

B



BOULANGERIE  
CONTEMPORAINE  
Baguette



# ARTĂ

*„Simplitatea este partea esențială  
a lucrurilor complicate”*

CONSTANTIN BRÂNCUȘI



ALEX  
*brutar contemporan*



# OAMENI ENERGIE CONTEMPORANEITATE

*Oare ce înseamnă gust?*

*O amintire? O emoție? Un miros?*

*Sau acel sentiment de răsfăț care ne întoarce  
în timp și ne aduce aminte de părinții și bunicii noștri.*

*Noi, la 'Baguette', definim gustul ca o energie unică  
și personală prin care simțim și iubim  
fiecare clipă în timp.*

*Vă invităm să descoperiți  
conceptul 'Baguette - Boulangerie Contemporaine'  
interpretarea noastră a ceea ce credem a fi  
brutăria și patiseria modernă.*

*T.C.*



# SĂNĂTOS.

*Ne-am dorit ca fiecare produs 'Baguette' să respecte, în primul rând, sănătatea fiecăruia dintre noi.*

*Am ales soiuri de grâu vechi, cultivate de artizani agricultori, pe care le-am măcinat la moară de piatră.*

*Apa minerală, sarea de mare, untul proaspăt și ouă de la fermă completează gama de ingrediente nobile.*

*Plămădim aluaturile după o metodă străveche pe bază de maia și fermentație lentă.*

*Doar așa am reușit să creăm specialități vii, organice, pline de elemente nutritive, vitamine și microbiotice.*







# LES BAGUETTES

*Calde, ușor crocante și untul dulce  
care se topește pe baghetele proaspăt ieșite din cuptor.  
Câteva cristale de sare și putem gusta acel moment de  
simplitate și regăsire în timp.*

## **Baguette Tradition**

Făină Rouge et Or, făină Poulard și maia;  
Greutate netă: 300g

**19 lei**

## **Baguette Graham**

Făinuri integrale fără gluten cu maia, de  
post și vegană;  
Greutate netă: 300g.

**19 lei**

## **Baguette Campagne**

Făină din grâu întreg și cartofi,  
amintirea copilăriei de la țară din regiunea  
Hărman-Brașov, maia;  
Greutate netă: 300g

**19 lei**

## **Ciabatta**

Făină remăcinată, maia;  
Greutate netă: 300g.

**19 lei**

## **Baguette L'Integrale**

Făină de secară, făină T165 integrală,  
făină Aida 3.3, făină Rouge et Or ; amestec  
semințe și cereale, maia;  
Greutate netă: 300g.

**19 lei**

## **Sfoară 3 Baghete**

Alege trei baghete preferate  
din sortimentele noastre.

**55 lei**

# LES VIENNOISERIES

**Croissant cu unt** **19 lei**

Aluat foietaj și glazură de ou, maia;  
Greutate netă: 100g

**Pain au Chocolat** **19 lei**

Aluat foietaj, glazură de ou, ciocolată neagră, maia;  
Greutate netă: 100g.

**Les Baguettes Salées** **24 lei**

Aluat foietaj, glazură de ou, maia, mix de semințe  
(faină ,unt, ou, zahar, drojdie, mix de semințe)  
Greutate netă: 150g.

**Croissant cu cremă de migdale** **24 lei**

Aluat foietaj, glazură de ou, cremă de migdale, fulgi de migdale, maia;  
Greutate netă: 130g.

**Croissant Fraisier** **29 lei**

Aluat foietaj, gem de căpșuni, maia;  
Greutate netă: 150g.

**Diamant Vanille** **29 lei**

Aluat foietaj, cremă de vanilie, maia;  
Greutate netă: 130g

**New York Roll** **29 lei**

Aluat foietaj, cremă de fistic și fistic zdrobit, maia;  
Greutate netă: 130g.

**Flan Vanille** **35 lei**

Aluat foietaj, cremă de vanilie;  
Greutate netă: 250g.

# LES SPÉCIALITÉS SUCRÉES

## **Tartă cu mere coapte 35 lei**

Aluat foietaj fraged, mere, cremă de migdale, nuci și alune de pădure caramelizate, maia;  
Greutate netă: 250g.

## **Tartă cu fructe proaspete 35 lei**

Aluat foietaj fraged, cremă de vanilie, fructe proaspete de sezon, maia;  
Greutate netă: 250g.

## **Tartă Crème Brulée Caramel 29 lei**

Cremă de vanilie, fină și cremoasă, crustă de zahăr caramelizat.  
Greutate netă: 145g

## **Bread and Butter Pudding 19 lei**

Aluat foietaj fraged, stafide, sos caramel și Crème Brulée de vanilie, maia.  
Greutate netă: 120g.

## **Crozonac cu Fistic 195 lei**

Foietaj cu unt Échiré, cremă de fistic, nuci și alune de pădure, umplut cu cremeaux fistic, decorat cu fistic măcinat;  
Greutate netă: 900g.

## **Biscuit Moelleux Diète 19 lei**

Biscuit moale de post, cu cereale muesli, fructe deshidratate și ciocolată neagră, fără zahăr.  
Greutate netă: 80g.

— vegan și de post —

## MACARONS

**L'Apothéose / Vanille / Pistache / Caramel /** 15 lei

**Menthe - Citron / Framboise**

Cutie **6 Macarons** 85 lei

Cutie **15 Macarons** 199 lei

## ÉCLAIRS

**Infinit Vanille / Chocolat Grand Cru** 29 lei

Cutie **3 Eclere** 85 lei

# APÉRITIFS

## LES TARTINABLES

**Caviar d'Aubergine** 24 lei

Salată de vinete cu ardei copti și roșii cherry proaspete; Greutate netă: 130g

**Maghreb** 24 lei

Humus mediteranean, ulei de măsline, pătrunjel, rodie; Greutate netă: 130g

**Guacamole** 24 lei

Avocado, cubulețe de roșii cherry, suc de lămâie verde și ceapă roșie; Greutate netă: 130g.

**Coșuleț de Pâine** 9 lei

Greutate netă: 90g.

**Unt Échiré Demi-sel** 5 lei

Greutate netă: 30g.

## LES QUICHES

**Quiche Silhouette** 35 lei

Vegetarian. Făinuri, smântână, legume proaspete.

Greutate netă: 250g

**Quiche Saumon Fumé** 35 lei

Aluat foietaj fraged, Somon fumé, broccoli;

Greutate netă: 250g



# LES SPÉCIALITÉS SALÉES

## LA SOUPE

### Supă cremă

Greutate netă: 300ml.

**24 lei**

### Meniu Supă

Include Coșuleț de Pâine și Unt Échiré;

Greutate netă: 300ml/90g/30g.

**35 lei**

## LA SALADE

### Salată grecească

Brânză Feta, castravete, roșii, ardei, măsline, ceapă, ulei de măsline, zeamă de lămâie, oregano;

Greutate netă: 400g.

**39 lei**

## LES GRATINS

### Le Gratin Dauphinois

Cartofi, smântână, cașcaval.

Greutate netă: 380g.

**39 lei**

## LES GARNITURES

### Coșuleț de Pâine

Greutate netă: 90g.

**9 lei**

### Unt Échiré Demi-sel

Greutate netă: 30g.

**5 lei**

## LES SANDWICHES

### Rustique

Ouă de la fermă, cârnăcior crocant, brânză, roșii;

Greutate netă: 350g.

**35 lei**

### Le Parisien

Jambon, beurre Échiré, Emmental, muștar, cornichons, maioneză; Greutate netă: 300g.

**35 lei**



# LES BOISSONS

## LES VINS

<b>Vin Roșu la pahar</b>	<b>24 lei</b>
Gramofon Merlot - Dealu Mare (150 ml)	
<b>Vin Alb la pahar</b>	<b>24 lei</b>
Gramofon Chardonnay - Dealu Mare (150 ml)	
<b>Vin Rose la pahar</b>	<b>24 lei</b>
Gramofon Merlot - Dealu Mare (150 ml)	

<b>Limonade et Menthe</b> 300 ml	<b>24 lei</b>
(suc lămâie, mentă)	
<b>Orange Presse</b> 300 ml	<b>24 lei</b>
(portocale)	
<b>Izvorul Alb / Dorna</b> 500 ml	<b>12 lei</b>
<b>Evian</b> 330 ml	<b>19 lei</b>
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</b> 500 ml	<b>15 lei</b>
<b>Fanta / Schweppes</b> 500ml	<b>15 lei</b>





# Café Chocolat

MAISON FONDÉE EN 2006  
BUCHAREST

Un amestec de 100% arabica provenind din El Salvador, America Centrală, recomandat de Café Chocolat pentru cei care apreciază o cafea cu note rafinate de caramel, portocală și ciocolată neagră.

Café Chocolat prăjește boabele de cafea verde direct în fiecare locație, asigurând o cafea savuroasă, proaspăt prăjită, care păstrează întreaga complexitate a aromelor naturale. În cadrul acestui proces, Café Chocolat se bazează pe cele mai recente inovații tehnologice din industrie pentru a oferi o experiență de neegalat.

<b>Café Noir</b> 220 ml (cafea)	<b>14 lei</b>
<b>Café au Lait</b> 270 ml (cafea, lapte)	<b>24 lei</b>
<b>Crème de la Crème</b> 300 ml (cafea, lapte)	<b>24 lei</b>
<b>Matcha Crème de Lait</b> 300 ml (ceai Matcha, lapte)	<b>29 lei</b>
<b>Thé Infusion</b> 300 ml	<b>24 lei</b>



# LES SESOINIERS

**Crozonac clasic cu cremă de nucă** **165 lei**

Foietaj cu unt Échiré umplut cu nucă, ciocolată cu lapte;  
Greutate netă: 700g

**Crozonac Ispahan** **185 lei**

Foietaj cu unt Échiré, cremă de migdale, lychee și zmeură,  
umplut cu cremeaux zmeură, decorat cu zmeură proaspătă și trandafir;  
Greutate netă: 950g.

**Pască Baguette** **150 lei**

Aluat de cozonac cu unt Échiré, cremă de brânză și stafide;  
Greutate netă: 900g.

**Prajitura Regilor** **245 lei**

Aluat foietaj cu unt Échiré, cremă de migdale,  
pere caramelizate flambate cu Calvados.  
Pentru 8 - 10 persoane.



## WEB & SOCIALS

**baguette.com.ro**

Tik-Tok, Instagram, Facebook: **@baguette.romania**

## LOCAȚII

**Radu Beller 35**

Dorobanți

**Episcopiei 6**

Ateneul Român

**Sos. București-Ploiești 42D**

Băneasa Shopping City



*Informații valori  
nutriționale*