

Macarons

Chocolat, vanille, framboise, praliné, citron, caramel au beurre salé...

Chocolats et Confiteries

Notre assortiment de chocolats :
ganache et praliné,
30 sortes environ

- Truffes
- Mendiants
- Fruits confits glacés
- Pâtes de fruits
- Marrons glacés



Entremets

du Jour de l'An

Nos bûches pâtisseries version entremets !
Retrouvez nos entremets avec la même composition que nos bûches pâtisseries.

Les Valeurs Sûres

Soufflé aux pommes

Pâte feuilletée avec des pommes cuites au beurre, crème chiboust caramélisée.

Guyaquil

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir.

L'Opéra

Biscuit amande alterné avec une crème légère café, ganache chocolat.

Forêt noire

Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena, ganache chocolat.



La Boulangerie



Pour tous les jours ou pour les fêtes, choisissez vos pains pour agrémenter chacun de vos plats. Nous utilisons une farine de haute qualité issue d'une filière responsable engageant les agriculteurs et le meunier dans le respect des meilleures pratiques. Certifiée Label Rouge.

NOS BAGUETTES :

Traditions / Arthur Thomas / Talmière

NOS PAINS SPÉCIAUX :

Céréales / Châtaignes / Châtaignes figues / Bûcheron / Campaillou / Seigle / Feuilleté seigle aux noix / Chia form / Pain de mie / Pain d'épices

41, Rue Monistrol - 56100 LORIENT

Téléphone : 02 97 37 15 14

www.auxgourmandisesdelorient.com

Ouvert tous les jours :

7h15 - 19h / Dimanche : 7h15 - 16h30

Ouvertures exceptionnelles :

Les mercredis 22 et 29 décembre 2021

Le samedi 25 décembre 2021, uniquement le matin

Fermetures exceptionnelles :

Les Lundis 20 et 27 décembre et

le samedi 1^{er} janvier 2022

Rejoignez-nous !  

«Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé» - www.mangerbouger.fr


Thierry
CHARLES

ARTISAN
PÂTISSIER
CHOCOLATIER
TRAITEUR



Toute l'équipe
vous Souhaite de Belles Fêtes !

Création www.sellitim.com 02 97 30 92 04 / Images non contractuelles / Ne pas jeter sur la voie publique



Esprit de Bretagne

Les pâtisseries

Garde le sourire

Biscuit financier cassis, compotée et dés de mangue, accompagné d'une crème moussieuse passion. À servir frais.

Caracas

Biscuit macaron amande, croustillant crêpes dentelles, praliné, crémeux chocolat noir du Venezuela, mousse chocolat au lait. À déguster à température ambiante.

Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de déguster.

Esprit de Bretagne

Biscuit chocolat, caramel tendre au beurre salé et aux éclats de noisettes grillées, crème légère vanille accompagnée d'une mousse au chocolat à 70% de cacao.

Orange Gourmande Nouveauté !

Dacquoise noisette, crémeux praliné croustillant, mousse à l'orange. À servir frais.

Soleil Levant Nouveauté !

Biscuit fondant citron, crémeux vanille, gelée de framboise accompagné d'une crème légère framboise-rose-litchi. À servir frais.

Bigouden Nouveauté !

Pommes poêlées, crémeux de pommes entouré d'une mousse vanille de Madagascar, dacquoise noisette, croustillant brisures de gavottes. À servir frais.

Tarifs :

4 personnes.....20€ 6 pers.....30€ 8 pers.....40€



Bigouden

Orange Gourmande

Soleil Levant

Nos Bûches

Les traditionnelles

Uniquement sur commande.

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 18€ 6 pers.....27€ 8 pers.....36€

Les vacherins

Sorbet : Chocolat / framboise / citron / passion

Glace : Vanille / café / pistache / caramel

Nos bûches glacées

Nougat glacé

Biscuit moelleux aux amandes, caramel tendre au beurre salé, nougat glacé aux framboises, glaçage Magnum chocolat blanc et noisettes, meringue italienne sur le dessus.

Bûche tiramisu

Biscuit chocolat, glace café, garni d'une mousse mascarpone vanille.

Tarifs :

4 personnes.....20€ 6 personnes.....30€



Caracas

Garde le sourire

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



Assortiments Traiteur

pour un apéritif réussi ! (sur commande uniquement)

Assortiment de fours sucrés

8 sortes environ 0,85€/pièce
Pâte à choux, tartelette citron, tarte cocktail fruits frais, opéra, baba au rhum, Paris-Brest, éclairs

Assortiment petits fours salés

8 sortes environ 0,85€/pièce

Brioche crabe ou saumon - 40 pièces environ..... 40€

Pain surprise :

Taille unique - 50 pièces environ 38€
Charcuterie / fromage / poisson (rillettes de poisson et saumon) / mixte

Pain surprise polaire Nouveauté !

Charcuterie ou poisson : 40 pièces environ 34€

POUR COMMANDER

NOS BÛCHES, DESSERTS OU ASSORTIMENTS

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 !

Afin de garantir la disponibilité de nos produits, nous vous invitons à passer vos commandes au plus tard, jusqu'au **mercredi 22/12** pour Noël et jusqu'au **mercredi 29/12** pour le Jour de l'An.

ATTENTION !!!

Nous ne serons pas en mesure de prendre vos commandes par téléphone !