

BIENVENUE !

BAB. le Bar A Brioches : tout est dit !

Le premier lieu 100% brioché à Paris, LE lieu incontournable pour déguster des brioches.

Sucrées, salées, en sandwichs, tressées, moelleuses ou feuilletées, laissez-vous séduire par notre carte gourmande et évolutive.

Vous connaissez nos célèbres brioches françaises, vous allez découvrir des brioches du monde entier.

De l'Asie à l'Europe en passant par l'Amérique, vous allez voyager !

Le BAB vous propose également un café de grande qualité, sélectionné par un torréfacteur français d'exception ainsi qu'une sélection de thés et de jus frais maison.



Life is short, Eat brioche



Margaux Aycard. la fondatrice

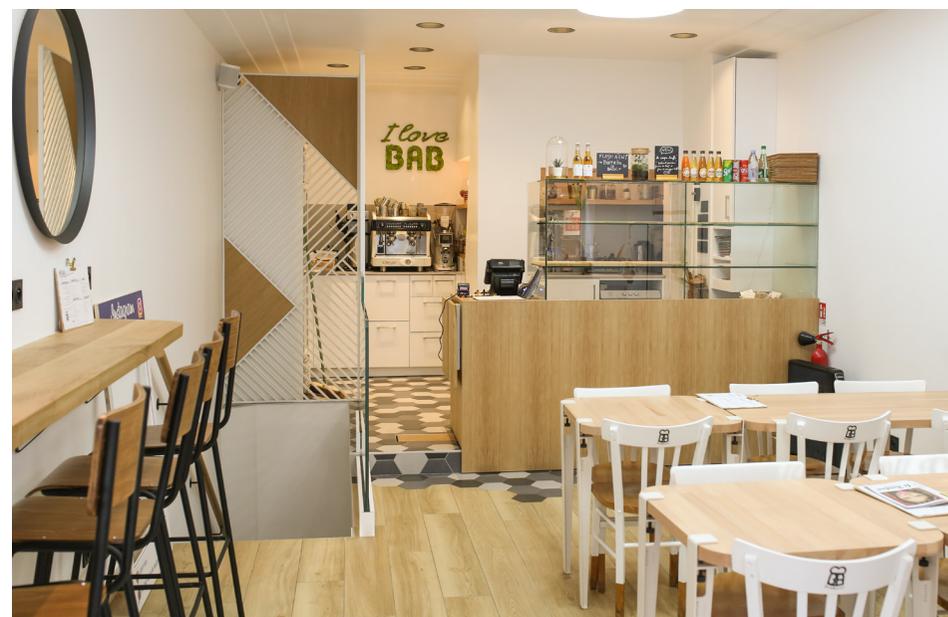
Derrière le BAB, c'est la fondatrice Margaux Aycard, une passionnée de cuisine depuis toujours, qui s'attelle à préparer les meilleures brioches de Paris !

Double diplômée en cuisine et pâtisserie française de l'école supérieure de cuisine Ferrandi, Margaux devient cheffe du restaurant « 52 Faubourg » à Paris en 2017.

En 2019, à seulement 26 ans, elle réalise son rêve et ouvre le BAB rue de La Boétie à Paris : le premier Bar à Brioches de la capitale.







Notre première boutique

Margaux et son équipe vous accueillent au 8, rue La Boétie de 8h00 à 17h00, du lundi au vendredi.

Pour vous permettre de déguster nos brioches **sur place** dans une ambiance **chaleureuse**, vous disposez de 20 places assises.

Nous sommes également disponible à la **livraison** si vous le souhaitez (Deliveroo, Glovo)

Nous vous proposons également d'organiser vos **événements** aussi bien **privés** que **professionnels**, n'hésitez pas à nous contacter.



Valeurs et Engagements

100% fait maison

Nos produits sont 100% fait-maison sur place dans nos pétrins et nos fours, nous transformons nos produits du début à la fin !

Des produits de qualité

Une grande majorité de nos matières premières sont issues de l'agriculture biologique française. Nous travaillons en circuit court avec nos fournisseurs. Aucun additif, ni conservateur n'est utilisé dans nos recettes.

Fruits & Légumes de saison

Les fruits et légumes sont choisis avec soin en priorisant les produits de saison.

Eco-responsable

Les emballages utilisés sont recyclables et biodégradables, nous trions nos déchets pour un monde plus propre.

Produits Français

99% de nos produits sont français, il était important pour nous de développer un commerce de proximité et d'encourager nos entreprises françaises.

Quelques-unes de nos brioches phares !



La Sucrée :

La plus connue des brioches, notre brioche française d'origine normande !

“ Qu'ils mangent de la brioche ! ”



La Cinamon Roll :

Le roulé à la cannelle, ou *Kanelbullar*, est d'origine suédoise où il est d'ailleurs célébré chaque année le 4 octobre, jour qui lui a été spécialement dédié (rien que ça !!).



La Babka :

La Babka ou *Krantz* est une brioche d'origine ashkénaze qui signifie “grand-mère”. Elle vient d'Europe de l'est, mais fut importée au moyen-orient où elle y est extrêmement populaire.



Le pain de mie Japonais :

Pain de mie Japonais ou *Shokupan* 食パン, est un mix culturel entre la pâtisserie japonaise “Wagashi” et le pain occidental qui, dans les années 1850, rencontra un fort succès au Japon. C'est un véritable délice pour les amateurs de mie filante, de douceur et de textures moelleuses.



Le bretzel brioché :

Le bretzel ou *Bredschdel*, est un des symboles traditionnels anciens des cultures alsaciennes et allemandes. Il aurait été créé au 7^{ème} siècle en Alsace. Le bretzel est devenu un mets traditionnel typique de l'Allemagne, de l'Alsace, de l'Autriche et de la Suisse alémanique.



La Hallah :

La Hallah de l'hébreu *הלה* ou Halle en Yiddish est un pain traditionnel juif, tirant son nom de la dîme prélevée sur la pâte pour en faire don aux prêtres Kohen. La hallah est consommée en l'honneur du chabbat et lors des fêtes juives.

Quelques-unes de nos délicieuses boissons...



Le café :

Nous sommes fiers de pouvoir vous proposer le café de notre torréfacteur "Fève", jeune marque qui a soin de sélectionner les meilleurs cafés partout dans le monde, dans des fermes respectueuses de l'environnement et du bien être des employés sur place. Un café de caractère qui développe ses arômes en filtre ou en expresso.



Les thés et infusions :

Pour les amateurs de thés et infusions nous vous avons déniché **Herbonata**, une herboristerie en région parisienne, où l'origine des produits est certifiée Agriculture Biologique et Nature & Progrès, ce qui signifie que le producteur - en plus de pratiquer l'agriculture biologique - adopte une démarche écologique globale. Tous les produits sont d'origine française.



Les jus frais :

Il était important pour nous de pouvoir vous proposer des jus frais **maison** au quotidien, sans sucres ajoutés ni eau. Nous choisissons nos fruits avec soin et chaque recette de jus est un doux mélange de fruits ou de légumes s'alliant parfaitement, avec un zeste de citron et de gingembre.



Les jus de fruits et thés glacés :

Nous avons sélectionné pour vous une large gamme de jus de fruits et thés glacés de la maison **Meneau**, fabricant français spécialisé dans la production de jus de fruits biologiques.



Les cidres :

Si vous préférez le cidre, vous pourrez savourer notre gamme choisie chez "**Fils de Pomme**". La première maison de Cidre Biologique made in France, 100% bio, naturels et sans gluten.

MENU *Formules Dej'*

Les PETITS- DEJEUNERS 8h à 11h

LE PETIT BAB - 5,5 €
1 café filtre
+ 1 brioche sucrée

LE VITAMINÉ - 10,5 €
1 café filtre
+ 1 brioche sucrée
+ 1 jus frais maison

L'ÉNERGIQUE - 14 €
1 café filtre
+ 1 brioche sucrée
+ 1 jus frais maison
+ 1 yaourt grec - granola

Les DEJEUNERS

LE BAB - 11,5 €
1 sandwich poulet ou végé ou grande salade
+ 1 dessert au choix
+ 1 boisson (soda / eau)

LE BIG BAB - 15 €
1 sandwich poulet ou végé ou grande salade
+ 1 petite salade ou 1 soupe
+ 1 dessert au choix
+ 1 boisson (soda / eau)

+ 1€ sandwich truite / burrata / sandwich du moment

La PETITE FAIM

LA BABETTE - 9 €
1 boisson (eau, soda)
+ 1 petite soupe
+ 1 brioche salée

BOISSONS *chaudes*

CAFÉ NOIR
Café expresso - 2 €
Café double - 2,9 €
Café filtre - 3 €

CAFÉ AU LAIT
Expresso macchiato - 2,5 €
Cappuccino - 4 €
Café au lait - 4,5 €

THÉS & CHOCOLAT
Sélection de thés - 3,5 €
Chocolat chaud - 4,5 €

BOISSONS *fraîches*

Soda - 2,5 €
Evian / Badoit - 2,5 €
Jus bio Meneau 25 cl - 3,5 €
Thé glacé bio Meneau 25 cl - 3,5 €
Jus frais maison - 4,5 €
Café frappé vanille ou caramel - 4,5 €
Cidre bio « Fils de Pomme » 33 cl - 5 €
Poiré bio « Fils de pomme » 33 cl - 5 €



MENU *Break Gourmand*

Les SANDWICHS

CROQUE TRUFFE - 9,5 €

Pain brioché, béchamel parmesan, jambon de boeuf et farce de champignons truffée

TRUITE FUMÉE - 7,5 €

Pain brioché, truite fumée, légumes croquants et crème de raifort

BURRATA - 7,5 €

Pain brioché, pesto. salade, tomate confites et burrata crémeuse

POULET CÉSAR - 6,5 €

Pain de mie, poulet mariné au citron. chips de lard, sauce césar, parmesan et salade romaine

VÉGÉ - 6,5 €

Pain de mie, chou fleur rôti. crudités, crème de sésame et cream cheese citron

+ Découvrez en boutique le sandwich du moment !



@LE_BAB_PARIS - WWW.LE-BAB.FR

Les BRIOCHES *salées*

Brioche tressée aux olives - 3,5 €

Brioche cheddar - 3,5 €

Brioche aux champignons - 4 €

Brioche noix / chèvre frais - 4 €

Brioche feuilletée bacon / sirop d'érable - 4,5€

Les BRIOCHES *sucrées*

Brioche au sucre - 2,5 €

Babka - 3 €

Cinamon roll - 3 €

Brioche au chocolat - 3 €

Queen Aman - 3 €

Brioche Cookie Dough - 3,5 €

Les SIDES

LA PETITE SOUPE 30 cl - 3,5 €

Velouté de légumes de saison. croûtons de brioches

LA PETITE SALADE - 3,5 €

Carottes râpées. raisins secs et vinaigrette

LA GRANDE SALADE - 6,5 €

Brocolis rôtis, poulet mariné au citron, chèvre frais, grenades et croûtons de brioche

Les DESSERTS

Cookie chocolat - 2,5 €

Chouquettes (x10) - 3 €

Salade de fruits de saison - 3 €

Compote crumble - 4 €

Yaourt grec - granola - 4 €

Événements

Vous organisez un événement et souhaitez proposer une offre food gourmande et originale ?

Le BAB répond à toutes vos attentes, salées ou sucrées, que ce soit pour un événement privé ou professionnel.

Nos équipes sont à votre disposition pour vous aider à élaborer le menu idéal pour votre événement : Baby Shower, Anniversaire, Pot de départ, Petit déjeuner d'entreprise, Lancement de produit, Événement Presse, Journée de séminaire, Soirée d'entreprise... surprenez vos invités!

De vos produits préférés en boutique à des créations sur-mesure, tout est possible : assortiments, miniatures, géantes, personnalisées...

Nous vous proposons également de privatiser notre boutique pour vos événements privés ou professionnels.

Contactez-nous au 01 42 66 41 86 ou faites directement une demande de devis par mail pour en savoir plus.



@le_bab_paris



Infos Pratiques



Adresse:

Le BAB, Bar à Brioches

8, rue La Boétie

75008 Paris

Les horaires d'ouverture:

8h00-17h00 / Lundi au vendredi

Fermé le weekend.

Contact:

01 42 66 41 86

contact@le-bab.fr



Nous rejoindre:

Metro

Miromesni  

Saint Augustin 

Bus



Contact Presse :

Julie-Marie Bouchet

06 87 78 28 65

juliemariebouchet@gmail.com

