



ARTISAN BOULANGER - PÂTISSIER

Artisan de père en fils depuis 1945, Henri B. c'est l'histoire de trois générations d'artisans boulangers-pâtisseries dont le savoir-faire artisanal et le goût du « Fait Maison ».

Henri B. c'est aussi une pâtisserie gourmande, offrant des desserts classiques mais aussi des spécialités à découvrir et à partager : les macarons, la tarte aux pralines, les entremets, ...

Henri B. c'est 3 adresses :

- Boulangerie-pâtisserie Banette à Craponne, depuis 2008
- Henri B. Boulangerie-pâtisserie à Grézieu La Varenne, depuis 2015
- Henri B. Boulangerie-pâtisserie à Lyon-Confluence, depuis septembre 2018.



Voici des propositions de services traiteurs pour vos réunions et événements d'entreprise.

Nous sommes à votre disposition du lundi au samedi de 6h30 à 19h30,
au 04 72 64 00 21 ou par mail confluence@henrib.fr

Cocktail

Mini sandwichs Froid

Pain Maïs, Tapenade de Tomates et Chorizo

Pain Viennois, Poulet, Tomate et Œuf

Pain Tradition, Saint Moret et Emmental

Pain Viking, Beurre, Saumon et Citron

Pain Tradition Sésame, Jambon Cru et Tomates Confites

Pain Viennois, Rillette de Thon

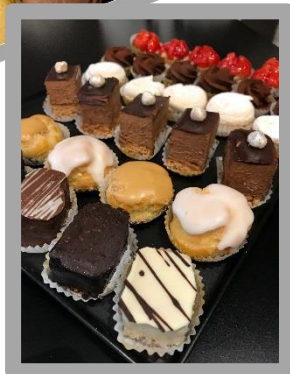
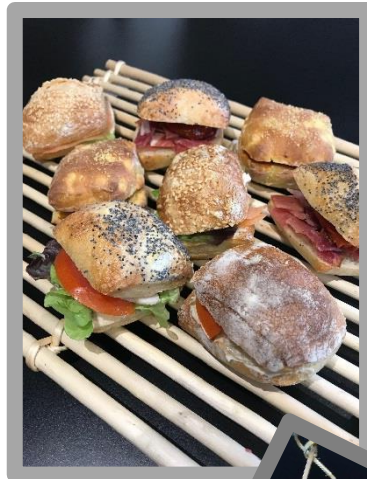
Pain Tradition Pavot, Végan (Courgettes et Poivrons confits)

Mini Chaud

Mini Burger, Bœuf / Cheddar

Mini Panini : Jambon Cru-Mozza, Poulet-Curry-Mozza

Mini Croq'



Mignardises

Tarte Chocolat

Succès Lait et Caramel, Chocolat, Noix et Praliné

Chou Vanille, Chou Café, Chou Chocolat

Tarte aux Fraises ou Fruits Rouges

Royal

Spéculeos

Tarte Citron

Macaron

Petit Déjeuner

Petit déj - Classique 2 pièces

Boisson Chaude 15 cl (Café, Thé),

Jus de Fruits (20 cl),

2 mini viennoiseries

Petit déj - Classique 3 pièces

Boisson Chaude 15cl (Café, Thé),

Jus de Fruits (20 cl),

3 mini viennoiseries

Petit déj – Orange pressée 3 pièces

Boisson Chaude 15cl (Café, Thé),

Orange pressée (20 cl),

3 mini viennoiseries

Petit déj - Fruité 4 pièces

Boisson Chaude 15cl (Café, Thé),

Jus de Fruits (10 cl) et Orange Pressée (10 cl),

3 mini viennoiseries,

1 Verrine Salade de Fruits Frais.

Inclus Gobelet, Touillettes, Sucre, Serviettes papier

Jus de fruit 20 cl (verre perdu) : Orange, Abricot, ACE, Multi, Pêche, Ananas, Fraise

Mini Viennoiserie « Maison »

Brioche au Sucre

Croissant

Brioche Praline

Pain au Chocolat

Pain aux Raisins

Brioche au Chocolat



Viennoiserie « Maison »

Roulé au chocolat, Roulé aux Pralines

Banetto Choco

Galette Chocolat, Praline, au Sucre

Brioche Chocolat, Brioche Praline

Croissant, Pain Au Chocolat

Pain aux Raisins

Plateau « Traiteur » 60 cm * 40 cm

Pizza (Jambon, Chèvre, Chorizo, Poulet, Saumon fumé)

Quiche (Lorraine, Thon - Tomate, Poivron – Chorizo, Poireau – Chèvre)

Coupée en 108 bouchées

Tarte Feuilletée (Pommes, Poires, Abricots, Mirabelles)

Coupée en 60 parts

Mais aussi.... Nous pouvons vous proposer

Salés : Sandwichs, Paninis, Salades, Plat du Jour, Potage,

Sucrés : Entremets individuels, Entremets, Cake Praline, ...



Tarifs TTC :

- | | |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| - Mini Viennoiserie | à partir de 0.50 € |
| - Viennoiserie Individuelle au choix | à partir de 0.75 € |
| - Petit déj - Classique 2 pièces | à partir de 5.20 € |
| - Petit déj - Classique 3 pièces | à partir de 6.00 € |
| - Petit déj – Orange pressée 3 pièces | à partir de 7.00 € |
| - Petit déj - Fruité 4 pièces | à partir de 8.50 € |
| - Mini Sandwich | à partir de 1.50 € |
| - Mini Chaud | à partir de 1.50 € |
| - Mignardise | à partir de 1.05 € |
| - Macaron | à partir de 1.05 € |
| - Plateau « Pizza » | à partir de 40 € |
| - Plateau « Quiche » | à partir de 40 € |
| - Plateau « Tarte Feuilletée » | à partir de 35 € |
| - Entremet Individuel | à partir de 2.50 € |
| - Entremet à la part | à partir de 3.20 € |
| - Verrine Dessert | à partir de 2.00 € |
| - Boissons sur demande : Café en Thermos, Jus de Fruits, Eaux, Soft. | |

Livraison sur Lyon 2^{ème} : 18 euros

Installation et mise en place : 45 euros de l'heure

Livraison autre lieu : sur devis