Catálogo de NATAL & festas 2026



La Boulangerie





O aroma do NATAL já está no ar!

E a sua casa também merece ficar perfumada com os nossos produtos natalinos. Este ano, a nossa mesa de festas traz panetones, pães amados por todos vocês, rabanadas e tartes e tarteletes com um toque todo especial do chef Guillaume Petitgas. As nossas receitas foram criadas com muito carinho, testadas pela nossa equipe e feitas à mão uma a uma, como tudo por aqui.

Nossa produção está a pronta para que você e seus convidados se supreendam e descubram os sabores natalinos que a La Boulangerie pode oferecer. Conheça também a linha buffet e catering para você e compor mesas magníficas para os seus eventos, recepções e datas festivas. Nas páginas a seguir você mergulha rá e descubrirá cada uma das nossas delícias natalinas. Faça já sua encomanda e escolha!

ALÉRGENOS: glúten | lactose | oleaginosas/alergênicos| ovos ou derivados | vegetariano | soja ou derivados















Tarte/Tartelette aux Fruits Rouges

INGREDIENTES: massa doce (manteiga, açucar, sal, ovos, farinha de trigo), creme diplomate ao manjericão, mirtilo, uva preta sem semente, pitaya, cereja, morango, amora, romã

TARTE:
6 fatias | 1,192 kg | R$ 189,90
TARTELETTE:
Individual 200 g| R$ 28,90



Tarte/Tartelette Frutoffee

Ingredientes: massa doce (manteiga, açucar, sal, ovos, farinha de trigo), chocolate quente, morango, mirtilo, amora, cereja, framboesa e chantilly.

Tarte:
6 Fatias | 1,025kg | R$ 168,90

Tartelette:
Individual | 200g | R$ 32,90



Tarte/Tartelette aux Fraises

INGREDIENTES: Massa doce (manteiga, açucar, sal, ovos, farinha de trigo), manteiga sem sal, acucar, leite, ovos, farinha , Baunilha, amido,cachaça. Finalizada com morangos frescos e Geleia de brilho.

TARTE:
6 Fatias | 1,025kg | R$?

TARTELETTE:
Individual | 200g | R$ 25,00



Panettone Doce de Leite

INGREDIENTES: farinha, farelo de trigo, fermento, sal, açúcar, água, laranja, mel, manteiga, leite, gemas, doce de leite Leitíssimo, macaronade (farinha de amêndoas, açúcar e claras).

TAMAHO P:
R$ 16,50 (90g)
TAMANHO M:
R$ 42,90 (270g)



Panettone au Chocolat

INGREDIENTES: farinha, farelo de trigo, fermento, sal, açúcar, água, laranja, mel, manteiga, leite, gemas, ganache de chocolate, cobertura macaronade (farinha de amêndoas, açúcar e claras).

TAMAHO P:
R$ 16,50 (80g)
TAMANHO M:
R$ 42,90 (250g)



Rabanadas Assadas

INGREDIENTES: baguete, leite, leite condensado, ovos e Delipaste de baunilha. Calda: água e açúcar. Finalização: canela e açúcar.

VALOR:
R$ 65,50 kg
PORÇÃO:
~50g (por unidade).



Rabanadas Doce de Leite

INGREDIENTES: baguete, leite, leite condensado, ovos e Delipaste de baunilha. Calda: água e açúcar. Finalização: canela e açúcar. Recheado com Doce de leite.

VALOR:
R$ 85,50 kg
PORÇÃO:
~80g (por unidade).



Pain Brie, Figues & Noix

INGREDIENTES: farinha branda, farinha de centeio, sal, fermento, massa fermentada, água, açucar, figo, nozes, queijo brie.

VALOR:
R$ 62,90
UNIDADE: 500g



Pain Autrichien

INGREDIENTES: farinha integral, farinha, açúcar, sal, fermento, água, leite em pó, manteiga, cereais e mix de frutas.

VALOR:
R$ 68,50
UNIDADE: 500g



Quiche de Bacalhau

INGREDIENTES: Bacalhau, batata inglesa, cebola, pimentões vermelho, amarelo e verde, tomate, azeitona preta e azeite. Massa: Manteiga sem sal, sal, amido de milho , farinha de trigo, ovos e água.

TAMAHO P:
R$ 31,00
TAMANHO M:
R$ 125,00



Tábua de Frios (personalizada)

ITENS DA FOTO: Nozes, Queijo Azul, Uvas verdes, Geleia de Morangos artesanal, Presunto Royale, Morangos, Pain aux Olives, Pesto de Manjericão da casa, Queijo parmesão, Presunto Parma, Queijo Brie, Mel La Beille, Damascos.

VALOR:
R$ 159,00 (valor varia conforme os itens)



Nossos clássicos versões petit

1. Mini Boule Ciabatta **R$ 5**
2. Mini Boule au noix **R$ 4**
3. Mini Boule Céréales **R$ 2,90**
4. Pain au chocalat aux Amondes **R$ 10**
5. Mini Croissant Almondes **R$ 7,75**
6. Mini Brownie Chocolat **R$ 185kg**
7. Mini Pain au Chocolat **R$ 8,50**
8. Mini Croissant **R$ 5,30**
9. Pão de Queijo **R$ 3,70**
10. Mini Sanduíche Caprese **R$ 12**
11. Mini Sanduíche Parma **R$ 12**
12. Mini Sanduíche Royale **R$ 12**
13. Mini Tartine Caprese **R$ 11,60**
14. Mini Tartine Salmão Gravlax **R$ 11,60**
15. Mini Tartine Parma e Brie **R$ 11,60**



Petits fours

1. Canelé **R$ 185kg**
2. Financier **R$ 185kg**
3. Tuile aux Amandes **R$ 185kg**
4. Madeleine **R$ 185kg**
5. Rocher de Coco **R$ 185kg**
6. Mini Cookie Chocolat **R$ 185kg**



Mini Eclair

SABORES: chocolat e Vanila **R$ 10**



Macarons

SABORES: Framboesa, chocolate, mirtilo, morango, maracujá, caramelo salgado, café e pistache

UNIDADE: R$ 8,00



Mini Quiche

SABORES: alho poró, lorraine e champgnons

VALOR: 10,50 (unidade)



Geleias & Mel

Geleia de morangos **R$ 120kg**
Mel La Beille **R$ 100kg**



Salada de Frutas

Feita com frutas da estação
MINI: R$ 9,50 | R$ 75,00kg





Bebidas quentes, frias & alcoólicas

Café coado especial **R$50 litro**
Agua saborizada **R$ 15 litro**

Vinhos e espumantes consultar a nossa carta disponível na ocasião.



Cestas Personalizadas

Entre em contato na unidade mais próxima e personalize a sua cesta com itens que são a cara de quem você quer presentear neste fim de ano!

O seu evento de

FIM DE ANO

de forma inesquecível





















A cozinha autoral e autêntica de Guillaume Petitgas



Segundo a tradição francesa, o Maître Boulanger é um expert em pães, folhados e doces. Por aqui, o apaixonado Guillaume Petitgas comanda a nossa produção e acompanha de perto o processo de preparação de todos os nossos produtos.

Francês de nascença e brasiliense de coração, Guillaume começou suas aventuras na cozinha aos 15 anos e, posteriormente, formou-se na Chambre des Métiers de La Roche sur Yon, sua cidade de nascença. Após trabalhar dois anos com panificação artesanal na Noruega, Guillaume decidiu retornar ao Brasil e viu em Brasília a oportunidade de abrir uma padaria nos moldes franceses.

Fique em contato conosco!
Fale, siga e acompanhe a
La Boulangerie de pertinho nas
nossas redes e canais!

Estamos em 5 endereços

Asa Sul • 306
(61) 99363 6800

Asa Norte • 212
(61) 3541-8981

Lago Sul • QI 21
(61) 3797-2726

Sudoeste • 300B
(61) 3542-4177

Shopping Conjunto Nacional
(61) 99977-2967

www.laboulangerie.com.br
contato@laboulangerie.com.br
@laboulangerie_lapetite
61 98581-0013 (s.a.c.)
Todos os valores deste catálogo estão em moeda corrente REAL BRASILEIRO

"Previna a obesidade infantil com adoção de alimentação saudável e prática de atividades físicas." Lei Distrital 5501/2015 | "se beber, não dirija". Lei Distrital 4633/2011 | Procon 151.