La Maison du Boulanger
Nedeleg Laouen
joyeux noël

Saint Sylvestre 2021

DOUCE NUIT
Entremets Gourmand
Biscuit pain de Gênes chocolat, confit de griottes, mousse vanille bourbon bio et cerises amarena.

FÉERIE
Fraîcheur Assurée
Biscuit mœlleux, gel passion, mousse mangue et timut, crémeux passion sur un breton au citron jaune.

4 convives : 22,80€
ou 6 convives : 34,30 €

MIGNARDISES GOURMANDES À PARTAGER…

16 pièces : 24,00 €
Dôme pamplemouse
Bonbons spéculoos
Orange bigarade
Breton chocolat Madong
Tatin de banane rôtie citron vert
Financier mélisse framboise
Croustillant pistache
Crémeux mûre sauvage

SANS OUBLIER POUR LE TRADITIONNEL PETIT DÉJEUNER, EN FAMILLE, DU JOUR DE NOËL

Stollen, Panettone, Brioche de Noël, Kouglopf et autres Gourmandises !

La Maison du Boulanger

Noël en famille au coin du feu

« Avoir l'esprit de famille, c'est aimer se retrouver au cœur des siens, pour se ressourcer et reprendre des forces » N'est-ce pas là le plus beau des cadeaux ?

CANAPÉS PRÈS DE L'ÂTRE :

Tartare de bar et navets pickels
Huître grillée en gelée
Foie gras «snacké» épices et confits d'oignons
Aspic de bisque et chair de tourteau
Gravelax de saumon fumé d'écosse
Cube «pot au feu» et champignons sauvages

Plateau de 12 pièces : 23,40€
Plateau de 20 pièces : 38,00€

Terrine de foie gras mi-cuit sur commande

Bûches au coin de l'âtre

ÉTINCELLE
Fraîche et Savoureuse
Biscuit Madeleine Citron,
Crémeux Framboise/Citron jaune,
Mousse Chocolat Caramélia Blond !

COMPTINE
Gourmande et Généreuse
Ganache Mascarpone montée et
Chocolat Opus Blanc, Biscuit Cuillère
Imbibé au Café Robusta, aromatisé au
Vieux Rhum, Crémeux Arabica !

ÉLÉGANCE
Délicate et Authentique
Streuzel Amande,
Confit Mandarine de Corse et Yuzu,
Biscuit Tendre, Crémeux Marron
d'Ardèche et Vanille Bourbon Bio !

GUIRLANDE
Rondeur du Praliné
Biscuit Mœlleux Roulé, crème Gourmande
au Praliné amande/noisette avec
son Cœur à Croquer, nappée Rocher Amande !

FESTIN
Corsé et Chocolat
Biscuit Chocolat imbibé au jus de Cacao,
Mousse Chocolat,
Croustillante Dentelle enrobée et Praliné !

Nos bûches gourmandes sont proposées pour
4 convives : 22,80€ ou 6 convives : 34,30 €

Bûchettes des lutins

4,50 € la pièce

RUBIS DES BOIS
Biscuit sans farine,
aux éclats de framboises et grué de cacao,
crémeux chocolat et framboises confites.

COCO DES ÎLES
Dacquoise coco et ananas Victoria,
insert ananas en compotée et galanga,
mœlleux coco

Bûche Glacée

FLOCON *Fondante et Fraîche*
Sorbet mangue banane, glace caramel au beurre salé,
crémeux chocolat, sablé friable aux amandes et citron vert !

4 convives : 28,00€

Merci de bien vouloir passer vos commandes
avant 13 heures, le mercredi 22 décembre pour Noël
et avant 13 heures, le mercredi 29 décembre pour le Nouvel An.

Retrait en magasin à partir de 10h30

Nos boutiques seront fermées
le 25 décembre et le 1er Janvier 2022.

Lannilis
02 98 04 48 05
3 rue des Marchands

HORAIRES
24 et 31 décembre :
de 6h30 à 18h30

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