

Notre Offre



**J'ai créé Marx La
Boulangerie à partir d'une
idée simple : fusionner la
cuisine et la boulangerie
pour remettre le pain au
cœur du repas quotidien.**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stéphane Marx'.

Street Food

De la cuisine dans du pain., à manger sur le pouce. Sandwichs, buns, burgers... Des produits issus de terroirs et cultures du monde entier revisités par le Chef Thierry Marx.

Des produits frais cuisinés chaque jour sous les yeux des clients.

Plats Chauds

Marx burger

Bun brioché maison, steak haché bio, cheddar, tomate, oignons confits, cornichons, salade romaine, sauce béarnaise maison.

Allergènes : 1|3|7|9|10|11|12

Marx veggie burger

Bun brioché maison, galette végétale (soja, céréales), cheddar, tomate, oignons confits, cornichons, salade romaine, sauce béarnaise maison

Allergènes : 1|3|7|9|10|11|12

Croque monsieur

Pain de mie maison, jambon (sans nitrites), comté AOP, sauce béchamel maison

Allergènes : 1|6|7|9|10|11

Croque veggie

Pain de mie maison, farce poireau, butternut, piquillos, comté AOP

Allergènes : 1|6|7|9|10|11|12

BreadMakis



Chelsea

Poitrine fumée, tomate, cheddar, salade romaine, sauce mayonnaise à la moutarde maison.

Allergènes : 1|3|4|6|7|10|12



Shilin

Poulet mariné aux herbes, oignons confits, pickles de saison, salade riquette (roquette sauvage), sauce soja-miel maison.)

Allergènes : 1|6|7|12



Saleya

Thon mariné à l'huile d'olive, œufs, tomates, haricots verts, olives noires Riviera, cream cheese, sauce vinaigrette multi (huile noisettes, arachide, noix, vinaigre balsamique, xérès, moutarde)

Allergènes : 1|4|6|7|8|9|11|12|



Meatpacking

Pastrami au poivre Panzer, cheddar, choucroute braisée au champagne, pickles d'oignons rouges, cornichons, salade romaine, sauce moutarde-miel maison

Allergènes : 1|6|7|10|12

Sandwichs



Baguette jambon beurre

Baguette loyale, jambon (sans nitrites),
beurre AOP, cornichons
Allergènes : 1|7|



Baguette jambon emmental

Baguette loyale, jambon (sans nitrites),
beurre AOP, emmental
Allergènes : 1|7|



Baguette chèvre abricot

Baguette aux céréales, chèvre cendré,
abricot sec, roquette, oignons confits,
pesto crémeux
Allergènes : 1|7|9|10|11|12



Meule club sandwich

Tourte de meule, jambon (sans nitrites),
œuf dur, tomate, salade romaine, sauce
mayonnaise maison
Allergènes : 1|3|9|10|12

Focaccia jambon cru

Focaccia, jambon de parme, tomates,
mozzarella, pickles d'oignons rouges,
riquette, chutney d'herbes, sauce
ketchup maison
Allergènes : 6|12

Focaccia veggie

Focaccia, avocat, champignons shimeiji,
pâte de tofu, pousse d'épinard
Allergènes : 1|6|7|8|11|12



Bun thon

Bun norvégien, crème de thon, pousses
d'épinard, sauce pesto maison
Allergènes : 1|4|6|7|9|10|11|12



Bun poulet curry

Bun norvégien, filet de poulet cuit à
basse température, piquillo, pousses
d'épinard, tomates séchées, sauce
curry maison
Allergènes : 1|4|6|11|12

Cuisine du quotidien

- Les classiques du traiteur boulanger à consommer sur place ou à ramener chez soi, au bureau...
- Chaque jour, des salades, des soupes de saison, des plats mijotés, des desserts en pots avec toujours une touche qui porte la signature MARX

Salades

César



Filet de poulet aux herbes cuit à basse température, Grana Padano DOP, salade sucrine, tomates cerises, croûtons et sauce César maison
Allergènes : 1|3|7

Avocat laqué épeautre haricot noir



Avocat à la flamme, épeautre et haricot noir, grenade, mayonnaise à l'orange, sauce soja
Allergènes : 1|3|6|10|12

Crevettes pamplemousse pomme



Crevettes, pamplemousse, pomme, pousses d'épinard, quinoa, pois gourmand, sauce vinaigre de riz et wasabi
Allergènes : 1|3|4|6|7|9|10|13

Lentilles épicées et œuf mollet



Lentilles épicées au Vadouvan, œuf mollet, pickles de carottes, ciboulette, piment d'espelette, sour cream
Allergènes : 1|3|6|7|9|10|11

Burrata, tomates et fraises vanillées



Burrata, tomate ananas, cerise jaune, Green Zebra, roma, fraises à l'huile de vanille, coulis fraise et balsamique blanc
Allergènes : 1

Granola haricot vert crème de noisette



Haricot vert, granola salé maison, fèves de soja, crème de noisette, huile de noisette
Allergènes : 1|3|5|6|7|8|11|12

Quiches

Quiche lorraine



Poitrine de porc fumée, emmental, œufs et crème relevée de noix de muscade
Allergènes : 1|3|7|12

Quiche tomates parmesan



Tomates cerises rôties au thym, Grana Padano DOP, œufs et crème relevés de noix de muscade
Allergènes : 1|3|7|12

Quiche épinard ricotta



Fondue d'épinards, ricotta, œufs et crème relevée de noix de muscade
Allergènes : 1|3|7|12

Quiche oignons thym



Oignon des Cévennes caramélisés au thym, œufs et crème relevés de noix de muscade
Allergènes : 1|3|7|12

Desserts en pot



Mousse chocolat

Crème au chocolat noir Valrhona 64%

Allergènes : 1|3|7|12



Tiramisu

Crème mascarpone, biscuit imbibé au café, chocolat Manjari Valrhona

Allergènes : 1|3|6|7|8



Crème d'ange pomme tatin

Crème d'ange, sablé breton, pomme tatin

Allergènes : 1|3|7|12

Salade de fruits

Ananas, kiwi, pommes Fuji, poire conférence

Allergènes : /

Yaourt fraise

Yaourt fermier du Gaec du Triskel adhérent à la charte Bleu-Blanc-Cœur

Allergènes : /

Viennoiseries

Notre feuilletage est fait maison. C'est le savoir-faire artisanal unique de nos pâtissier(e)s tourier(e)s que l'on retrouve dans tous nos produits feuilletés. Ce sont ces spécialistes de la confection du feuilletage qui donnent cette légèreté et ce croustillant à nos brioches, viennoiseries, tartes et galettes.

Nous travaillons uniquement avec du beurre AOP et de la farine BIO sélectionnés auprès des meilleurs artisans.

A partager



Brioche tresse sucre

Allergènes : 1|3|7



Brioche babka pralinée

Feuilletage maison au beurre AOP, farine bio, praliné maison, noisettes entières, pépites de chocolat Valrhona

Allergènes : 1|3|6|7|8



Brioche feuilletée à

partager

Feuilletage maison au beurre AOP, farine bio

Allergènes : 1|3|7



Kouglof

Raisins imbibés au rhum, amandes entières.

Disponible les vendredis et les week-ends

Allergènes : 1|3|7

Individuelles



Pain au chocolat

Feuilletage maison pur beurre LABEL ROUGE, farine bio, chocolat noir Valrhona

Allergènes : 1|3|6|7



Croissant

Feuilletage maison pur beurre LABEL ROUGE, farine bio

Allergènes : 1|3|7



Pain aux raisins

Feuilletage maison pur beurre LABEL ROUGE, farine bio, crème pâtissière, raisins imbibés au rhum

Allergènes : 1|3|7



Chausson aux pommes

Feuilletage maison au beurre fermier Bleu Blanc Cœur, farine bio, compote de pommes maison

Allergènes : 1|3|7



Brioche pralines roses

Feilletage maison au beurre AOP, farine bio, pralines roses (sans colorant)
Allergènes : 1|3|7



Brioche tigrée

Feilletage et cœur de praliné maison, beurre AOP et farine bio
Allergènes : 1|3|6|7|8



Petit Kouglouf

Raisins imbibés au rhum, amandes entières .
Disponible les vendredis et les week-ends
Allergènes : 1|3|7

Palmier

Feilletage maison au beurre fermier Bleu Blanc Cœur, farine bio
Allergènes : 1|7



Viennoise Nature

Beurre AOP, farine bio
Allergènes : 1|3|7



Viennoise au Chocolat

Beurre AOP, farine bio , Chocolat noir Valrhona
Allergènes : 1|3|6|7



Viennoise aux 3 Chocolat

Beurre AOP, farine bio , Chocolat Blanc, Lait et noir Valrhona
Allergènes : 1|3|6|7



Brioche Feuilletée

cannelle

Farine bio, feilletage beurre AOP manié cannelle
Allergènes : 1|3|7|9|10|11



Pain au chocolat aux amandes

Feilletage maison pur beurre LABEL ROUGE, farine bio, crème d'amandes, amandes effilées, chocolat noir Valrhona
Allergènes : 1|3|6|7|8



Croissant aux amandes

Feilletage maison pur beurre LABEL ROUGE, farine bio, crème d'amandes, amandes effilées
Allergènes : 1|3|7|8

Mini



Mini pain au chocolat

Feilletage maison pur beurre LABEL ROUGE, farine bio, chocolat noir Valrhona
Allergènes : 1|3|6|7



Mini croissant

Feilletage maison pur beurre LABEL ROUGE, farine bio
Allergènes : 1|3|7

Pains

Premier produit gastronomique de France, le pain illustre le savoir-faire du boulanger et cuisinier. Des pains d'exception qui fusionnent cuisine et boulangerie pour accompagner les repas quotidiens.

Nous sélectionnons notre farine BIO auprès des meilleurs meuniers. Notre levain est naturel, pour une fermentation lente de la pâte. Notre façonnons chaque jour notre pain à la main dans nos boulangeries.

Baguettes



Loyale

Farines de blé et de seigle bio, levain naturel
Allergènes : 1|11



Loyale Graines

Farines de blé et de seigle bio, levain naturel, mélange de graines torréfiées bio (sésame, pavot, tournesol, courge)
Allergènes : 1|6|11

Tourtes



Pain marin

Farines de meule bio, de blé et de sarrasin, semoule de blé dur, mélange de graines bio torréfiées, levain naturel
Allergènes : 1|6|11



Meule

Farine de meule issue de blé bio, levain naturel
Allergènes : 1|6



Seigle

Farine de seigle bio, levain naturel
Allergènes : 1|6|11

Pâtisseries

De la cuisine sucrée, qui sublime avec authenticité les classiques de la pâtisserie boulangère. Des pâtisseries de boulanger légères, peu sucrées, qui mettent le fruit en valeur selon la signature MARX.

Les meilleurs produits, frais et de saison, travaillés par les meilleurs artisans.

A partager



Flan très vanillé

Aux gousses de vanille de Tahiti
Allergènes : 1|3|7|8



Tarte citron yuzu

Crème et marmelade de citron yuzu
Allergènes : 1|3|7|8|9



Tarte Normande

Pommes Golden, amandes effilées
Allergènes : 1|3|7|8



Tarte tropéziennne

Brioche maison, crème pâtissière, crème montée, touche de Grand Marnier
Allergènes : 1|3|7

Tarte très chocolat

Ganache chocolat Valrhona Manjari 64%
Allergènes : 1|3|6|7



Tarte abricot pistache

Abricots, crème d'amande à la pistache, pistaches entières
Allergènes : 1|3|7|8

Pavlova fraise framboise

Meringue, crème mascarpone vanillée, confit fruits rouges, fraises Gariguettes et framboises
Allergènes : 3|6|7|12

Tarte framboise

Sablé breton, crème pâtissière, crème d'amande et framboises fraîches
Allergènes : 1|3|6|7|12

Individuelles



Flan très vanillé

Aux gousses de vanille de Tahiti
Allergènes : 1|3|7|8

Tartelette framboise

Sablé breton, crème pâtissière, crème d'amande et framboises fraîches
Allergènes : 1|3|6|7|12



Éclair café

Pâte à choux, crémeux au café Arabica
Allergènes : 1|3|7|8



Éclair chocolat

Pâte à choux chocolat, crémeux au chocolat Valrhona
Allergènes : 1|3|7|12

Millefeuille glacé

Feuilletage, crème mousseline à la vanille de Tahiti
Allergènes : 1|3|6|7



Tartelette citron yuzu

Crème et marmelade de citron yuzu
Allergènes : 1|3|7|8|9



Tart tropézienne

Brioche maison, crème pâtissière, crème montée, touche de Grand Marnier
Allergènes : 1|3|7

Tartelette très chocolat

Ganache chocolat Valrhona Manjari 64%
Allergènes : 1|3|6|7

Pavlova fraise framboise

Meringue, crème mascarpone vanillée, confit fruits rouges, fraises Gariguettes et framboises
Allergènes : 3|6|7|12

Cakes



Cake citron yuzu

Citron yuzu, fromage blanc 0%, zestes de citron
Allergènes : 1|3|7|12



Cake Pistache

Allergènes : 1|3|5|7|8

Douceurs



Chouquettes

Allergènes : 1|7



Sablés bretons

Allergènes : 1|3|7|12



Canelé

Elu meilleur canelé de Paris, gosses de vanille de Tahiti, aromatisé au rhum

Allergènes : 1|3|7

Cookie chunk et pécan

Chunk de chocolat, noix de pécan, fleur de sel de Guérande

Allergènes : 1|8|12



Brownie

Chocolat, cerneaux de noix

Allergènes : 1|3|7|8



kouign amann

Feuilletage maison, beurre, pommes au caramélisées

Allergènes : 1|3|7



Financier pistache

Allergènes : 1|3|7|8|12



Financier Gianduja noisettes

Allergènes : 1|3|7|8|12



Madeleine nature glacée

Allergènes : 1|3|7|12



Madeleine Nature

Allergènes : 1|3|7|12