

Les chemins du Père-Noël




*La
Maison
du
Boulanger*



Les chemins du Père-Noël

« Comme la Vie, le Père Noël trouve toujours son chemin même s'il est parfois chaotique, car les pierres font partie du chemin ! »



Canapés Côté Mer, Côté Terre :

- Foie Gras et Cacao, Gelée Gewürztraminer,
- Saumon Fumé Maison, Crème Wasabi et Betterave,
- Maquereaux en Tartare et Pickles,
- Homard grillé Genièvre, mayonnaise de Bisque,
- Saint-Jacques en tartelette, gelée de Pequillos
- Suprême de volaille et duxelle de champignons

Plateau de 12 pièces : 25,00€

Plateau de 20 pièces : 40,00€



En bûche sur les ribins 2023

« MARRON D'ARDÈCHE »

Alliance Pomme d'Or !

Biscuit Financier aux Fruits,
Duo de Pomme et Coing,
Ganache Vanille Opalys et
Marrons confits, Gelée de Cidonie

« CASSIS DE BOURGOGNE »

Finesse et Gourmandise !

Streuzel et Croustillant Noisette,
Confit de Baie de Cassis
et Groseille Noire,
Crèmeux Noisette

« CITRUS DE PROVENCE »

Fraîcheur Agrumes

Biscuit Amande Citron Jaune,
Crèmeux Orange
et Chocolat Lait, Mousse Citron
aux Éclats Stracciatella

« AMANDE DE VALENCE »

Généreuses Saveurs

Biscuit Mœlleux Roulé,
crème Gourmande au Praliné Amande/
Noisette avec son Cœur à Croquer,
nappée Rocher Amande !

« CHOCOLAT ANTILLAIS »

Rêve de Chocolat !

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

*Nos bûches gourmandes sont proposées pour
4 convives à 28,00€ ou 6 convives à 42,00€*



« BÛCHE LICHOUSE GLACÉE »

Tout est dit...

Brownie Chocolat,
Glace Vanille Bourbon,
et Glace Chocolat Caramel coulant

Bûches solos

5,80€ la pièce

« GRIOTTE DU NORD »

Streusel Pistache, confit de Griottes
«aromatisé», Crème Chantilly Pistache,
Praliné Namelaka/Pistache du Sud

« FLAVEUR DE L'EST »

Pain d'épices, poire compotée aromatisée
à la cannelle, croustillant feuillantine,
et caramel coulant !

MIGNARDISES GOURMANDES

À PARTAGER...

16 pièces : 25,00€

Dôme Passion/Mangue
Tiramisu en Tartelette
Choux Praliné/Lime
Douceur Cacahuète
Florentin Orange/Chocolat noir
Croustillant Vanille Bourbon/Fève Tonka
Tatin de Pomme Granny Smith
Breton Chocolat Madong

Entremets fruités sans détour pour, à 2024 passer !

« COCO FRAMBOISE »

Mœlleux Coco Râpée et Lait de Coco,
Croustillant Caozelo,
Confit de Framboise et Brisures
et Mousse de Fruit du Rosacée

« ANANAS CITRON »

Biscuit Mœlleux et Croustillant
Citron Vert, Ganache Montée
Chocolat Ivoire, Insert Ananas
Frais et Brunoise et Peau de
Citron Lime !

Pour le 31 décembre
4 convives : 28,00€
ou 6 convives : 42,00€

PENSEZ AU TRADITIONNEL PETIT DÉJEUNER FAMILIAL, DU JOUR DE NOËL ET DU 1^{ER} JANVIER :

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

*Pour vos coffrets et bonbons de Chocolat,
Notre jeune chocolaterie et son équipe,
vous attendent chez :*

« ARCHIPEL » L'ARTISAN CHOCOLATIER !





*Merci de bien vouloir passer vos commandes
de Noël avant le vendredi 22 décembre 12h
et du Nouvel An avant
le vendredi 29 décembre 12h*

*Retrait de vos Commandes
(Par la petite porte après la Terrasse)
de 10h à 16h (Les 24 et 31 décembre).*

*Nos boutiques seront fermées
le 25 décembre et le 1^{er} janvier 2024.*

Lannilis / 02 98 04 48 05 / 3 rue des Marchands

Horaires : 24 et 31 décembre de 6h45 à 17h30

Halles St Louis / 02 98 81 03 71 / Brest

Horaires : 24 et 31 décembre de 8h à 16h30

Halles St Martin / 02 98 33 17 59 / Brest

Horaires : 24 et 31 décembre de 8h à 12h30

