



Le conseil de Thierry Charles
 Découvrez ma dernière création
le soufflé aux pommes

Pâtisserie

Profitez d'un grand choix de pâtisseries et d'entremets pour 4, 6, 8 ou encore 10 personnes. Nos classiques comme nos spécialités sauront satisfaire tous les palais.

Sans oublier nos **Réductions Sucrées.**



Chocolats et Confiseries

Macarons

Chocolat, vanille, framboise, praliné, citron...

Chocolats et confiseries

- Notre assortiment de chocolats : ganaches et pralinés, 30 sortes environ
- Truffles
- Mendiants
- Fruits confits glacés
- Pâtes de fruits
- Marrons Glacés



Boulangerie

Pour tous les jours ou pour les fêtes, choisissez vos pains pour agrémenter chacun de vos plats.

Farine de haute qualité issue d'une filière responsable engageant les agriculteurs et le meunier dans le respect des meilleures pratiques. Certifiée Label Rouge.



aux
GOURMANDISES
de Lorient

Adresse : 41, rue Monistrol - 56100 LORIENT

Téléphone : 02 97 37 15 14

Ouverture tous les jours de 7h à 19h30

Fermé le mercredi

Fermetures exceptionnelles :

le 25 décembre à partir de 13h

le 26 décembre, le 1^{er} et le 2 Janvier toute la journée.

Rejoignez-nous !  

www.auxgourmandisesdelorient.com

Manger bouger.fr / www.selltim.com 02 97 30 92 04 / Images non contractuelles / Ne pas jeter sur la voir publique



aux
GOURMANDISES
de Lorient

ARTISAN
 BOULANGER
 PÂTISSIER
 CHOCOLATIER
 TRÂTEUR




Thierry
CHARLES
 ARTISAN



Tenue de soirée



Rubis



Pomme d'amour



Baccara



Nos Bûches Pâtisseries

Délicieuses et gourmandes, laissez-vous tenter par nos bûches originales réalisées par notre maître pâtissier Thierry CHARLES.

Tenue de soirée (façon forêt noire sans alcool)
Génoise chocolat, crème pâtissière chantilly parsemée de cerises italiennes amarena, mousse chocolat 60% de cacao. A servir frais !

Caracas
Meringue amandes, croustillant praliné, crémeux chocolat noir 70% de cacao et mousse légère au chocolat au lait. A déguster à température ambiante !

Baccara
Biscuit aux noisettes, émincés de poires pochées au jus de cassis, infusé aux épices de Noël et enrobé d'une mousse allégée chocolat lait/noisettes (gianduja). A servir frais !

Pomme d'amour
Biscuit amandes, croustillant praliné, pommes rôties accompagnées d'une bavaroise vanille et entourées d'une crème légère caramel. A servir frais !

Rubis
Biscuit et croustillant aux amandes, crémeux framboise parsemé de morceaux de framboises, crème mascarpone vanille. A servir frais !

Esprit de Bretagne
Biscuit chocolat, caramel tendre au beurre salé aux éclats de noisettes, crème légère vanille, mousse chocolat 70% cacao. A déguster à température ambiante !

Tarifs

4 personnes : 18€
6 personnes : 27€
8 personnes : 36€
sur commande

Bûches Traditionnelles

Sans oublier les valeurs sûres, nos bûches traditionnelles !

Crème légère au beurre parfumé
Biscuit roulade, crème légère au beurre.
Parfums : vanille, praliné, Grand-Marnier, café, chocolat.

Tarifs

4 personnes : 16€
6 personnes : 24€
8 personnes : 32€

Nos Desserts Glacés

Corbeille en nougatine (à partir de 4 ou 6 personnes)
2 boules par personne, sorbets et/ou glaces, chantilly.

Vacherin à base de sorbets ou glaces
(2 boules par personne)

Nos bûches glacées

Médicis
Glace vanille, sorbet framboise, biscuit amandes.

Bûche fraîcheur
Sorbet citron, sorbet passion, biscuit amandes.

Tarifs

4 personnes : 20€
6 personnes : 30€

Taille des Bûches

4 personnes ou 6 personnes
8 personnes : à la demande



N'hésitez pas à nous appeler au 02 97 37 15 14

Nos assortiments Traiteur pour un apéritif réussi !

(sur commande uniquement)

Assortiment de petits fours salés
10 sortes environ

Brioche crabe (40 pièces environ)
taille unique

Pain surprise (30 ou 60 pièces environ) :
charcuterie, saumon, fromage, ou mélange

Navettes garnies

POUR COMMANDER NOS BÛCHES, DESSERTS OU ASSORTIMENTS TRAITEUR

1. Faites votre choix
2. Rendez-vous dans notre Boulangerie Pâtisserie pour passer commande
3. Votre commande sera à retirer avec votre numéro de commande

IMPORTANT

Les commandes pour Noël sont à passer le 22/12 au plus tard.

Les commandes pour le réveillon du 31/12 sont à passer le 29/12 au plus tard.

Toute notre production est faite maison, à base de produits frais et de qualité !