



BAB, Le Bar à Brioches - 8, rue La Boétie 75008 Paris - [www.le-bab.fr](http://www.le-bab.fr) -  : le\_bab\_paris (15.8k)

# BIENVENUE !

BAB. le Bar A Brioches : tout est dit !

---

Le premier lieu 100% brioché à Paris.

LE lieu incontournable pour déguster des brioches et des babkas.

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

Vous connaissiez 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.

En 2021, seulement deux ans après l'ouverture elle est lauréate du "prix du goût d'entreprendre" de la ville de Paris.







## Notre première boutique

Margaux et son équipe vous accueillent au 8, rue La Boétie de 8h00 à 15h00, du lundi au vendredi.

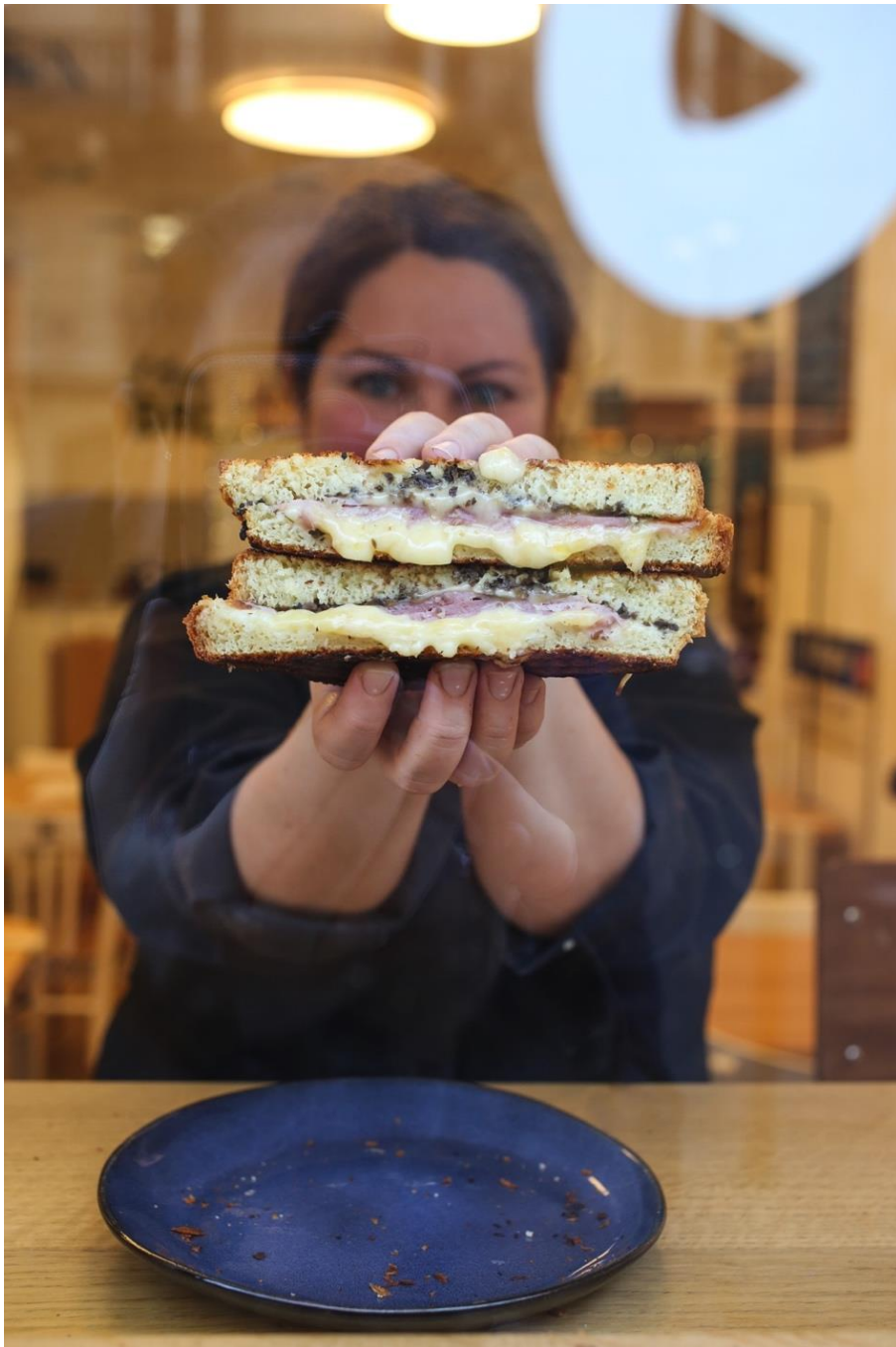
Pour vous permettre de déguster nos brioches **sur place** dans une ambiance **chaleureuse**, vous disposez de 20 places assises.

Vous pourrez y trouver des brioches du monde entier, de la brioche de Nanterre, à la Halla, en passant par la célèbre Babka.

Nous sommes également disponible à la **livraison** si vous le souhaitez sur notre partenaire Deliveroo, ou en **click and collect** sur notre site internet [www.le-bab.fr](http://www.le-bab.fr)

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 avec des produits de qualité

Nos produits sont **100%** fait-maison sur place tous les matins, nous transformons nos produits du début à la fin. Notre crédo : "Tout ce que nous pouvons faire, nous faisons !"

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.



### Gaspillage Alimentaire

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire. toutes nos brioches ou babkas invendues sont transformées en brioches perdus sucrées ou salées, en chapelure, en croustons.

"Rien ne se perd, tout se transforme"



## 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<sup>ème</sup> 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 *חלה* 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...



### 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.



### 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.



### 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.



Notre menu  
(change tous les mois en fonction des produits de saison)

# MENU *Formules Dej'*

## *Les* PETITS- DEJEUNERS

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

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

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

Précommandes  
disponibles sur notre site  
[www.le-bab.fr](http://www.le-bab.fr)  
Onglet BAB DRIVE



## *Les* DEJEUNERS

LE BAB - 14 €  
1 sandwich ou grande salade  
+ 1 dessert au choix  
+ 1 boisson (soda / eau)

LE BIG BAB - 17 €  
1 sandwich ou grande salade  
+ 1 petite salade  
+ 1 dessert au choix  
+ 1 boisson (soda / eau)

+ 1€ / sandwich \*  
+ 1€ Thé glacé / Jus bio Meneau

## *La* PETITE FAIM

LA BABETTE - 11,5 €  
1 part de quiche ou 1 pizza briochée  
+ 1 petite salade ou soupe  
+ 1 dessert au choix

## BOISSONS *chaudes*

CAFÉ NOIR  
Café expresso - 1,8 €  
Café double - 2,5 €  
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 €

# MENU *Break Gourmand*



## *Les* SANDWICHES

### CROQ' BAB - 8,5 €

Pain de mie toasté, champignons sautés au beurre d'ail, cheddar, confit d'oignons, moutarde à l'ancienne et bacon de dinde

### BAB POULET - 8,5 €

Bun brioché toasté, effiloché de cuisse de poulet, crème de brocolis, yaourt tandoori et radis croquants

### BURRATA BAB \* - 9,5 €

Bun brioché, crème de potimarron aux pignons, salade, concombre, pickles et burrata crémeuse

### BAB SAUMON \* - 9,5 €

Pain brioché Halla, émietté de saumon aux herbes fraîches et cream cheese, crudités, pickles



## *Les* BRIOCHES *salées*

Brioche feuilletée bacon / sirop d'érable - 3,5 €

Babka oignons confit / reblochon - 4 €

Babka poireaux / cheddar - 4 €

Babka potimarron / dukkah / raclette - 4 €

Babka noix / miel / gorgonzola - 4 €

## *Les* BRIOCHES *sucrées*

Brioche au sucre - 2,5 €

Babka chocolat / Halva - 3,5 €

Cinnamon roll - 3,5 €

Brioche suisse - 3,5 €

Babka perdue au caramel - 4 €

Babka du moment - 4 €

## *Les* SIDES

### LA PETITE SALADE - 3,5 €

Carottes râpées, raisins secs et vinaigrette

### QUICHE BRIOCHÉE - 4,5 €

Pâte feuilletée briochée et garniture de saison

### PIZZA BRIOCHÉE - 5,5 €

Margherita ou 3 fromages sur pâte briochée

### LA GRANDE SALADE - 8,5 €

Salade du jour : Légumes frais et de saison avec croûtons de brioche et vinaigrette

## *Les* DESSERTS

Cookie chocolat / pécan - 3 €

Cookie tout chocolat / fleur de sel - 3 €

Cookie chocolat blanc / noisettes - 3 €

Compote / crumble - 3 €

Yaourt grec / granola - 3 €





## Evènements

**Vous organisez un évènement et souhaitez proposer  
une offre food gourmande et originale ?  
Au BAB, on s'adapte à vos envies !**

Le BAB. Bar à Brioches. répond à toutes vos attentes. avec des brioches. babkas salées ou sucrées. que ce soit pour un évènement privé ou professionnel. nos équipes sont à votre disposition pour vous aider à élaborer le menu idéal pour votre évènement :

### OFFRES PARTICULIERS

Baby Shower  
Diner entre amis ou famille  
EVJF / EVG  
Baptême  
Anniversaires  
Tout vos évènements privés

### OFFRES ENTREPRISES

Pot de départ  
Petit déjeuner d'entreprise  
Lunch box  
Finger food  
Plateaux repas  
Lancement de produit  
Évènement Presse  
Journée de séminaire  
Soirée d'entreprise

De vos produits préférés en boutique à des créations sur-mesure, tout est possible : Assortiments de brioches ou babkas. miniatures. géantes. personnalisées. une multitude de sandwiches. des jus frais ...

Nous vous proposons également de privatiser notre boutique pour vos évènements privés ou professionnels : Venez faire un Team Building autour de la brioche (oui la brioche rapproche vos équipes : c'est prouvé !

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

Ils nous font déjà confiance ...

**LVMH**  
MOËT HENNESSY • LOUIS VUITTON



**dyson**

  
GIVENCHY

**wework**

**HEINZ**  
ESTD 1869

  
**thefork**  
a TripAdvisor company

**GORILLAS**

**Ailancy**

... Et vous ?



# Ils aiment le BAB, et ils le disent... à la TV, sur YouTube ...

*François-Régis Gaudry*  
9.2 MILLIONS de vues !



*MyBetterSelf*  
212 000 vues !



*Florian on Air*  
142 000 de vues !



*La brioche du mou au moelleux ?*  
Arte



*Ville de Paris*  
Lauréate "prix du goût d'entreprendre" 2021



*Météo à la carte*  
France 3



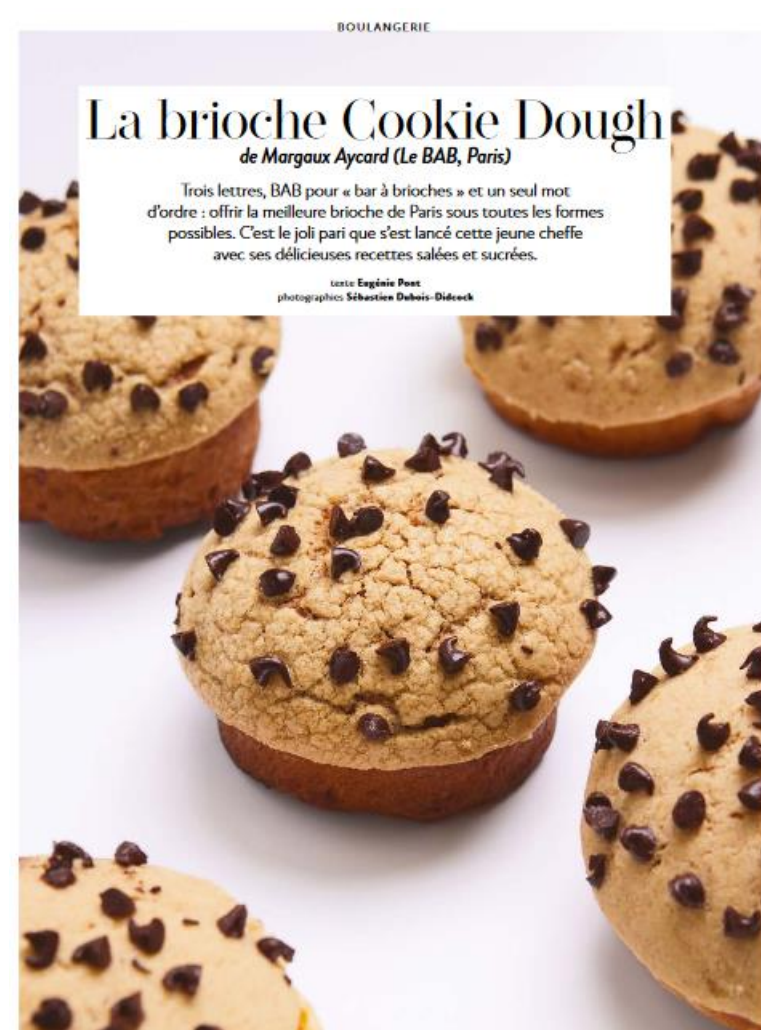
*La brioche, un plaisir gonflé*  
France 5



*Des brioches pour TOUS les goûts*  
Papilles



... dans des magazines culinaires...



Article pleine page dans le dernier « Fou de pâtisserie »  
Et plusieurs articles sur les produits du BAB dans les autres magazines de « Fou de pâtisserie »



... également dans la presse ...



FOU DE  
*Pâtisserie*  
PARIS

**FIGARO**  
SCOPE



**Gault &  
Millau**



LES FEMMES  
*Cuisinière*



PARISSECRET



LE JOURNAL  
DU PATISSIER



... ou sur les réseaux.



FRG



Le guide Ultime



Mybetterself



No Diet Club



Les Eclaireuses



Ferrandi Alumni



Le Bonbon



Les tables parisiennes



Le Serial Pâtissier



AMEAV



Un Beau Jour



The Food Parisian



TheNastyBelly



Paname à Faim



Florian ON AIR





## Adresse :

Le BAB, Bar à Brioches  
8, rue La Boétie  
75008 Paris

## Les horaires d'ouverture :

8h - 15h / Lundi  
8h - 18h / du Mardi au Vendredi  
11h-18h / Samedi



## Infos Pratiques

---

## Nous rejoindre :

### Metro

Miromesnil 13 9

Saint Augustin 9

### Bus

20 22 43 84

## Contact :

01 42 66 41 86  
contact@le-bab.fr  
le\_bab\_paris

## Contact Presse :

Julie-Marie Bouchet  
06 87 78 28 65  
juliemariebouchet@gmail.com



