



## LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC BANETTE

Les festivités de fin d'année sont l'occasion de se retrouver autour d'une belle table et de repas aussi délicieux que variés. Pour accompagner les différents mets, BANETTE a imaginé une collection de recettes gourmandes qui viennent parfaire les menus de fêtes et les préparatifs de Noël en décembre.

Votre artisan boulanger Banette est indépendant : il peut proposer les recettes Banette, mais aussi celles de sa propre création !

### Les Accords

#### Pains & Mets BANETTE :

Le choix du, ou plutôt, des pains est souvent réalisé en dernière minute alors que celui-ci peut vraiment révéler les recettes d'un menu et participer à l'harmonie d'un repas.

Pour cette raison, les artisans boulangers BANETTE souhaitent accompagner leurs clients dans la sélection de leurs pains avec des propositions classiques comme le Seigle Royal, le Viking ou la Banette 1900 (*baguette de tradition française*), mais aussi avec des créations spéciales.

ÉDITION  
AUTUMNE - HIVER  
2023 / 2024

## LES ACCORDS PAINS & METS

*Spécial Repas de fêtes*

### AVEC LES FRUITS DE MER



Seigle Royal

Viking

Bagard

### AVEC LES ESCARGOTS



Briare

Banette de Pays

Banette 1900

### AVEC LE SAUMON FUMÉ



Cœur de Lin

6 céréales

Seigle Royal

### AVEC LE GIBIER



Moisson

Epeautre

Moutle de Pierre

### AVEC LE FOIE GRAS



Méditerranéen

Belle Mie

Pain d'épices

LES CONSEILS DE VOTRE ARTISAN BOULANGER & BANETTE

La collection Noël 2023 de Banette se décline  
en 6 créations originales aussi belles que délicieuses.  
A présenter directement sur la table de fêtes, elles se partagent  
de l'apéritif au dessert et accompagnent tout type de plats.



## LE CAKE FESTIF

Créé par un artisan boulanger BANETTE,  
à base de farine de froment Banette,  
le **Cake Festif** est original par sa composition :  
épinards, échalotes, emmental, noix, raisins,  
pommes et miel.

**Farine Banette**  
Poids : 220 g  
Prix public  
conseillé : **6,50 €**



## LA BELLE MIE SYLVIE

Cette nouvelle création est réalisée à partir de  
la farine BELLE MIE et garde tout son moelleux avec  
deux déclinaisons gourmandes :  
cranberries ou chocolat blanc/chocolat noir.  
Avec sa **structure briochée**, La Belle Mie  
Sylvie est une alternative au panettone  
traditionnel, **légère et fondante** qui se sert lors  
d'un goûter ou d'un brunch de Noël.  
Elle peut être proposée soit en format  
familial, soit individuel.

*Farine Belle Mie :*  
Mélange de farine de blé tendre  
et de farine de blé dur

## LA SYLVIE CRANBERRIES

**Format familial**  
Poids : 500 g  
Prix public  
conseillé : **6,15 €**

**Format individuel**  
Poids : 75 g  
Prix public  
conseillé : **1,55 €**

## LA SYLVIE CHOCO

**Format familial**  
Poids : 500 g  
Prix public  
conseillé : **6,95 €**

**Format individuel**  
Poids : 75 g  
Prix public  
conseillé : **1,75 €**



## LA COURONNE BABKA

Nouvelle folie boulangère, BANETTE propose pour les fêtes de fin d'année, une Babka en couronne à présenter lors d'un brunch ou d'un petit-déjeuner dès le début du mois de décembre pour célébrer l'Avent. Cette brioche roulée à la main est originaire de l'Est de l'Europe ; son nom vient de « Babouchka » qui signifie « grand-mère ». Fourrée de chocolat et de sucre, elle est fondante et gourmande et est appréciée aussi bien des grands que des petits.

Farine Belle Mie :  
Mélange de farine de blé tendre  
et de farine de blé dur

Farine Belle Mie  
Poids : 320 g  
Prix public  
conseillé : **6,55 €**



## LE PANETTONE TRADITIONNEL

Recette traditionnelle italienne, cette brioche aux fruits confits se différencie grâce à sa longue conservation et sa macaronnade aux amandes, délicatement ajoutée avant la cuisson. Le panettone est une brioche originaire d'Italie que BANETTE propose pour Noël avec ses fruits secs macérés au Grand Marnier et à la fleur d'oranger (raisins secs, citrons et oranges confits). Sa recette requiert une maturation longue (plus de 6 h) et est élaborée à partir de farine de Gruau.

Farine de Gruau  
Poids : 350 g  
Prix public  
conseillé : **11,85 €**



## LE VIKING DE NOËL

L'incourtournable Viking (pain noir aux céréales) s'allie aux figues, noix et est parfumé au mélange 4 épices. Il se pare d'une bague au décor sylvestre pour égayer les tables de fêtes.

Farine Viking :  
mélange de farine de blé  
et farine d'orge et d'orge malté toasté

Farine Viking  
Poids : 320 g  
Prix public  
conseillé : **2,60 €**



### CONTACT PRESSE

ROSSINI'S GIRL – Florence Mazo Koenig : florencemazo@gmail.com / 06 62 08 24 02