



## A Noël, une hotte pleine de nouveautés festives chez La Mie Câline

Pour ses 30 ans, La Mie Câline réserve un Noël pas comme les autres à tous les gourmands ! Outre les traditionnelles bûches et bûchettes, l'enseigne innove avec une gamme de mignardises sucrées et salées pour varier les plaisirs en fin d'année.

La Mie Câline fête ses 30 ans cette année. Une occasion pour la marque de faire plaisir aux amateurs de gourmandises sucrées et salées en leur proposant pour les fêtes de Noël une large gamme de nouveautés qui régaleront tous les palais.



### Les mignardises sucrées et salées : une farandole gourmande

La gamme de réductions La Mie Câline se renouvelle à l'occasion des fêtes de fin d'année. Ces nouveautés égayeront les instants gourmands : à l'apéritif, au dessert (en café gourmand par exemple), à la maison ou au bureau, pour partager des moments chaleureux en période de fêtes. **Les gourmandises sucrées** sont déclinées en 18 réductions au choix à l'unité, en lot de 6, 18 ou 30 pièces, parmi lesquelles :



Les petits choux sucrés avec leur finition craquelin colorée et leur coque légère, à la pistache, à la fraise, au chocolat, au café et au caramel.



Le mini cannelé et le mini financier, deux recettes dans l'air du temps, à découvrir ou redécouvrir.



Les mini tartelettes citron et chocolat, avec leur mousse et ganache chocolat ou crème citron acidulée et finition meringuée.



Des mini-entremets déclinés en trois recettes :

- pomme / caramel : sur un sablé breton, des pommes fondantes sur une bavaroise caramel

- chocolat / framboise : l'alliance d'une mousse chocolat noir intense et d'un coulis framboise fruité

- chocolat / citron : sur une dacquoise noisette, une mousse chocolat noir parfumée de zestes de citron.



Les mini macarons, proposés en 6 parfums : chocolat intense, citron pétillant, framboise acidulée, vanille gourmande, caramel fondant ou pistache.

Prix TTC à l'unité : 0,85€<sup>1</sup>

**Côté salé**, La Mie Câline propose également une gamme variée de toasts et p'tits choux réception.



**Des feuilletés salés croustillants** réalisés avec une pâte feuilletée 100% pur beurre et déclinés en 5 parfums : saumon, chèvre et 3 nouvelles recettes gourmandes : à l'indienne, aux olives et tomate/basilic

Prix TTC à l'unité : 0,30€<sup>1</sup>



**Une grande variété de toasts réception** frais et raffinés pour les tables de fête, élaborés à partir de la Flo Câline, et préparés sur commande en magasin. 12 recettes au choix, pour tous les goûts : saumon/roquette, chèvre/tomate confite, bacon/cheddar, rosette/cornichon...

Prix TTC à l'unité : 0,85€<sup>1</sup>



**Les p'tits choux réception**, particulièrement originaux, sont élaborés en magasins à partir des chouquettes La Mie Câline, agrémentées de graines, et garnies d'une palette variée de fromages, charcuterie et autres plaisirs salés.

Prix TTC à l'unité : 0,85€<sup>1</sup>

## Dans la plus pure tradition des fêtes de Noël : les bûches et bûchettes de Noël

**Nouvelle recette fruitée et acidulée**, chocolat ou encore traditionnelle crème au beurre café, les bûches et bûchettes La Mie Câline raviront tous les gourmands pour Noël.



### **Bûches et bûchettes façon cheese cake citron et cœur fraise**

Une mousse façon cheese cake agrémentée de zestes de citron avec un cœur fraise délicat et fruité, sur une génoise colorée et légère.



### **Bûches et bûchettes Royale, tout chocolat**

Un biscuit succès, une mousse chocolat noir et un croustillant chocolat noisette (mousse et croustillant du Royal), recouvert d'un miroir chocolat noir et de liserés miroir chocolat blanc et billettes croustillantes.



### **Bûches et bûchettes crème au beurre café**

Revisitée cette année à l'occasion des 30 ans : la bûche « crème au beurre », associe un biscuit Savoie moelleux et une crème au beurre au café.

Prix TTC (la part / la bûchette): 2,60€<sup>1</sup>

## Une guirlande de pains

La Mie Câline proposera, en cette fin d'année, une gamme de pains spéciaux pour accompagner les mets de fête : pain de Noël, pavé figue raisins, pain de campagne aux noix, pain brioché viendront compléter la gamme de pains habituelle.

Prix TTC : 2,40€ pour le Pain brioché 2,45€ pour les Pains de Noël, campagne noix et pavé figue raisins<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Prix de vente moyen constaté sur le marché national



A propos de La Mie Câline

Depuis 1985, date de l'ouverture en Vendée de son premier magasin, La Mie Câline s'est développée partout en France. Son fondateur André Barreteau, fils et petit-fils d'artisans, a créé un réseau de plus de 200 magasins qui fédère aujourd'hui près de 2 000 franchisés et collaborateurs.

Pour en savoir plus : [www.lamiecaline.com](http://www.lamiecaline.com). Cliquez [ICI](#) pour accéder à la salle de presse La Mie Câline



Contacts presse :  
Agence Oxygen  
Nathalie Suchaud  
Katia Wozniak  
Tél. : 02 52 20 02 13  
[nathalies@oxygen-rp.com](mailto:nathalies@oxygen-rp.com)