

Epícuria

Carte de Noël 2025



L'ART DE LA TABLE SIGNÉ *Epicuria*

Depuis **2006**, Maison Epicuria sublime la boulangerie artisanale en mariant tradition, modernité et créativité. Inspiré de "epicurus", **le plaisir des sens**, notre nom incarne notre mission : offrir des instants de gourmandise authentiques et innovants. Dans notre **atelier du bassin grenoblois**, nos **artisans** façonnent chaque jour à la main : pains croustillants, viennoiseries dorées, pâtisseries raffinées et snacking savoureux.



Nos créations, façonnées à la **main**, naissent au sein de notre atelier situé au cœur du **bassin grenoblois**.



Une gamme de **farines locales** de qualité supérieure obtenues grâce à la sélection de blés cultivés dans la région.



Le fruit d'un **savoir-faire français** ancien et complexe. Du pain de tradition fabriqué à partir de blés **100% français** et de qualité.

PLACE AUX FESTIVITÉS !

Cette année encore, Epicuria se fait un plaisir de vous accompagner tout au long de vos repas de fêtes.

Les Pains Festifs : Accompagnement de Votre Repas 4-9

Les Bûches & Douceurs Glacées : Incontournables Desserts 10-13

Les Panettones : Les stars du réveillon 14-15

Chocolats Valrhona : Parfaits pour le café 16-17

Macarons : Le Pêché Mignon à s'offrir 18-19

Comment commander ? 20

Informations pratiques : Horaires de fêtes 21

Les Galettes : Poursuivons les festivités ! 22-23

ACCOMPAGNEMENTS

LES PAINS FESTIFS

Le pain est le compagnon indispensable de votre table de fête.

Nos pains festifs sont élaborés pour s'harmoniser parfaitement avec vos mets de Noël.

Nos pains sont pétris, façonnés et cuits dans notre atelier grenoblois.



NOS PAINS BIOLOGIQUES



Pavé Céréales Bio

Un pain gourmand aux notes de tournesol et de sésame. Sa jolie croûte dorée et son alvéolage régulier sont sources de fibres, de phosphore, de magnésium et de protéines.



Conseil du chef : Sublime les fromages affinés et le saumon fumé.

330g

3,75 €



Pain Complet Bio

D'un goût puissant, il est recommandé dans les régimes alimentaires. Riche en fibres, en protéines et en fer. Sa croûte est fine et sa mie brune, moelleuse et dense.



Conseil du chef : Se marie parfaitement avec les fromages frais et une touche de miel.

330g

3,25 €



Meule au Levain Bio

Une pièce volumineuse sur une base de farine T80 et d'un levain liquide maison, pour les amateurs de pain à la coupe, 100% bio.



Conseil du chef : Accompagne à merveille vos plats mijotés.

1/4 - 500g

3,95 €

1/2 - 1kg

7,30 €

Entier - 2kg

12,95 €

NOS PAINS SPÉCIAUX



Pain de Seigle

Minutieusement fabriqué à partir de farine de seigle T170, il est la parfaite alliance entre tradition et qualité.



Conseil du chef : Sera parfait pour accompagner le saumon et les huîtres.

Seigle Citron - 330g 3,50 €

Seigle Raisins Noisettes
330g 3,95 €



Le Nortman

Issu d'un mélange de farines de blé, d'orge, d'avoine, de seigle et de sarrasin, de multiples graines ou encore de farine d'orge maltée torréfiée pour une croûte crépitante et une mie moelleuse.



Conseil du chef : Idéal avec des fromages affinés ou une soupe riche en saveurs.

330g 3,75 €



Pain de Campagne

Le seigle et l'orge de ce pain de campagne sont soigneusement sélectionnés pour créer une symphonie de saveurs rustiques et authentiques.



Conseil du chef : Sublimera volontiers le goût de votre fromage.

Noix - 330g 3,75 €

Figues - 330g 2,95 €

Pour sublimer vos pains spéciaux, passez-les quelques minutes à four chaud avant de les servir. Leur croûte sera délicieusement croustillante et leurs arômes se déploieront pleinement.



Torsade Graines

Mélange subtil de flocons de blé et de graines de tournesol & lin brun pour une croûte fine et croustillante ainsi qu'une mie grasse et alvéolée.



Conseil du chef : Parfait avec un fromage frais, un filet d'huile d'olive ou une salade croquante.

700g 6,95 €



Petit Fagot

Composé essentiellement de graines, d'huile de noisette et de miel ; le Petit Fagot est pauvre en gluten*.

* pain entièrement fabriqué à base de farines et de matières premières sans gluten, mais peut néanmoins en contenir des traces.

1/4 - 400g 5,95 €

1/2 - 800g 9,95 €

Entier - 1,6kg 18,95 €



Pavé aux Graines

Croûte épaisse, mie grasse et goût prononcé font de ce pain un must pour toutes les occasions et sous toutes ses formes (toasté ou nature).

Conservation longue durée

1/4 - 500g 4,50 €

1/2 - 1kg 7,95 €

Entier - 2kg 14,95 €

PAINS SIGNATURE POUR TOASTS



1 acheté =
le 2ème à
-50%

Pain d'Épices à l'Orange



Recette exclusive maison,
composée d'un subtil mélange
d'épices et d'oranges confites.
Texture agréable, légèrement
toastée pour un goût raffiné.

Conservation longue durée



*Conseil du chef : Sera parfait pour
accompagner votre foie gras.*

175g

4,95 €



Pour des toasts impeccables, faites légèrement dorer votre pain de mie au four à 180 °C pendant 3 à 4 minutes. Cette étape réveille ses arômes beurre-œuf et apporte un croustillant délicat qui met en valeur toutes vos garnitures.



Pain de mie Rond

<u>Brioché nature - 340g</u>	<u>4,15 €</u>
<u>Seigle-citron - 340g</u>	<u>4,25€</u>
<u>Figues - 340g</u>	<u>4,50€</u>



Pain de mie Carré

<u>Tranche 9x9cm - 700g</u>	<u>8,25 €</u>
<u>Tranche 11x11cm - 1,6kg</u>	<u>16,95 €</u>
<u>Tranche 14x14cm - 2,4kg</u>	<u>22,95€</u>

Une recette de pain de mie généreusement enrichie en œufs et élaborée avec du pur beurre, pour une texture ultra moelleuse et une saveur délicatement briochée. Déclinés en plusieurs formats et parfums, nos pains de mie sont pensés pour sublimer vos toasts.

DÉLICES SUCRÉS

GLACERIE & Bûches

Que vous préféreriez les saveurs classiques ou les créations plus audacieuses, nos desserts sont conçus pour émerveiller vos convives et clôturer votre repas sur une note gourmande et élégante.

Accompagnez votre dessert d'un verre de champagne ou d'un café corsé, pour parfaire l'expérience.



LES DOUCEURS GLACÉES



L'Exquis

Parfait Glacé au Nougat,
Sorbet Framboise, Biscuit
Dacquoise, Coulis de
Framboise.

Le Carachok

Biscuit Brownie Cacahuètes,
Duo de Crèmes glacées
Chocolat noir Guayaquil 64%
et Vanille de Madagascar,
Caramel au Beurre Salé et
Cacahuètes.



La Romantique

Biscuit Madeleine Pistache,
Crème glacée à la Vanille de
Madagascar, Sorbet Fraise,
Coulis de fraise, Crème
Chantilly et Meringue.

Le Vacherin Vanille - Framboise

Meringue française, Sorbet
Framboise, Crème Glacée
Vanille de Madagascar, Crème
Chantilly.

6/8 personnes

32,50€

NOS BÛCHES ARTISANALES



La Gourmande

Croustillant Streusel Cacao, Biscuit
Chocolat grand cru, Caramel beurre salé,
Mousse Mascarpone Pailletée, Mousse
Gianduja et Noisettes.



L'Irrésistible classique

Biscuit Soufflé, Mousse et Ganache
Chocolat Noir Guayaquil 64%.



5 personnes	29,95 €
7 personnes	39,95 €
Bûchette	5,75 €

Pour profiter pleinement de leurs saveurs, sortez vos bûches artisanales du réfrigérateur quelques minutes avant la dégustation. Ce temps de repos permet aux arômes de se révéler et à la texture de s'assouplir. Servez avec une lame de couteau passée sous l'eau chaude pour des parts nettes et impeccables.



La Tendresse

Biscuit Soufflé Pistache-Citron Vert, Croustillant Streusel, Coulis de Citrons Vanillé, Mousse au Fromage Blanc, Confit de Fraise, Crème Allégée au Citron Vert.



La Douceur hivernale

Biscuit Moelleux Aux Marrons, Mousse Mascarpone à la Vanille de Madagascar, Morceaux et Coulis de Poires, Mousse aux Marrons et Brisures de Marrons Confits.

5 personnes	29,95 €
7 personnes	39,95 €
Bûchette	5,75 €



DÉLICES SUCRÉS

PANETTONES

Nos panettones apportent une touche de douceur et de générosité à vos moments de fête. Moelleux, parfumés et délicatement dorés, ils se partagent en toute simplicité.

Savourez-le accompagné d'un thé parfumé ou d'un café long pour sublimer chaque bouchée.



NOS PANETTONES ARTISANAUX

NOUVEAU



Pour une meilleure conservation, veuillez à laisser le Panettone dans son sachet et à bien refermer ce dernier entre chaque dégustation.

2 Chocolats 24,95 €

Praline 22,95 €



Pralines*

Recette maison généreusement garnie de Pralines Concassées et ornée d'une Croustillante Macaronade.

2 Chocolats*

Recette maison généreusement garnie de Pépites de Chocolat Noir et Carreaux de Chocolat au Lait, ornée d'une Croustillante Macaronade.



*Ces produits ne sont pas commandables à l'avance.

PLAISIR D'OFFRIR

CHOCOLATS VALRHONA

À déguster en fin de repas ou à offrir, nos chocolats Valrhona célèbrent tout le raffinement d'un chocolat d'exception, fabriqué à Tain-l'Hermitage, au cœur de la vallée du Rhône. Un écrin gourmand qui allie élégance, savoir-faire et plaisir authentique.

À déguster à température ambiante pour révéler toute la richesse de leurs arômes.



Nos chocolats Valrhona

Deux tailles d'assortiments à découvrir en boutiques.

Gamme Promesse



PRALINÉ
PISTACHE



PRALINÉ
PÉCAN



PRALINÉ
NOISETTES



GIANDUJA
BISCUIT NOIR



PRALINÉ
CROUSTILLANT



DOUCEUR
VANILLE



CARAMELIA
DULCEY

Gamme Sensation



PRALINÉ
TONKA



PRALINÉ
NOUGATINE



PRALINÉ
NOISETTES NOIR



PRALIFEUILLETÉ
NOIR



CARAMEL
SALÉ

PLAISIR D'OFFRIR

MACARONS

Parfaits pour clôturer votre repas ou pour offrir un cadeau gourmand à vos hôtes. Chaque macaron est une bouchée de plaisir, avec une coque délicate et un cœur fondant.

Laissez vos macarons reposer à température ambiante pendant 10 minutes avant de les déguster pour un équilibre entre coque croquante et cœur fondant.



Nos macarons

Macaron à l'unité 1,65 €

Assortiment Macarons x6* 9,50 €

Assortiment Macarons x16* 22,50 €

**Les assortiments de macarons sont composés par nos soins selon les stocks disponibles.*



VANILLE



CHOCOLAT



CAFÉ



MYRTILLE



CARAMEL
BEURRE SALÉ



FRAISE



CITRON



FRAMBOISE



PISTACHE




NOIX DE COCO

COMMENT COMMANDER ?




INFORMATIONS PRATIQUES



Ouverture de la prise de commande
le 13/12 et retrait à partir du 16/12.

Pensez à retirer votre commande avant
le 25/12 à 12h !
Car nous fermons l'après-midi.



Pensez à réaliser votre commande
48h avant le jour auquel vous
souhaitez la récupérer.



Horaires de Fêtes

24/12	6h30 - 19h30
25/12	6h30 - 13h
31/12	6h30 - 19h30
01/01	6h30 - 20h

EPIPHANIE

GALETTES

Que ce soit pour prolonger un repas en douceur ou pour offrir un plaisir réconfortant, nos galettes allient savoir-faire artisanal et saveurs généreuses. Frangipane ou pommes caramélisées : un instant de fête à partager.

Pour profiter pleinement de leurs saveurs, réchauffez légèrement votre galette au four quelques minutes.



NOS GALETTES ARTISANALES



Réchauffez légèrement votre galette frangipane au four à 150°C pendant 5 minutes pour raviver le croustillant de la pâte feuilletée et sublimer les arômes d'amande. Servez-la tiède, accompagnée d'un verre de cidre brut.

1 produit
d'Épiphanie
acheté =
1 petite galette
Epicuria
à -50%



Frangipane

Une Pâte Feuilletée pur Beurre, garnie d'une généreuse Crème Frangipane maison à base de pure Amande. Une recette authentique et fondante, pensée pour un plaisir intense à chaque bouchée.

Pommes Caramélisées

Une Pâte Feuilletée pur Beurre, garnie de Pommes Caramélisées et parsemée d'un Streusel croustillant. Un Produit 100 % Maison !



Nos Boutiques

GRENOBLE



AV. MARÉCHAL RANDON



BD FOCH



RUE DE STRASBOURG

MONBONNOT-ST-MARTIN



RUE GÉNÉRAL DE GAULLE



AV. DE L'EUROPE



POISAT
PL. GEORGES BRASSENS



ÉCHIROLLES
RUE GABRIEL DIDIER



CORENC
AV. DU GRÉSIVAUDAN