

# Boulangerie La Parisienne

4,8 ★★★★★ 37 avis Google

Boulangerie



---

**Handwerk wählen heisst,  
Ihre Region zu unterstützen.**

La Parisienne Bienne  
Bäckerei, Tea-Room und Catering

# UNSERE GESCHICHTE



## EINE LEIDENSCHAFT

Von Sonvillier über St-Imier bis heute an der Gurzelen verfolgt der Bäcker David Garcia ein klares Ziel: das lokale und regionale Handwerk zu pflegen.

In der La Parisienne Biel entstehen täglich Brote, Viennoiserien und Pâtisserie – mit Tea-Room, Take-away, Lieferung und Catering.

## TRADITION & REGION

Handwerk bedeutet bewusste Entscheidungen. Brote aus Natursauerteig, Viennoiserien aus reiner Butter. Regionale Zutaten, sorgfältig ausgewählt. Der Fokus liegt auf Geschmack, Bekömmlichkeit und Beständigkeit – fern von industriellen Standards.



## HANDWERK WÄHLEN

Ein handwerkliches Produkt hat einen Ursprung, ein Gesicht und einen Wert. Handarbeit mit hochwertigen Zutaten lässt sich nicht standardisieren. Wer La Parisienne Biel wählt, unterstützt dieses traditionelle Können.

# EIN LOKALES ENGAGEMENT



Entdecken Sie die regionalen Produzenten, mit denen wir zusammenarbeiten, um Ihnen eine kompromisslose Qualität im Einklang mit Tradition und Regionalität zu garantieren.



## UNSER KAFFEE

Ausgewählt bei Velocissimo Coffee in Biel, nach italienischem Rösthandwerk verarbeitet – für intensiven und ausgewogenen Genuss.



## UNSERE MILCH

Von einem Bauernhof in St-Imier, von Kühen mit Auslauf, im Respekt des Tierwohls – für eine natürliche und authentische Qualität.



## UNSER KÄSE

Aus der Käserei Spielhofer in Sonvillier, Ausdruck des Terroirs und traditioneller Reifungskunst.



## UNSER HONIG

Geerntet von den Ruchers d'Erguël in Sonvillier, mit feinen natürlichen Aromen aus verantwortungsvoller Imkerei.



## UNSERE EIER

Vom Hof Le Pré-aux-Boeufs in Sonvillier, aus respektvoller Tierhaltung und lokalem Handwerk.



## UNSER FLEISCH

Aus verschiedenen Metzgereien im Berner Jura und Seeland, ausgewählt für Qualität, authentischen Geschmack und traditionelle Verarbeitung.

# UNSERE ANGEBOTE



## Unsere Produkte



### **Frisches Brot**

(Hell, Vollkorn, ancestral, Baguette, ...)



### **Viennoiserien**

(Croissant, Pain au chocolat, ...)



### **Pâtisserie**

(Eclair, Tartelettes, Carac, Tropézienne, ...)



### **Saisonprodukte**

(Bûche, Grittibenz, Osterhase, ...)



### **Sandwich**

(Schinken, Roastbeef, Tomate-Mozzarella, ...)



### **Catering**

(Breites und wandelbares Angebot)

## Unsere Dienstleistungen



### **Lieferung**

in Ihr Unternehmen im Seeland



### **Privatisierung**

unseres Tea-Rooms für Ihre Anlässe



### **Catering**

für private oder geschäftliche Events



## CATERING-ANGEBOTE

### Salzig (Kalt)

Canapé Dreieck CHF 3.- / Stück

*Schinken, Salami, Thunfisch, Crevetten, Käse, Poulet-Curry, Lachs*

Mini-Canapés assortiert CHF 2.- / Stück

*Schinken, Salami, Thunfisch, Crevetten, Käse, Poulet-Curry, Lachs*

Gefüllte Häppchen CHF 4.10 / Stück

*Schinken, Salami, Käse, Thunfisch, Poulet-Curry*

Mini-Sandwiches assortiert CHF 4.10 / Stück

*Schinken, Thunfisch, Salami, Käse, Poulet-Curry*

Tomate-Mozzarella-Spiess CHF 2.60 / Stück

Mini-Quiche CHF 2.- / Stück

*Käse, Lorraine, Gemüse (Lauch)*

Mini-Croissant mit Schinken CHF 2.40 / Stück

Mini-Hotdog CHF 2.40 / Stück

Apéro-Blätterteig assortiert CHF 90.- / kg (1 kg = ca. 60 Stück)

Oliven-Tapenade (schwarz oder grün), Tête-de-Moine-Käserolle, Croissant mit Schinken, Mini-Würstchen im Teig (Wienerli)

Empfehlung: ca. 500 g für 10 Personen

### Platten

Aufchnittplatte CHF 51.-

Aufchnitt- & Käseplatte CHF 74.- (Metzgerei und Käserei Spielhofer)

**Ab 18.00 Uhr unter der Woche kann die Bäckerei am Abend privatisiert werden, um Sitzungen, Workshops, Konferenzen oder Veranstaltungen durchzuführen.**

Der Raum wird ohne Raummiete zur Verfügung gestellt, unter Vorbehalt eines Konsumationsguthabens, nutzbar für Getränke und handwerkliche Produkte. Je nach Format kann die Privatisierung einfach gehalten oder durch Catering und Servicepersonal ergänzt werden.

Eine flexible Lösung für berufliche und veranstaltungsbezogene Anlässe.

# CATERING-ANGEBOTE

---

## **Mini-Viennoiserien**

Mini-Croissant CHF 1.50 / Stück

Mini Pain au chocolat CHF 1.80 / Stück

Mini Pain aux raisins CHF 2.10 / Stück

Mini-Pâtisserie (Macarons) CHF 2.90 / Stück  
Zitrone, Vanille oder Cassis

Mini-Tartelettes Zitrone CHF 2.90 / Stück

Mini-Tartelettes Himbeere CHF 2.90 / Stück

Miniaturen je nach Saison CHF 2.90 / Stück

Mini-Caracs CHF 2.30 / Stück

Windbeutel (Choux à la crème) CHF 1.20 / Stück

Mini-Eclair CHF 2.40 / Stück

Für einen leichten Apéro empfehlen wir ca. 8–9 Stück pro Person, für einen Apéro riche 12–14 Stück pro Person.

## **Spezial produkte auf bestellung**

Handwerkliche Bûches

*(Himbeere & Pistazie, Tiramisu & Spekulatius, Vanille-Cassis, drei Schokoladen, Mango & Kokos)*

Grittibenz

Dreikönigskuchen



Flexibel



100 % handwerklich



Regional

## IHR KONTAKT

Bäckerei La Parisienne Biel  
Laparisiennebienne@gmail.com  
076 522 38 78  
Rue Général-Dufour 147  
2502 Biel