



Depuis 1912

DUPONT

avec un thé

NOËL 2024



PAIN NOIR AUX CÉRÉALES

Farine de blé noir aux céréales

PAIN AU MAÏS

Farine de maïs, grains de maïs soufflés.

PAIN ÉCUREUIL

Farine blanche, noix, raisins, noisette

PAIN AUX CÉRÉALES

Farine de tradition, graines de tournesol, lin, courge sésame et pavot

PAIN DE SEIGLE

Farine de seigle

PAIN MÉDIÉVAL

Farine d'épeautre



FAGOT

Farine de seigle T65, blé malté, farine d'orge, graines de tournesol.

PAIN COMPLET

Farine complète type 150

BÛCHERON

Farine de seigle au levain, graines de millet, lin, tournesol

BOULE BLANCHE

Farine de blé T65

PAVÉ DUPONT

Farine de tradition

PAIN POLKA

Farine de blé T65



MONTAGNE ENNEIGÉE

Mousse vanille, insert caramel beurre salé, croustillant, cake vanille



BANQUISE AU CHOCOLAT

Mousse chocolat, insert praliné, couche praliné, biscuit chocolat



ÉTOILE DE NOËL

Mousse vanille, insert yuzu, insert framboise, biscuit pain de gène



BÛCHETTES

Chocolat-praliné ou yuzu-framboise ou vanille-caramel beurre salé



ENTREMETS 2025
*Vanille-framboise-pistache
ou
Chocolat-praliné*



PAIN D'ÉPICES



KOUGLOF



RENNE EN CHOCOLAT



SAPIN EN CHOCOLAT



PETITS FOURS SALÉS ET SUCRÉS
Une délicieuse sélection de mignardises

1^{ER} PRIX
DE LA MEILLEURE
GALETTE AUX AMANDES
DU GRAND PARIS
2024



GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE
Format: 4-6, 8-10 et 10-12 personnes



NOS BOUTIQUES

DEAUVILLE

20, place de Morny – 14800 Deauville

HONFLEUR

2 rue de la république – 14600 Honfleur

DIVES-SUR-MER

42, rue Gaston Manneville – 14160 Dives-sur-Mer

CABOURG

6, avenue de la Mer – 14390 Cabourg