

Boulangerie La Parisienne

4,8 ★★★★★ 37 avis Google

Boulangerie



**Choisir l'artisanat, c'est faire
vivre votre région.**

La Parisienne Bienne
Boulangerie, Tea-room et Traiteur



UNE HISTOIRE DE PASSION

De Sonvillier à St-Imier, puis aujourd'hui à la Gurzelen, David Garcia, boulanger, poursuit un même objectif : faire vivre l'artisanat local et régional. À La Parisienne Bienne, il réalise chaque jour pains, viennoiseries et pâtisseries, avec une offre de tea-room, vente à l'emporter, livraison et catering.

ARTISANAL & RÉGIONAL

L'artisanat se traduit par des choix. Les pains sont au levain naturel. Les viennoiseries sont pur beurre. Les ingrédients sont régionaux, sélectionnés pour leur origine et leur qualité. Ce travail exigeant privilégie le goût, la digestibilité et la constance, loin des standards industriels.



CHOISIR L'ARTISANAT

Un produit artisanal a une origine, un visage et une valeur.

Un travail fait à la main, avec des ingrédients de qualité, ne peut pas être standardisé. Choisir La Parisienne Bienne, c'est soutenir ce savoir-faire.

UN ENGAGEMENT LOCAL

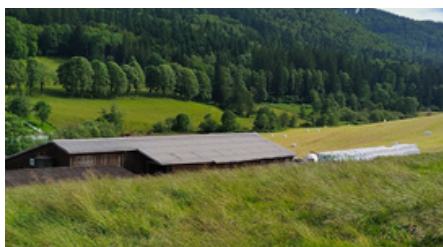


Découvrez les producteurs régionaux avec qui nous travaillons pour vous assurer une qualité irréprochable dans le respect de la qualité



NOTRE CAFÉ

Sélectionné auprès de Velocissimo Coffee à Bienne, notre café est torréfié selon le savoir-faire italien pour une qualité et une intensité délicieuses.



NOTRE LAIT

Issu d'une ferme de Saint-Imier, notre lait provient de vaches élevées en plein air, dans le respect du bien-être animal, pour une qualité simple, naturelle et authentique.



NOTRE FROMAGE

Sélectionné auprès de la fromagerie Spielhofer à Sonvilier, il incarne toute la richesse du terroir, avec un affinage maîtrisé dans la plus pure tradition fromagère.



NOTRE MIEL

Récolté par Les Ruchers d'Erguël à Sonvilier, ce miel artisanal révèle des arômes délicats et naturels, témoins d'une apiculture passionnée et responsable.



NOS OEUFS

Issus de la ferme Le Pré-aux-Bœufs à Sonvilier, nos œufs sont le reflet d'un élevage respectueux et d'un savoir-faire local.



NOTRE VIANDE

Provenant de différentes boucheries du Jura bernois et du Seeland, notre viande est choisie pour sa qualité, son goût authentique et le respect des méthodes traditionnelles.

NOS PRESTATIONS



Nos produits



Pain frais

(Clair, complet, ancestral, baguette, ...)



Viennoiserie

(Croissant, pain au chocolat, ...)



Pâtisserie

(Eclair, tartelette, carac, tropézienne, ...)



Produit de saison

(Bûche, Grittibenz, lapin de Pâques, ...)



Sandwich

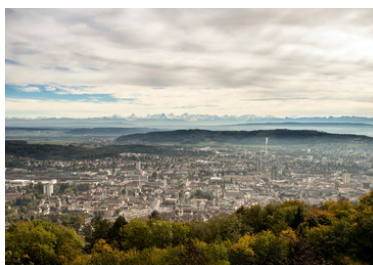
(Jambon, roastbeef, tomate-mozza, ...)



Catering

(Large choix et évolutif)

Nos services



Livraison

*dans votre entreprise
seelandaise*



Privatisation

*de notre tea-room pour
vos events*



Traiteur

*sur tous vos événements
privés ou d'entreprise*

NOS OFFRES CATERING



Froid Salé

Canapé triangle CHF 3.- / pce

Jambon, salami, thon, crevettes, fromage, poulet curry, saumon

Mini canapés assortis CHF 2.- / pce

Jambon, salami, thon, crevettes, fromage, poulet curry, saumon

Petit délices fourrés CHF 4.10 / pce

Jambon, salami, fromage, thon, poulet curry

Mini sandwichs assortis CHF 4.10 / pce

Jambon, thon, salami, fromage, poulet curry

Brochette tomate-mozzarella CHF 2.60 / pce

Mini part de quiche CHF 2.- / pce

Fromage, lorraine, légumes (poireaux)

Mini croissant jambon CHF 2.40 / pce

Mini hot-dog CHF 2.40 / pce

Mini feuilletés apéro assortis (kg) (1kg = env. 60pièces) CHF 90.- /kg

Escargots tapenade olives noires ou verte, Roulé au fromage tête de moine, croissant au jambon, mini roulé à la saucisse (wienerli)

Compter environ 500g pour 10 pers

Plateau de charcuterie et/ou fromage

Charcuterie (boucherie) CHF 51.-

Charcuterie-fromage (boucherie et fromagerie Spielhofer) CHF 74.-

Dès 18h00 en semaine, la boulangerie peut être privatisée en soirée pour accueillir réunions, workshops, conférences ou événements. Un cadre chaleureux et fonctionnel.

L'espace est mis à disposition sans frais de location, sous réserve d'un crédit de consommation, utilisable sur les boissons et une sélection de délicieux produits artisanaux. Selon le format souhaité, la privatisation peut rester simple ou être complétée par un service de catering préparé en amont et la présence d'un serveur.

Une formule souple et modulable, adaptée aussi bien au travail qu'aux moments plus événementiels.

NOS SUGGESTIONS - CATERING

Mini-viennoiseries

Mini croissant CHF 1.50 / pce

Mini pain au chocolat CHF 1.80 / pce

Mini pain au raisin CHF 2.10 / pce

Mini Pâtisseries Macarons citron ou vanille ou cassis CHF 2.90 / pce

Mini tartelettes citron CHF 2.90 / pce

Mini tartelettes framboise CHF 2.90 / pce

Miniatures selon saison CHF 2.90 / pce

Mini-caracs CHF 2.30 / pce

Choux à la crème CHF 1.20 / pce

Mini éclair CHF 2.40 / pce

Pour un apéro léger, nous recommandons environ 8-9 pces par personne et pour un apéro dînatoire, 12-14 pces par personnes.

Produits spéciaux sur commande

Bûches artisanales (framboise et pistache, tiramisu et spéculos, vanille cassis, 3 chocolats, mangue et coco)

Grittibenz

Couronne des rois



Flexibilité

Merci de votre confiance.



100% artisanal



Régional

VOTRE CONTACT

Boulangerie La Parisienne Bienne
laparisiennebienne@gmail.com
076 522 38 78
Rue Général-Dufour 147
2502 Bienne