

RADICIÓN, CALIDAD & SERVICIO

En Banneton amasamos diariamente panes clásicos, rústicos y especiales, inspirándonos en la tradición de las panaderías francesas artesanales, En el obrador a la vista del público los fabricamos a mano tal como lo hacían nuestros antepasados.

A diario, los panes que amasamos, fermentan lentamente durante más de 18 horas antes de estar listos para su horneado. Entre ellos destacan el pan de Espelta, el de Orejones, Pasas y Nueces y el pan de la casa, nuestro Banneton.

Como complemento al pan, elaboramos con el mismo mimo diariamente bizcochos, bollería, nuestros conocidos sándwiches artesanales, así como quiches y empanadillas caseras.

Al seleccionar y producir nuestros productos, siempre buscamos ofrecer a nuestros clientes el mejor servicio y una experiencia que supere sus expectativas.

Fundado por JAVIER ECHAVARREN BARRENA en 2010





De Nuestra Panadería

Pan Banneton

Trigo y centeno: Baguette, hogaza de 1/2 kg o 1 kg, pan de molde de 1/2 kg

Pan Blanco

Baguette y baguettina

Pan Tradición

Pan blanco al modo tradicional con un toque de masa madre

Pan con Orejones, Pasas y Nueces

Pan de molde de 1/2 kg o 1 kg

Pan de Espelta

Baguette y pan de molde de 1/2 kg

Pan Integral 100%

Baguette, baguettina y pan de molde de 1/2 kg

Pan Alemán

Hogaza de trigo, centeno, cebada y semillas con sésamo o amapola

Pan Multicereales

Hogaza o mollete de trigo, centeno, sésamo, avena y semillas con sésamo o amapola

Pan Candeal

5 formatos: baguette, libreta, hoja, rosca y mollete

De Nuestro Chef

Sandwiches de Miga 1,7-2 € con pan Blanco

Jamón & Queso, Atún & Queso o Roast-Reef

Sandwiches de Miga con pan Integral

Pavo & Huevo, Pavo & Manzana o Serrano & Rúcula/Parmesano

Sandwiches de Miga 2.2 € con pan de Amapola

Salmón ahumado & queso crema

Sandwiches de Miga con pan de Tomate

Jamón serrano con tomate

Medias noches

Inglesito, Noruego, New York o Vegetal.

Quiches individuales

Jamón & Queso, Champiñones, Verduras o Gambas.

Empanadas Argentinas 2,6€

Jamón & Queso, Carne, Atún, Pollo o Espinacas.

De Nuestra Pastelería

0,85€ Croissants

Porteña, Vigilante y Capitán

Palmeras 2-2,2 € Normal y Chocolate

Cookies Blance Chocolate **Donuts**

2,4€

1,7-1,85 €

1,9 €

2.4 €

Azúcar, Chocolate y Nocilla

Bizcochos 16-16,5 €/kg

Natural, Chocolate y Espelta

Palmeritas/Tejas 4.75-5 € Ideales para merienda o café

Magdalenas

3,4-4€

3.5 €

Clásicas o Sin Azúcar

Pastas y Pastelitos 36 €/kg

Elaborados a diario

Napolitana Chocolate 2 €

Centro Comercial El Bulevar (La Moraleja) Paseo de Alcobendas 10 - 28109 Madrid Tel: 91 827 85 85

www.banneton.es banneton@gmail.com

