

Bûches Pâtisseries

Tarifs 4 personnes 25€
6 personnes 37.50 €

8 personnes 50€ sur commande uniquement



LE PASSIFLORE

Biscuit noix de coco citron vert,
crèmeux framboise,
mousse légère passion



LE PARFAIT

Biscuit Sacher (chocolat amande),
crème brûlée au praliné,
mousse chocolat lait



ACIDULÉ

Croustillant au spéculoos,
pana cotta nature,
compotée fraise rhubarbe,
mousse fraise,
ganache montée fraise

ESPRIT DE BRETAGNE

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



Épiphanie

GALETTES FEUILLETÉES AMANDES

GALETTES FEUILLETÉES POMMES

CARAMEL BEURRE SALÉ

COURONNES DES ROIS EN BRIOCHE

AVEC FRUITS CONFITS GLACÉS EN PROVENANCE D'APT EN PROVENCE

Cette année Thierry CHARLES a choisi de soutenir l'association RÊVES DE CLOWN qui s'occupe d'encourager par le rire les enfants hospitalisés. Une partie de la vente des fèves de la collection RÊVES DE CLOWN sera redistribuée à l'association.



POUR COMMANDER NOS PRODUITS

- 1) Faites votre choix
- 2) Rendez-vous dans notre boutique pour enregistrer votre commande
- 3) Votre commande sera à retirer muni impérativement de votre numéro de commande

ATTENTION : Nous ne sommes pas en mesure de prendre votre commande par téléphone

DATES LIMITES DE PRISE DE COMMANDE
LE 21 DECEMBRE POUR NOËL
ET LE 28 DECEMBRE POUR LE REVEILLON DU JOUR DE L'AN

AUX GOURMANDISES DE LORIENT

41 rue Monistrol 56100 Lorient • 02 97 37 15 14
Ouvert tous les jours 7h15-19h15 • Dimanche 7h15-15h30

Ouverture exceptionnelle

Mercredi 21 et 28 décembre

Fermeture exceptionnelle

Lundis 19 et 26 décembre, dimanche 1^{er} Janvier 2023
et lundi 2, mardi 3 Janvier 2023

*Nous vous souhaitons
de Joyeuses Fêtes*

Ne pas jeter sur la voie publique

AUX GOURMANDISES DE
Lorient

CARTE
Festive
2022



Thierry
CHARLES

ARTISAN PATISSIER BOULANGER
CHOCOLATIER TRAITEUR

Bûches Traditionnelles

4 personnes 20€ • 6 personnes 30€
8 personnes 40€

Biscuit roulade,
crème légère au beurre parfumé

VANILLE • CAFÉ • CHOCOLAT

Entremets Glacés

4 personnes 25€ • 6 personnes 36€



MYSTÈRE Glace vanille,
meringue,
éclats de nougatine



BELIZE
Sorbet Cacao,
biscuit chocolat,
parfait vanille, meringue

**OMELETTE
NORVÉGIENNE**

Traiteur

ASSORTIMENT FOURS SALÉS

8 sortes environ - 1€ pièce

Quichettes, pizzas, feuilletés viande,
feuilleté poisson, feuilleté fromage

BRIOCHE SURPRISE

40 pièces - 48€

Crabe ou saumon

PAIN SURPRISE AU SEIGLE

40 pièces - 45€

charcuteries, poissons

(rillettes de poisson assortis, saumon)
ou fromages

PAIN POLAIRE

40 pièces - 40€

charcuteries ou poissons

(différentes rillettes et saumon)

ASSORTIMENT FOURS SUCRÉS

1.20€ pièce

Éclair, chou, Paris Brest,
tartelette citron, cocktail, baba

ASSORTIMENT MACARONS

Coffret de 6 pièces 11.50€ • 8 pièces 15.50€

12 pièces 20.50€ • 15 pièces 25€

Vanille, café, chocolat, pistache,
passion-mangue, caramel, citron,
spéculoos, framboise, cassis

Chocolat et Confiserie

Assortiment de ganaches et de pralinés

Assortiment de Pâtes de fruits

Truffes • Mendiants • Calissons

Fruits confits glacés • Marrons glacés

les Pains

pour agrémenter chacun de vos plats

NOS BAGUETTES

Tradition • Arthur Thomas • Croq'céréales

NOS PAINS SPECIAUX

Bûcheron • Pain de mie • Seigle

Feuilleté seigle aux noix • Chia Forme
Campaillo • Céréales • Pain d'épices

Entremets Jour de l'An

Retrouvez nos bûches pâtissières
en version entremet

Passiflore • Acidulé • Parfait • Esprit de Bretagne

AINSI QUE

LE SOUFLÉ AUX POMMES

Pâte feuilletée avec des pommes cuites au beurre,
crème Chiboust vanille caramélisée

GUYAQUIL

Biscuit amandes, croustillant crêpes dentelles praliné,
mousse au chocolat noir.

LA FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena,
ganache chocolat

UNIQUEMENT SUR COMMANDE :

Le Saint Honoré, Paris-Brest

Macaron framboises

Tartes Cocktail