

THE FRENCH
BASTARDS

AUTOMNE2023



Lancement nouvelle carte Automne 2023, chez The French Bastards.

Les bastards ont encore frappé et proposent une nouvelle carte automnale hautement désirable, où se mêle - entre autres - la générosité d'une brioche crumble chocolat à la gourmandise d'une tarte pistache chocolat. Quatre nouvelles pâtisseries et sept nouvelles viennoiseries, aussi belles que délicieusement régressives, viennent titiller les sens et compléter une gamme 100% french foodporn signée The French Bastards.



Viennoiseries

BABKA PISTACHE : Brioche moelleuse fourrée à la crème de pistache, saupoudrée de pistaches hachées en topping.

PRIX : 3.90€

BABKA VANILLE : Mélange gourmand entre la brioche moelleuse et la crème vanille.

PRIX : 3.90€

BRIOCHE CRUMBLE CHOCOLAT : Le caractère régressif du chocolat à l'état brut avec une pâte à brioche au chocolat, une ganache chocolat noir et un crumble chocolat.

PRIX : 3.90€



Viennoseries

CRUFFIN AU SUCRE : L'un des incontournables de la Maison est à redécouvrir dans une nouvelle recette ultra gourmande avec un enrobage au sucre.

PRIX : 3.50€

CAKE MARBRÉ : Mélange réconfortant de chocolat et de noisettes hachées, enrobé d'un glaçage chocolat noir pour tous les amateurs de foodporn.

PRIX : 3.90€

CAKE BANANE CARAMEL ET PÉCAN : Mélange gourmand entre le caramel et le pécan, enrobé d'un glaçage chocolat au lait pour accompagner la saveur régressive de cette création.

PRIX : 3.90€



Viennoiseries

FLAN CHOCOLAT : Alliage 100% chocolat entre la pâte brisée au chocolat et la crème chocolat qui vont réjouir tous les fans de flans ou les gourmands curieux.

PRIX : 3.50€



Pâtisseries

ÉCLAIR CAFÉ : Mariage généreux entre le chocolat et le café, avec le craquelin des éclairs de la Maison et un glaçage gourmand.

PRIX : 4.50€

TARTE PISTACHE CHOCOLAT : Pour tous les fans du roulé pistache - chocolat, une création surprenante qui propose à la fois de la pistache hachée, un insert coulant de pistache ainsi qu'une ganache pistache. amateurs de foodporn.

PRIX : 6.20€ individuel / 36€ 6 personnes

TARTE VANILLE : Une pâtisserie régressive, avec un mélange gourmand entre une pâte sablée charbon et une ganache à la vanille de Madagascar.

PRIX : 5.80€ individuel / 34€ 6 personnes

Pâtisseries

RELIGIEUSE VANILLE PRALINE : Le fondant addictif du crémeux vanille mascarpone et la noisette déclinée sous toutes ses formes : l'insert praliné, le glaçage praliné et les noisettes hachées.

PRIX : 6.20€





À propos

Créée en 2018 par trois amis d'enfance : Julien Abourmad, David Abehsera et Emmanuel Gunther, The French Bastards est la boulangerie régressive, foodporn et contemporaine par excellence.

De l'offre produits à l'expérience client, The French Bastards prend le contrepied de la boulangerie traditionnelle en revisitant les classiques du genre et en y incorporant une bonne dose de foodporn. C'est le pari réussi d'une boulangerie plus créative, plus gourmande, plus soucieuse des prérogatives environnementales et sociales de l'époque.

THE FRENCH **BASTARDS**

thefrenchbastards.fr

Boulangerie

Pâtisserie

Bastarderie