nous contacter.

Mini briochettes de foie gras de canard maison

6 pièces 19 €
12 pièces 36 €

