

Georges Blanc

Service Traiteur

Spécial Fêtes

Du 1^{er} Décembre au 1^{er} Janvier 2025

Apéritifs – Planches à Partager – Entrées – Poissons & Viandes
Volaille de Bresse – Accompagnements & Sauces
Bûches Traditions – Bûches Créatives & Glacées
Pâtisseries & Brioches – Mignardises



Les Délices des Fêtes

Pour des fêtes inoubliables, découvrez notre sélection exclusive de mets et desserts, préparés avec le savoir-faire qui fait la renommée de **Georges Blanc**.

Infos Pratiques

Les commandes doivent être passées au minimum **48 heures avant** et réglées au préalable.

La prise de commandes s'effectuera sur les horaires de la **Boutique Gourmande**.

Toutes commandes déjà réglées sont à retirer en **Cave à Manger**.

Les Apéritifs

FEUILLETÉS

- Pizza, pissaladière, feuilleté Comté et Quiche
les 100 g -----5 €
- Gougères
la pièce -----0,80 €
- Vol au vent non garni
la pièce -----1,30 €

TARTES SALÉES

LA GRANDE – 14 €

LA PORTION – 4 €

- Pizza Végétarienne
- Pizza Bressane
- Pizza Jambon
- Quiche au Saumon
- Quiche Lorraine
- Tarte aux Fromages
- Pissaladière à l'Oignon mauve et Anchois au sel
LA GRANDE 16 € - LA PORTION 6 €

LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

LA PIÈCE – 3 €

- Le Crabe Satish sous un voile de gelée de Homard
 - Huître en gelée Terre et Mer
 - Foie blond de Poularde au 4 Epices, Raisin de Corinthe et Crème de Cassis
 - St Jacques Yuzu et Brillat-Savarin comme un Sushi
 - Gelée de Lentilles et Ecrevisse Cardinalisée
 - Lobster roll aux accents végétaux
 - Velouté de Butternut, Huile de Noix torréfiée
-

LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

LA PIÈCE – 3 €

- Pastilla de Volaille de Bresse au Miel épicé
- Black Tiger croustillante, Bergamote et épices douces
- Samoussa d'une fondue d'Agneau au Massalé pimenté
- Samoussa végétarien
- Accras de Truite du Moulin de l'Être
- Cromesquis de Civier Bressan et Eglantine acidulée
- Velouté "Black and White" aux Truffes Melanosporum

A réchauffer quelques minutes à 180°C au four

Les Planches à Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE

PAR PERSONNE – 16 €

PLANCHE MIXTE

PAR PERSONNE – 16 €

PLANCHE DE FROMAGES

PAR PERSONNE – 16 €

Nos planches sont élaborées avec des produits de qualité et frais soumis à des contraintes d'approvisionnements

Côté Entrées

POISSONS FROIDS ET TIÈDES

Aiguillette de Saumon
gravlax, Aneth et Baies roses

le kg ----- **68 €**

Saumon fumé maison au bois
de cerisier

le kg ----- **95 €**

Huître en gelée

« Terre & Mer »

les 3 ----- **10,50 €**

Koulibiac de Saumon
à l'Oseille de Belleville

le kg ----- **68 €**

Les Œufs mimosa de Cyril
et Truite du Moulin de l'Être

le portion ----- **12 €**

Demi-homard à la parisienne

le portion ----- **65 €**

VIANDES FROIDES

Foie Gras aux Épices douces
façon Epeyssoles

les 100g----- **16 €**

Terrine de Foie Gras

de Canard au Porto

les 100g----- **16 €**

Marbré de Foie Gras de Canard
et Truffe Melanosporum

les 100g ----- **20 €**

Pâté en croûte

« Auberge 1900 »

le kg ----- **49 €**

L'Oreiller de la Belle Aurore

les 100g ----- **12 €**

Côté Plats

POISSONS CHAUDS

Quenelle de Brochet façon
Ancienne Auberge

la portion ----- **14 €**

Cuisses de Grenouilles
sautées comme en Dombes
(12 Pièces)

la portion ----- **40 €**

Ravioles de Langoustine
et jus Bouillabaisse

la portion ----- **45 €**

Le Bar rôti en infusion
de Fenouil

la portion ----- **22 €**

Noix de St Jacques contisées
à la Truffe noire et
Méli-Mélo de légumes

la portion ----- **45 €**

Vol au vent de Homard
aux Herbes potagères
la portion ----- **65 €**

VIANDES CHAUDES

Saucisson Truffé en Brioche,
cuisiné à la Beaujolaise
la portion ----- **22 €**

Traditionnelle Poularde
de Bresse à la Crème
la portion ----- **25 €**

- **Supplément Sauce**
Foie Gras et Champagne
la portion ----- **7 €**
- **Supplément Morilles,**
et Vin Jaune
la portion ----- **8 €**

Poulet de Bresse
aux Écrevisses
la portion ----- **28 €**

Poularde de Bresse en
Croûte de Sel,
Herbes odorantes
pour 4 pers ----- **95 €**

Filet de Veau en croûte de
Sarrasin façon « **Wellington** »
la portion ----- **36 €**

Classique Tourte « Giboyeuse »
et Foie Gras de Canard
la portion ----- **44 €**

Lièvre à la Royale
« Antonin Carême »
la portion ----- **44 €**

Dos de Chevreuil
rôti au Genièvre
et Viennoise de Cèpes secs
la portion ----- **40 €**

La Volaille de Bresse

 **COUP DE COEUR**

Poulet prêt à cuire « PAC »
le kg ----- **25 €**
À cuire au four et à déguster !

Poularde le kg ----- **45,50 €**
Élevée pour sa chair appréciée !

Chapon le kg ----- **64 €**
Un met de luxe pour les Fêtes !

Nos Sauces

Pour les Poissons

- Sauce **Homardine**
- Sauce « **Pleine Mer** »
- Sauce **Mariage d'Épices et Vin Jaune**

Pour les Viandes

- Sauce **Financière**
- Sauce à la **Crème**
- Sauce au **Foie Gras**

20 € le ½ litre - 38 € le litre

Gratin de Crozets au Comté et à la Truffe

la portion ----- **18 €**

Risotto Carnaroli
au Safran de Bresse

la portion ----- **9 €**

Multicolore de Légumes de Saison

la portion ----- **14 €**

Ragoût de Châtaignes
au Savagnin

la portion ----- **7 €**

Nos Accompagnements

Crêpes Vonnassiennes

les 8 pièces----- **8 €**

Purée de Pomme charlotte
au Mascarpone

la portion----- **7 €**

Purée de Pomme charlotte
au Mascarpone
et à la **Truffe** noire

la portion----- **16 €**

Purée à la Noix

la portion----- **10 €**

LES DESSERTS

MAISON BLANC



Bonnes Fêtes de Fin d'Année

Georges Blanc

Les Bûches de Noël

BÛCHES TRADITIONNELLES

LA PORTION – 5 €
POUR 4/6 PERS – 30 €
POUR 7/9 PERS – 45 €

Vanille de Madagascar

Praliné Noisette et Amande

Grand-Marnier Cordon Rouge

Chocolat Caraïbe

LA PORTION – 5,80 €
POUR 4/6 PERS – 34 €
POUR 7/9 PERS – 52 €

BÛCHES GLACÉES & CRÉATIVES

LA PORTION – 6 €
POUR 4/6 PERS – 36 €
POUR 7/9 PERS – 54 €

La « Nougayork » - *glacée*

Dacquoise Pistache, confit Abricot, glace Nougat et parfait Vanille de Madagascar

Mont Blanc Cacaoté - *glacée*

Biscuit de châtaignes, Marrons au whisky et Chocolat Guanaja

Biscuitine de Corse - *créative*

Biscuit et Praliné noisettes, confit Clémentine de Corse, Mousse Vanille de Madagascar

BÛCHE CRÉATIVE CHOCO

LA PORTION – 6,80 €
POUR 4/6 PERS – 40 €
POUR 7/9 PERS – 60 €

Crousti-Crèmeuse Exotique - *créative*

Croustillant Noisette, Caramel tendre, confit exotique et Crèmeux Ilanka

Côté Pâtisserie

LA PIECE – 4,50 €

EN PORTION INDIVIDUELLE

- Paris-Brest Noisette
- Millefeuille Vanille, Caramel
- L'Exotique
- Tarte au Citron Yuzu
- Tarte aux Fruits
- Le Finger
- Tarte Intense Chocolat
- Tarte Bourdaloue

ÉCLAIRS

LA PIECE – 3,70 €

- Éclair Chocolat
- Éclair Vanille

(Sous réserve de changements avec les nouvelles créations)

LES ENTREMETS

POUR 4/6 PERS – 27 €
POUR 7/9 PERS – 40,50 €

- Paris-Brest Noisette
- L'Exotique
- Millefeuille Vanille, Caramel
- Le Finger

(Sous réserve de changements avec les nouvelles créations)

Les Tartes

POUR 4/6 PERS – 22,50 €
POUR 7/9 PERS – 36 €

- Tarte au Citron Yuzu
- Tarte aux Fruits
- Tarte Intense Chocolat
- Tarte Bourdaloue

POUR 4/6 PERS – 27 €
POUR 7/9 PERS – 40,50 €

- Tarte aux Pommes
POUR 6/8 PERSONNES **14 €**
-

LES TARTES BRIOCHÉES

| | 4-6 pers | 6-8 pers | 10-12 pers |
|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| ▪ Tarte au sucre | 6 € | 10 € | 14 € |
| ▪ Tarte aux agrumes | 7 € | 11 € | 14 € |
| ▪ Tarte Bressane | 7 € | 11 € | 15 € |
| ▪ Tarte aux Pralines | 8 € | 15 € | 18 € |
| ▪ Tarte Bressane aux pépites de chocolat | 8 € | 15 € | 18 € |
| ▪ Tarte caramel beurre salé | 8 € | 15 € | 18 € |
| ▪ Tarte crème brûlée | 8 € | 15 € | 18 € |

Les Mignardises

ASSORTIMENTS – 1,50 € la pièce

MACARONS – 1,50 € la pièce

Citron – Choco Noisette – Litchi Rose – Mont Blanc – Poire

Les Pains

POUR LE REPAS

PAIN BLANC à la farine de Blé

----- *Baguette 1,10 € - Flûte 1,50 €*

PAIN DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE

----- *Baguette 1,10 € - Flûte 1,70 € - Gros Pain 3 €*

PAIN « LE VONNASSIEN » sur levain de Sarrasin

----- *Baguette 1,30 € - Flûte 2,10 € - Gros Pain 3,90 €*

PAIN « TRADITION » Bio à la farine supérieure-----1,20 €

PAIN COMPLET Bio (400 g) ----- 2,20 €

PAIN PAVÉ D'AESTIV Bio à la farine Bio locale

(400 g)----- 2,50 €

PAIN AU LEVAIN sur fermentation longue----- 0,80 €

PAIN « PAILLASSE » EN BLANC à la farine de Froment

(400 g)----- 2,10 €

PAIN « PAILLASSE » EN NOIR à la farine non blutée

(400 g)----- 2,10 €

BAGUETTE AUX CEREALES Bio----- 1,20 €

PETITE BOULE RUSTIQUE ----- 1,70 €

GROSSE BOULE RUSTIQUE----- 2,90 €

PETITE MARGUERITE à la farine blanche ----- 1,30 €

GROSSE MARGUERITE à la farine blanche----- 1,70 €

LES PAINS FESTIFS

| | |
|---|--------|
| PAIN DE CAMPAGNE AUX NOIX ----- | 2,50 € |
| PAIN BLANC « FIGUE NOISETTE » ----- | 2,50 € |
| PAIN AU MÉLANGE DE CÉRÉALES NOIRES ----- | 2,20 € |
| PAIN AU MAÏS Bio (400 g) ----- | 2,40 € |
| PAIN DE « METEIL » au citron (400 g) ----- | 2,20 € |
| PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment Demi ----- | 6 € |
| PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment Entier ----- | 11 € |
| PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment Rond ----- | 2,50 € |
| PAIN VIENNOIS AU COMTÉ ----- | 3 € |
| PAIN VIENNOIS AUX LARDONS ----- | 3 € |
| PAIN DE SEIGLE CLASSIQUE Bio ----- | 2,50 € |
| PAIN Jus de Pomme et à la Bière ----- | 3,80 € |

LES PORTIONS INDIVIDUELLES

| | |
|-----------------------------------|--------|
| TORSADE VONNASSIENNE ----- | 0,50 € |
| TORSADE AU LEVAIN ----- | 0,50 € |
| CROISSANT AU SEL ----- | 1 € |

La Boutique Gourmande

Lundi & Mardi : 9h00 - 17h00

Les autres jours de la semaine : 9h00 - 19h30

04.74.50.90.52

boutique@georgesblanc.com

La Boulangerie et Pâtisserie

Lundi & Mardi : 6h30 – 18h30

Les autres jours de la semaine : 6h30 - 19h30

04.74.50.90.81

La Cave à Manger

Lundi: 9h00 - 18h00

Mardi: 10h00 – 18h00

Mercredi et Jeudi :10h00 – 19h00

Vendredi, Samedi et Dimanche: 9h00 – 19h00

04.74.50.90.83

Ouvert le 24 et 31 décembre le 1^{er} janvier jusqu'à 18h

Ouvert le 25 décembre jusqu'à 17h

Pour toutes les boutiques

Horaires Spéciaux

Le 24 – 25 – 31 Décembre et 1^{er} Janvier

Le retrait des commandes s'effectuera de 10h à 16h

DES FÊTES RÉUSSIES

Laissez-vous inspirer par
notre Boutique Gourmande
et notre espace Art & Déco de la Table.

Épicerie fine
Produits Georges Blanc
Art & Déco de la Table
Panier garni

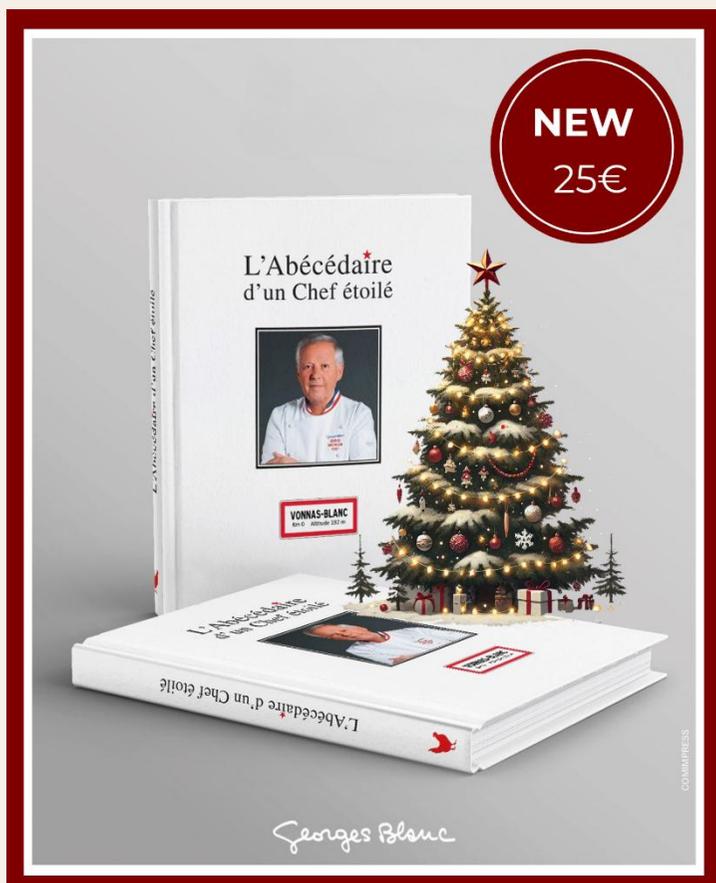
Pensez à gâter vos proches, invités
et collaborateurs

Des idées cadeaux pour tous



NOUVEAU VIENT DE PARAÎTRE

« L'Abécédaire d'un Chef Étoilé »



De savoureux chapitres, de nombreuses anecdotes et plus de 400 magnifiques photos retracent l'Histoire d'une Maison légendaire et la création de ce Village Gourmand voué à l'Art de Vivre, étoilé sans discontinuité depuis 1929.

Une idée cadeau originale et savoureuse à l'approche des Fêtes.

Georges Blanc

Merci et à Bientôt



Georges Blanc

Service Traiteur

Spécial Fêtes

Allergènes

Du 1^{er} Décembre au 1^{er} Janvier 2025

Apéritifs – Planches à Partager – Entrées – Poissons & Viandes
Volaille de Bresse – Accompagnements & Sauces
Bûches Traditions – Bûches Créatives & Glacées
Pâtisseries & Brioches – Mignardises



Carte des allergènes

Légende des pictogrammes



Céréales contenant du gluten.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Œufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons.



Arachides et produits à base d'arachides.



Soja et produits à base de soja.



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).



Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.



Céleri et produits à base de céleri.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂ (Dioxyde de soufre, E220).



Lupin et produits à base de lupin (plante).



Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous les plats de la carte sont travaillés dans notre cuisine manipulant des produits à base de



Cette carte est une obligation légale, mais nos cuisiniers font de la cuisine... Nous avons la possibilité d'aménager la plupart de ces plats pour nous adapter à vos obligations

Les Délices des Fêtes

Pour des fêtes inoubliables, découvrez notre sélection exclusive de mets et desserts, préparés avec le savoir-faire qui fait la renommée de **Georges Blanc**.

▪ Les Apéritifs

FEUILLETÉS

- Pizza

- Pissaladière

- Feuilleté Comté

- Gougères

- Quiche

- Vol au vent non garni


TARTES SALÉES

- Pizza Végétarienne

- Pizza Bressane

- Pizza Jambon

- Pissaladière à l'Oignon mauve et Anchois au sel

- Quiche au Saumon

- Quiche Lorraine

- Tarte aux Fromages


LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

- Le Crabe Satish sous un voile de gelée de Homard 🍷
 - Huître en gelée Terre et Mer 🍷
 - Foie blond de Poularde au 4 Epices, Raisin de Corinthe et Crème de Cassis 🍷🍷🍷🍷
 - St Jacques Yuzu et Brillat-Savarin comme un Sushi 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 - Gelée de Lentilles et Ecrevisse Cardinalisée 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 - Lobster roll aux accents végétaux 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 - Velouté de Butternut, Huile de Noix torréfiée 🍷🍷🍷🍷
-

LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

- Pastilla de Volaille de Bresse au Miel épicé 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 - Black Tiger croustillante, Bergamote et épices douces 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 - Samoussa d'une fondue d'Agneau au Massalé pimenté 🍷🍷
 - Samoussa végétarien 🍷🍷
 - Accras de Truite du Moulin de l'Être 🍷🍷🍷🍷
 - Cromesquis de Civier Bressan et Eglantine acidulée 🍷🍷🍷🍷🍷
 - Velouté "Black and White" aux Truffes Melanosporum 🍷🍷🍷
-

Les Planches à Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE

PLANCHE MIXTE



PLANCHE DE FROMAGES



Côté Entrées

POISSONS FROIDS ET TIÈDES

Aiguillette de Saumon
gravlax, Aneth et Baies roses



Saumon fumé maison au bois
de cerisier



Huître en gelée
« Terre & Mer »



Kouloubiac de Saumon
à l'Oseille de Belleville



Les Œufs mimosa de Cyril
et Truite du Moulin de l'Être



Demi-homard à la parisienne



VIANDES FROIDES

Foie Gras aux Épices douces
façon Epeyssoles



Terrine de Foie Gras
de Canard au Porto



Marbré de Foie Gras de Canard
et Truffe Melanosporum



Pâté en croûte
« Auberge 1900 »



L'Oreiller de la Belle Aurore



Côté Plats

POISSONS CHAUDS

Quenelle de Brochet façon
Ancienne Auberge



Cuisses de Grenouilles
sautées comme en Dombes
(12 Pièces)



Ravioles de Langoustine
et jus Bouillabaisse



Le Bar rôti en infusion
de Fenouil



Noix de St Jacques contisées
à la Truffe noire et
Méli-Mélo de légumes



Vol au vent de Homard aux Herbes potagères



VIANDES CHAUDES

Saucisson Truffé en Brioche, cuisiné à la Beaujolaise



Traditionnelle Poularde de Bresse à la Crème



- Supplément **Sauce Foie Gras et Champagne**
- Supplément **Morilles, et Vin Jaune**

Poulet de Bresse aux Écrevisses



Poularde de Bresse en **Croûte de Sel,** Herbes odorantes



Filet de Veau en croûte de Sarrasin façon « **Wellington** »



Classique Tourte « Giboyeuse » et Foie Gras de Canard



Lièvre à la Royale « Antonin Carême »



Dos de Chevreuil rôti au Genièvre et Viennoise de Cèpes secs



La Volaille de Bresse

COUP DE COEUR

Poulet prêt à cuire « PAC » *À cuire au four et à déguster*

Poularde

Élevée pour sa chair appréciée !

Chapon

Un met de luxe pour les Fêtes !

PAS D'ALLERGÈNES

Nos Sauces

Pour les Poissons

- Sauce **Homardine**

- Sauce « **Pleine Mer** »

- Sauce **Mariage d'Épices et Vin Jaune**


Pour les Viandes

- Sauce **Financière**

- Sauce à la **Crème**

- Sauce au **Foie Gras**


Gratin de Crozets au Comté
et à la Truffe



Risotto Carnaroli
au Safran de Bresse



Multicolore de Légumes
de Saison



Ragoût de Châtaignes
au Savagnin



Nos Accompagnements

Crêpes Vonnassiennes



Purée de Pomme charlotte
au Mascarpone



Purée de Pomme charlotte
au Mascarpone
et à la **Truffe** noire



Purée à la Noix



LES DESSERTS

MAISON BLANC



Bonnes Fêtes de Fin d'Année

Georges Blanc

Les Bûches de Noël

BÛCHES TRADITIONNELLES

Vanille de Madagascar     

Praliné Noisette et Amande     

Grand-Marnier Cordon Rouge     

Chocolat Caraïbe     

BÛCHES GLACÉES & CRÉATIVES

La « NougYork » - *glacée*

Dacquoise Pistache, confit Abricot, glace Nougat et parfait Vanille de Madagascar     

Mont Blanc Cacaoté - *glacée*

Biscuit de châtaignes, Marrons au whisky et Chocolat Guanaja     

Biscuitine de Corse - *créative*

Biscuit et Praliné noisettes, confit Clémentine de Corse, Mousse Vanille de Madagascar     

BÛCHE CRÉATIVE CHOCO

Crousti-Crèmeuse Exotique - *créative*

Croustillant Noisette, Caramel tendre, confit exotique et Crèmeux Ilanka



Côté Pâtisserie

EN PORTION INDIVIDUELLE

- Paris-Brest Noisette

- Millefeuille Vanille, Caramel

- L'Exotique

- Tarte au Citron Yuzu

- Tarte aux Fruits

- Le Finger

- Tarte Intense Chocolat

- Tarte Bourdaloue


ÉCLAIRS

- Éclair Chocolat

- Éclair Vanille


LES ENTREMETS

- Paris-Brest Noisette 
- L'Exotique 
- Millefeuille Vanille, Caramel 
- Le Finger 

Les Tartes

- Tarte au Citron Yuzu

- Tarte aux Fruits

- Tarte Bourdaloue

- Tarte Intense Chocolat


- Tarte aux Pommes   
-

LES TARTES BRIOCHÉES

- Tarte au sucre   
 - Tarte aux agrumes   
 - Tarte Bressane   
 - Tarte aux Pralines    
 - Tarte Bressane aux pépites de chocolat    
 - Tarte caramel beurre salé   
 - Tarte crème brûlée   
-

Les Mignardises

Citron – Choco Noisette – Litchi Rose – Mont Blanc – Poire      

Les Pains

POUR LE REPAS

PAIN BLANC à la farine de Blé

PAIN DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE

PAIN « LE VONNASSIEN » sur levain de Sarrasin

PAIN « TRADITION » Bio à la farine supérieure

PAIN COMPLET Bio (400 g)

PAIN PAVÉ D'AESTIV Bio à la farine Bio locale
(400 g)

PAIN AU LEVAIN sur fermentation longue

PAIN « PAILLASSE » EN BLANC à la farine de Froment
(400 g)

PAIN « PAILLASSE » EN NOIR à la farine non blutée
(400 g)

BAGUETTE AUX CEREALES Bio

PETITE BOULE RUSTIQUE

GROSSE BOULE RUSTIQUE

PETITE MARGUERITE à la farine blanche

GROSSE MARGUERITE à la farine blanche

LES PAINS FESTIFS

PAIN DE CAMPAGNE AUX NOIX 🍷🌾

PAIN BLANC « FIGUE NOISETTE » 🍷🌾

PAIN AU MÉLANGE DE CÉRÉALES NOIRES 🍷🌾🌾

PAIN AU MAÏS Bio (400 g) 🍷

PAIN DE « METEIL » au citron (400 g) 🍷

PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment Demi 🍷

PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment Entier 🍷

PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment Rond 🍷

PAIN VIENNOIS AU COMTÉ 🍷🍷

PAIN VIENNOIS AUX LARDONS 🍷🍷

PAIN DE SEIGLE CLASSIQUE Bio 🍷

PAIN Jus de Pomme et à la Bière 🍷🍷🍷

LES PORTIONS INDIVIDUELLES

TORSADE VONNASSIENNE 🍷

TORSADE AU LEVAIN 🍷

CROISSANT AU SEL 🍷🍷

La Boutique Gourmande

Lundi & Mardi : 9h00 - 17h00

Les autres jours de la semaine : 9h00 - 19h30

04.74.50.90.52

boutique@georgesblanc.com

La Boulangerie et Pâtisserie

Lundi & Mardi : 6h30 – 18h30

Les autres jours de la semaine : 6h30 - 19h30

04.74.50.90.81

La Cave à Manger

Lundi: 9h00 - 18h00

Mardi: 10h00 – 18h00

Mercredi et Jeudi :10h00 – 19h00

Vendredi, Samedi et Dimanche: 9h00 – 19h00

04.74.50.90.83

Ouvert le 24 et 31 décembre le 1^{er} janvier jusqu'à 18h

Ouvert le 25 décembre jusqu'à 17h

Pour toutes les boutiques

Horaires Spéciaux

Le 24 – 25 – 31 Décembre et 1^{er} Janvier

Le retrait des commandes s'effectuera de 10h à 16h

DES FÊTES RÉUSSIES

Laissez-vous inspirer par
notre Boutique Gourmande
et notre espace Art & Déco de la Table.

Épicerie fine
Produits Georges Blanc
Art & Déco de la Table
Panier garni

Pensez à gâter vos proches, invités
et collaborateurs

Des idées cadeaux pour tous



Georges Blanc

Merci et à Bientôt

