

NATALE 2026



**BONIFANTI**

Panettone e Pandoro

Panettone glassato

750g

Délicieuse brioche aux raisins secs et écorces d'oranges déshydratées, avec une surface craquelée aux noisettes et amandes entières. Inspirée de la recette piémontaise.



Pandoro

750g

Originnaire de Vérone au XIXe siècle, le Pandoro est une brioche dorée et moelleuse, parfumée à la vanille. Pour obtenir un dôme immaculé, il suffit de saupoudrer le sucre glace fourni sur le dessus.



Panettone milanese

750 g.

Il Milanese concentre les saveurs et les arômes de la pâte Bonifanti, en harmonie avec les raisins sultaniques et les écorces d'orange et de cédrat confites.



Panettone mignon

100g

Petite brioche aux raisins secs et écorces d'oranges déshydratées sans glaçage en surface. Inspirée de la recette milanaise. Parfaite pour les portions individuelles ou les cadeaux d'invités.



Recettes gourmandes

Panettone Orange Chocolat

750 g

Une brioche savoureuse, élaborée avec des ingrédients d'exception, sublimée par de tendres éclats d'écorces d'orange confites et de fines pépites de chocolat noir. Une recette aussi raffinée que gourmande, pour un plaisir intense à chaque bouchée.



Panettone Pistache de Bronte

750 g

Les passionnés de pistache seront séduits par cette suggestion, alliant le moelleux de la brioche Bonifanti à l'onctuosité de la crème de pistache de Bronte AOP et recouverte de chocolat blanc et de grain de pistache de Bronte AOP.



Panettone Poire Chocolat

1 kg

La délicieuse combinaison de morceaux de poire confite et de chocolat noir donne à ce panettone une fraîcheur très plaisante.



Panettone Marron glacés

1 kg

Une explosion de saveurs pour les passionnés de délicatesses : de généreux morceaux de marrons glacés remplacent les classiques fruits confits et raisins secs. Confectionnée avec des œufs frais, des farines méticuleusement choisies, du beurre d'exception, du miel, du beurre de cacao et l'intense vanille de Madagascar, cette création garantit un plaisir pur et inégalable.



Nouveautés !



Panettone Cioccolato Cappuccino 750g

L'un des parfums les plus appréciés au monde, une gourmandise au goût intense et subtilement sucré. De généreux éclats de chocolat au lait et de café viennent enrichir une pâte moelleuse, élaborée avec des farines sélectionnées, du beurre de première qualité et des œufs frais de poules élevées en plein air.

Pandoro cioccolato 1 kg

Le Pandoro devient un délice avec des pépites de chocolat qui enrichissent sa pâte moelleuse. Elle est faite d'œufs frais de poules élevées en plein air, de beurre de qualité, de lait entier pasteurisé et de beurre de cacao. Dégustez-le avec une fine couche de sucre glace pour un plaisir intense.



Panettone senza canditi 1kg

Un véritable délice culinaire créé avec des ingrédients de choix : farine soigneusement sélectionnée, beurre de première qualité et œufs frais. Sa recette, sans fruits confits, révèle de subtiles notes de raisins secs, de beurre de cacao et de vanille de Madagascar, le tout rehaussé par un glaçage aux noisettes incomparable.





BISCOTTI DI Mamma

Biscuits Artisanaux Italiens

BON DE COMMANDE

PRODUITS	PRIX BOUTIQUE unitaire	QUANTITÉ souhaitée	TOTAL
Panettone piémontais classique	19€90		
Pandoro	23€90		
Panettone Milanese	19€90		
Panettone mignon	4€50		
Panettone Orange chocolat	25€90		
Panettone Poire-chocolat	28,90		
Panettone Pistache de Bronte	28,90		
Panettone Marrons glacés	29,90		
Panettone Cioccolato Cappuccino	24€50		
Pandoro cioccolato	28,50		
Panettone senza canditi	23€90		

TOTAL

€



Règlement* par chèque à l'ordre de Dupuy Valérie
ou virement
IBAN : FR76 1469 0000 0152 00052378 711
BIC : CMCIFRP1MON
(en précisant votre nom dans le libellé)

VOS COORDONNÉES

CSE DE LA SOCIETE :
NOM - PRENOM :
• TELEPHONE :
• MAIL :



DATE LIMITE DE LA
PRECOMMANDE

LE 23 OCTOBRE 2026

* Aucune commande ne sera validée si elle n'est pas accompagnée du règlement