



**Petite France**

Boulangerie & Pâtisserie

Baguette Tradition  
Pain Campagne  
Couronne  
Pain Casquette  
Petit Pain  
Ficelle  
Brezel  
Pain Graines  
Pains Speciaux

Croissant  
Pain au Chocolat  
Pain aux Raisins  
Chausson Pommes  
Abricotin  
Croissant Amandes  
Brioche  
Tarte aux Fruits  
Eclairs  
Mille Feuilles  
Chouquettes  
Galette des Rois ...

**Petite France**

Eberhardstr. 51 • 70173 Stuttgart  
Tel 0711 60 80 20

**Boulangerie  
Pâtisserie  
Bistro**

**fr  
ais**



**Petite France**

französische Spezialitäten

Weine & Sekt aus unseren Provinzen  
Weinessig  
Olivenöl  
Aufstriche, Pasteten  
Kräuter, Kondiment  
Marmelade  
Honig  
Soft Drinks  
Kangenwasser  
Französischer Kaffee

Bistro, Snacks

Provenzalische Flammkuchen  
Quiches  
Belegte Gourmet Baguettes  
Frische Salate vom Markt  
Heiße Crepes  
Deftige Suppen und Menüs

**Petite France**

Schwabstr. 92 • 70193 Stuttgart West (Rosenbergplatz)  
Tel 0711 60 80 10

**Weindépôt & Vinothek**

**dé  
licieux**



**Petite France**

Liefer- & Party-Service  
Tel 0711 99 33 71 66

Provenzalische Flammkuchen  
Saftige Quiches  
Belegte Gourmet Baguettes  
Frische Salate der Saison  
Heiße Crepes  
Deftige Suppen und Menüs  
Geschmorte Gerichte

**Petite France**

Tel.: 0711 / 99 33 71 66 oder: 0172 / 731 7311

**Liefer- & Partyservice**

**pour  
toi**

# Petite France

frais • délicieux • pour toi

3 mal in Stuttgart  
Weindépôt, Pâtisserie, Partyservice

An alle Genießer und Freunde der französischen Genussskultur!

Petite France – Boulangerie, Pâtisserie, Bistro  
**Vielfalt französischer Brotgenüsse und Pâtisserie ...**  
Wir backen für Sie buttrige Croissants, knusprige Baguettes, krustige Brotsorten und Brötchen. Dazu Gourmet-Snacks wie lecker belegte Baguettes, Crêpes, Quiches, Salate ... Als süße Sünde empfehlen wir Éclairs und Mille Feuilles, Macarons und Tartes aus unserer Pâtisserie ...

Petite France – Weindépôt und Vinothek  
**100% französisch: Winzerweine aus Frankreich**  
In unserem Weindépôt finden Sie hervorragende Prädikatsweine aus allen Regionen Frankreichs von überzeugender Qualität und zu fairen Preisen. Auch direkt aus dem Fass!  
Profitieren Sie von unserem Probeangebot und gustieren Sie unsere Weinvielfalt, nach Wunsch begleitet von Delikatessen wie exzellenten Käsesorten, herzhaften Pasteten, schmackhafter Wurst und Schinken ...  
**Mi bis Sa: 14 – 22 Uhr, So: 9 – 14 Uhr (Brunch) in unserem originellen Lokal direkt am Rosenbergplatz!**

Petite France – französischer Liefer- und Partyservice  
**Frisch - flott – französisch**  
Ideal geeignet für alle geschäftlichen Aktivitäten, für Ihre Seminare, Workshops, Meetings, Eistan, Ausstand oder Ihre Mittagspause ebenso wie für private Anlässe, familiäre Feiern und Feste wie Geburtstage, Taufen, Kommunionen, Weihnachtsfeiern, Trauerveranstaltungen ... Wir sind jederzeit bereit, Ihre Lieblings-Snacks auch kurzfristig ansprechend aufzutischen!

Stand: März 2023

# Petite France

frais • délicieux • pour toi

3 Gelegenheiten, in Stuttgart original französisch zu genießen:

**Petite France – Boulangerie, Pâtisserie, Bistro**  
Eberhardstraße 51  
70173 Stuttgart  
0711/608020  
Öffnungszeiten: Di – Sa: 7 – 19 Uhr, So: 7 – 13 Uhr

**Petite France – Weindépôt und Vinothek**  
Schwabstraße 92  
direkt am Rosenbergplatz, Bushaltestelle 42  
70193 Stuttgart  
0711/608010  
Öffnungszeiten: Mi – Sa: 14 – 22 Uhr, So: 9 – 14 Uhr (Brunch)

**Petite France – französischer Liefer- und Partyservice**  
0711/99337166  
Mo – Fr: 9 – 13 Uhr  
Andere Termine nach Vereinbarung

**Kontakt & Infos – Lob & Tadel**  
Dominique Gueydan 01727317311  
www.petitefrance.de  
info@petitefrance.de  
Instagram: Petitefrance.stuttgart  
Google: petitefrance.stuttgart

## Weine + Sekte Verkostung im Weindépôt, Petite France

Weine vom Fass AOP	Euro				
	0,12l	0,25l	0,50l	1,00l	(zum Mitnehmen) bei 10l BIB
<b>Vin des Côtes du Rhone du Lubéron</b>					
Rot, weiss oder rosé vollmundig, rund	3,50	6,00	10,00	18,00	1,00l 6,00
<b>Ardèche, Rot</b>	3,50	6,00	10,00	18,00	1,00l 6,00
<b>Bordeaux</b> herb, trocken	3,50	6,00	10,00	18,00	1,00l 6,00

Weissweine AOP Flasche 0,75l	Euro		
	0,12l	0,75l Karton	
<b>Lubéron</b> Chardonnay, trocken, fruchtig, 13°	4,50	20,00	9,90
<b>Lubéron Ultime</b> Secret, Viognier, trocken, weich, 14,5°	5,50	24,00	12,90
<b>Bordeaux</b> Entre-deux-Mers, trocken, leicht, 12°	4,50	20,00	9,90
<b>Lubéron</b> Douceur d'automne, 1/2 trocken, Roussanne, vollmundig, 13°	4,50	20,00	9,90

Roséweine AOP Flasche 0,75l	Euro		
	0,12l	0,75l Karton	
<b>Lubéron</b> Merlot, Sous l'ormeau, vollmundig, 13°	5,50	24,00	12,90
<b>Loire Anjou</b> 1/2 trocken, rund, 12°	4,50	20,00	9,90

Rotweine AOP Flasche 0,75l	Euro		
	0,12l	0,75l Karton	
<b>Lubéron</b> Merlot, Manon des Garrigues, fruchtig, kräftig, 13°	4,50	20,00	9,90
<b>Lubéron</b> Syrah-Grenache, 50/50%, trocken, rund, 14°	4,50	20,00	9,90
<b>Lubéron</b> Syrah 70%, Grenache 30%, La Félicianne, weich herzhaft 14,5°	5,50	24,00	12,90
<b>Lubéron</b> Syrah 30%, Grenache 70%, les Opiniâtres, kräftig, 13,5°	5,50	24,00	12,90
<b>Bordeaux</b> Domaine de la Mingerie, trocken, herb, 13,5°	5,50	24,00	12,90
<b>Lubéron</b> le Temps de l'Exception, 1495, Merlot, ausgewogen, 13,5°	5,50	24,00	12,90

Sekt und Champagner 0,75l	Euro		
	0,12l	0,75l Karton	
<b>Mousseux</b> Sekt aus der Champagne, trocken	3,50	16,00	7,90
<b>Crémant d'Alsace Kuehn</b>	4,50	20,00	14,90
<b>Champagner</b> Pelletier, trocken, ab 2 Gläser	8,50	42,00	32,00
<b>Champagne Brut Nicolas Feuillatte</b> ab 2 Gläser	8,50	42,00	32,00
<b>Clairette de Die</b> 1/2 trocken aus der Provence	4,50	20,00	14,90
<b>Cidre</b> trocken, leicht	3,50	16,00	7,90

**Apéritifs und digestifs** 4,50 (4 cl) auf Anfrage

**Espresso, Tees, Café au Lait, Cappuccino** 2,80

## Vesper à la française

... werden alle mit Baguette serviert  
Auf Wunsch auf Holzplatte serviert, Pfand 3€

	Euro
<b>Obélix</b> französische Salamis, Pasteten, Cornichon, Oliven <sup>1256AI</sup>	9,90
<b>Astérix</b> französische Edelkäse aus verschiedenen Provinzen <sup>26AFI</sup>	9,90
<b>Idéfix</b> gemischt aus Platte Obélix und Astérix <sup>256AFI</sup>	9,90

## Baguettes

Knusprige Gourmet Baguettes mit Salatblättern, Tomaten und hausgemachter Mayonnaise ca. 30 cm lang

Alle Baguettes auch heiß und mit Käse überbacken + 0,50 € o. mit Vollkornbaguette erhältlich + 0,50 €

<b>Fiji</b> Roastbeef, Zwiebel, Meerrettich, Cornichon, Grüner Pfeffer <sup>25AI</sup>	6,90
<b>Korsika</b> gekochter Hinterschinken, Emmentaler, Gurke <sup>235AI</sup>	5,90
<b>Madeira</b> Putenfilet, Mais, Paprika <sup>25AI</sup>	5,90
<b>Seychellen</b> Blauschimmel, Paprika, Walnüsse <sup>25AIM</sup>	5,90
<b>Bahamas</b> Thunfisch, Zwiebel, Ei, (Sardellen) <sup>259ACDI</sup>	6,90
<b>Tahiti</b> Shrimps, Avocado, Oliven, Champignon <sup>1256ABI</sup>	6,90
<b>Island</b> geräucherter Lachs, Palmenherz, Broccoli, Avocado <sup>25DI</sup>	7,90
<b>Palma</b> Champ., Karotte, Gurke, Broccoli, Avocado, Mais, Paprika <sup>AI</sup>	5,90
<b>Hawaii</b> Hinterschinken, Ananas, frische Beeren, Obst, Mais, Sonnenblumenkerne <sup>1235ANI</sup>	5,90
<b>Sardaigna</b> franz. Salami, Cornichons, Paprika Zwiebel, Olive <sup>12356AI</sup>	6,90
<b>Stromboli</b> franz. Schafkäse, Tomate, Oliven, Paprika, Kräuter <sup>256AFI</sup>	6,90

## Quiches

Saftige Quiches mit Buttermürbeig, ca. 30 min Backzeit (außer Lorraine & Languedoc)

Ø 14 cm

<b>Lorraine</b> der Klassiker mit gerösteten Speckwürfeln <sup>248ACF</sup>	8,90
<b>Dauphine</b> Putenfilet, Mais, Zucchini, Champ., Paprika, Oliven <sup>246ACF</sup>	8,90
<b>Roussillon</b> Thunfisch, Zwiebel, Tomate, Champ., (Sardellen) <sup>246ACDF</sup>	9,90
<b>Bretagne</b> Shrimps, Artischocke, Champignon, Broccoli <sup>246ABCF</sup>	9,90
<b>Aquitaine</b> Lachs, Broccoli, Meerrettich, Artischocken, Spargel <sup>24ACDF</sup>	10,90
<b>Languedoc</b> Champignon, Lauch, Tomate, Karotte, Paprika, Broccoli <sup>ACF</sup>	8,90

## Crêpes salzig

Euro

<b>Carnac</b> geräucherter Speck, Ei, Zwiebel, Tomate, Kräuter <sup>25ACF</sup>	7,90
<b>Fougères</b> Blauschimmelkäse, Walnüsse, Kräuter <sup>2ACFM</sup>	7,90
<b>St. Nazaire</b> Champ., Karotte, Broccoli, Mais, Paprika, Tomate <sup>2ACF</sup>	7,90
<b>St. Malo</b> Thunfisch, Kapern, Tomate, Zwiebel (Sardellen), grüne Bohnen <sup>25ACDFK</sup>	7,90
<b>Brest</b> Lachs, Broccoli, Artischockenherz, Tomate, Meerrettich <sup>25ACDFK</sup>	9,90
<b>Chateaubriant</b> Rostbeef, Chilibohnen, gr. Pfeffer, Meerret. <sup>25ACDFK</sup>	7,90
<b>St. Brieux</b> Salami, Ei, Zwiebel, Tomate, Knoblauch <sup>28ACF</sup>	7,90
<b>Dinard</b> Sardellen, Kapern, Tomate, Kräuter, Oliven <sup>26ACDFK</sup>	7,90

## Crêpes süß

<b>Klassisch</b> Zimt/Zucker od. Apfelmus od. Marmelade od. Nutella <sup>27ACF</sup>	3,90
<b>Spezial</b> Nutella Banane, Nutella Mandeln, Nutella Eierlikör <sup>1257ACF</sup>	4,90
<b>Lorient</b> Nutella, Mandel, Banane <sup>257ACF</sup>	5,90
<b>Deauville</b> Apfel, Apfelkompott, Zimt, Calvados <sup>12ACFK</sup>	7,90
<b>Quimper</b> Kokos, Ananas, Zimt, Grand Marnier <sup>124ACFK</sup>	7,90
<b>Belle île</b> fr. Früchte, Vanillezucker, Vanilleeis, Grand Marnier <sup>12ACFK</sup>	9,90

## Salate

Frische knackige Salate vom Markt  
... werden alle mit Baguette und französischer Körner-Dijonsenf vinaigrette serviert  
Auf Wunsch im Mehrweg-Behälter serviert, Pfand 3€

<b>Vier Jahreszeiten</b> 4 franz. Käsesorten, Tomate, Croûtons, Walnüsse <sup>25AFIKM</sup>	9,90
<b>Karussell</b> Champ., Karotte, Gurke, Mais, Paprika, Broccoli, Avocado <sup>25IK</sup>	9,90
<b>Provence</b> Thunfisch, Ei, gr. Bohnen, Kapern, (Sardellen), Zwiebel, Tomate, Oliven <sup>256CDI</sup>	9,90
<b>Mexico</b> Roastbeef, Chilibohnen, Cornichons, Zwiebeln, Oliven, Meerrettich <sup>256IK</sup>	9,90
<b>Kikiriki</b> Putenfilet, Reis, wilder Reis, Champ., Papr., Mais, Oliven <sup>256IK</sup>	9,90
<b>Pazifik</b> ger. Lachs, Shrimps, Avocado, Broccoli, Palmenherz, Artischockenherz <sup>1235ADIK</sup>	13,90
<b>gemischter Salat</b> Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Karotte, Champ. <sup>25IK</sup>	7,90
<b>Nudelsalat</b> jede Woche neu (auf Anfrage)	7,90

## Provenzalische Flammkuchen

Mit cremiger Tomatensoße, geriebenem Käse und Kräutern der Provence

1 Pers. • 2 Pers.

Ø 30 • 10

Euro

<b>Avignon</b> Speck, Zwiebeln, Kräuter der Provence <sup>28AF</sup>	8,90	•	12,90
<b>Aix en Provence</b> vegetarisch mit Lauch, Karotte, Champignons, Paprika, Mais Broccoli, Tomate <sup>2AF</sup>	8,90	•	12,90
<b>Sisteron</b> Franz. Salami, Champ., Pepperoni, Oliven, Tomate <sup>26BF</sup>	9,90	•	13,90
<b>Valence</b> Putenfilet, Mais, Paprika, Tomaten, Oliven <sup>28AF</sup>	9,90	•	13,90
<b>Dieulefit</b> Blauschimmelkäse, Ziegenkäse, Paprika, Tomaten, Walnüsse <sup>29FM</sup>	9,90	•	13,90
<b>Bandol</b> Thunfisch (Sardellen), Ei, grüne Bohnen, Zwiebel, Kapern, Tomaten <sup>268ACDFK</sup>	9,90	•	13,90
<b>St. Raphaël</b> Shrimps, Champignons, Artischockenherz, Oliven, Tomaten <sup>126ABFK</sup>	9,90	•	13,90
<b>Nice</b> Geräucherter Lachs, Broccoli, Tomate, Palmen-, Artischockenherz <sup>2ADFK</sup>	10,90	•	14,90
<b>Menton</b> Echter Hinterschinken, Ananas, Mais, Kiwi, Früchte Trauben, Sonnenblumenkerne, (ohne Tomatensoße) <sup>28AF</sup>	9,90	•	13,90
<b>Marseille</b> Sardellen, Kapern, Tomaten, Kräuter d. Provence <sup>28ADF</sup>	8,90	•	12,90
<b>Manosque</b> Apfel, Zimt, Zucker <sup>28AF</sup> (süß)	8,90	•	12,90
<b>Montélimar</b> Flammbaguette mit Speck <sup>???</sup> (2 Stück)	8,90		
<b>Montélimar</b> Flammbaguette mit Tomate, Ziegenkäse <sup>???</sup> (2 Stück)	8,90		

Zusatzstoffe und Allerge

1 Mit Farbstoff	A Gluten, Weizengetreide	J Sesamsamen
2 Mit Konservierungsstoff/ konserviert	B Krebstier/Shrimps	K Schwefeldioxid
3 Mit Antioxidationsmittel	C Eier	L Weichtiere
4 Mit Geschmacksverstärker	D Fisch	M Walnüsse
5 Geschwefelt	E Sojabohnen	N Sonnenblumenkerne
6 Geschwärt	F Milch	O Haselnuss
7 Mit Süßungsmittel	G Schalenfrüchte	Gerne bereiten wir Ihnen unsere Gerichte <b>vegan</b> oder <b>vegetarisch</b> zu, sprechen Sie uns an.
8 Mit Phosphat	H Sellerie	
	I Senf	