



# Envolée gourmande

*Nedeleg laouen*



*Isabelle, Michel Izard et leurs Équipes vous souhaitent  
une pétillante année 2018 en famille.*

## **Lannilis**

02 98 04 48 05 - 3 rue des Marchands

Horaires 24 et 31 décembre :  
de 6h30 à 18h30  
sans interruption

## **Halles St Martin**

02 98 33 17 59 - Brest

Horaires 24 et 31 décembre :  
de 7h30 à 14h00

## **Halles St Louis**

02 98 80 03 71 - Brest

Horaires 24 et 31 décembre :  
de 7h30 à 18h30

## **Roscoff**

02 98 69 77 64 - 28 rue Gambetta

Horaires 24 et 31 décembre :  
de 7h30 à 13h00  
et de 15h00 à 18h30

## CANAPÉS : homard, foie gras, huîtres... POUR ACCOMPAGNER LES BULLES

Plateau de 12 pièces : 20,60€  
Plateau de 20 pièces : 32,00€

Nos cakes salés, juste à tiédir...C'est prêt !

## LE COIN DE LA BOULANGERIE AU LEVAIN NATUREL



Notre assortiment à découvrir sur place, pour chaque plat, un pain approprié vous sera conseillé par notre équipe, n'hésitez pas à nous solliciter !

## NOËL : L'EFFERVESCENCE DES BÛCHES

### Étincelle Grand Cru

Craquante dans tous les sens du terme, biscuit Sacher chocolat, croustillant noisette et toute la puissance des chocolats Grand Cru de la maison Valrhona

### Étincelle Rocher

Si pralin m'était conté... Biscuit viennois, amandes caramélisées, croustillant praliné, et glaçage « Rocher » solide valeur gourmande !

### Étincelle Violette

Mousse Jivara lactée, insert confit de cassis, myrtilles sur un biscuit Dacquoise, sur un socle sablé Breton au citron frais

Toutes nos bûches sont proposées pour 4 ou 6 personnes (18,80€ et 28,00€)

### Étincelle de Proust

Crèmeux au caramel (beurre salé) pommes confites, biscuit madeleine, mousse aromatisée au cidre et biscuit au sarrasin et graines torrifiées.

### Étincelle de Venise

Dacquoise noisette, crèmeux café, biscuit à la cuillère, Kahlua et crumble café

## PETITE ÉTINCELLE MAIS, NON MOINS RAYONNANTE:

### Bûchette

#### « Griotte Thé Matcha »

Incontournable saveur du biscuit japonais liée à nos cerises macérées, et une délicate mousse chocolat

### Bûchette « Menton »

Biscuit Dacquoise noisette, crèmeux citron, confit d'agrumes et amande, enrobé ivoire

Bûchettes individuelles  
pour les plus gourmands (4,50€)

*« Après la maturation de l'année tirebouchonnée 2017, pas d'amertume au bord des lèvres, Que le millésime qui pointe soit pétillant et raffiné. »*

## MILLÉSIME SAINT SYLVESTRE 2018

(Famille de 4 ou 6)

### « Entremet du Chanoine »

Biscuit de Reims, Crèmeux mûre en ébullition, mousse litchi, rose scintillante.

### « Giovanni du Piémont »

Croustillant Praliné et crèmeux Gianduja en effervescence sur un biscuit noisette.

## MIGNARDISES PÉTILLANTES

16 pièces : 18,00€  
40 pièces : 40,00€

## CHOCOLAT GRAND CRU, POUR FINIR LES BULLES

Magnifiques Marrons glacés,  
Coffrets 180 g, 255 g et 430 g.  
À découvrir en gourmandises dès à présent !

## Merci de passer vos commandes !

Jusqu'au 22 décembre au soir pour Noël et jusqu'au 29 décembre au soir pour le Nouvel An (retrait en magasin à partir de 10h).  
www.michel-izard.com - contact@michel-izard.com

Tous nos magasins seront fermés le 25 décembre 2017 et le 1<sup>er</sup> janvier 2018