

Le coin traiteur

Nos Plateaux de Fours Salés
Nos Pains Surprises Terre ou Mer
Nos Ficelles Apéro
Nos Allumettes
Nos Macarons Salés
foie gras ou saumon
Notre cake salé des fêtes :
Foie gras et figues



Nos douceurs

Pour offrir ou se faire plaisir,
pensez à nos macarons
et autres gourmandises !



Toute l'équipe de
la boulangerie de kerollaire
vous souhaite
de joyeuses fêtes
de fin d'année !



Nos galettes

En 4-6-8 personnes
Frangipane
Pommes
Poire chocolat

HORAIRES D'OUVERTURE

Les mardis 23 et 30 décembre
De 7h à 19h
et les mercredis 24 et 31 décembre
De 7h à 18h

Nous serons fermés

les lundis 22 et 29 décembre
le jeudi 25 décembre ainsi que le
jeudi 1^{er} janvier 2026

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr

BOULANGERIE – PÂTISSERIE KEROLLAIRE

Carte

des fêtes

1 rue Iluric
56370 SARZEAU

02 97 44 11 63

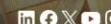
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE: KEROLLAIRE, 1 RUE ILURIC, 56370 SARZEAU + SIREN : 49803816500037, VANNES

Grands Moulins de Paris

J'ai choisi

Grands Moulins
de Paris

Meunier français depuis 1919



Nos pains



Pour vos entrées :

Pain de Seigle et Pain Bûcheron
pour les huîtres et les fruits de Mer

Pain aux Figues, Pain au Maïs,
Pain aux Fruits et Céréales, ou Pain d'Épice
pour le Foie Gras

Pain de Mie et Pain de Noël
pour vos toasts de Saumon

Pour vos plats :

La Tradition Platine farine Label Rouge CRC

La Kerollaire
La Sarmentine
La Bûcheronnette
La Fournée
Le Pain de Ménage

Pour vos fromages :

Pain aux Céréales
Pain Tourte Céréales et Fruits
Pain Campagne aux Noix
Pain de Noël :
Farine de campagne avec cranberries et abricots

Pour une jolie table de fêtes,
pensez à commander vos petits pains individuels.

Nos gourmandises

Macarons
Plateaux de Fours sucrés



Nos bûches traditionnelles

À la crème au beurre 4 – 6 – 8 pers
Chocolat, café, vanille, praliné
et grand-marnier

La bûche forêt noire

Génoise chocolat, chantilly
et cerises Amarena

Nos bûches glacées

4 ou 6 pers
Passion-Framboise ou Pommes-caramel

Nos entremets glacés

6 pers
Génoise chocolat, glace vanille riz soufflé, croustillant
chocolat
ou
Pain de gène pistache, glace vanille, sorbet abricot,
crouquant pistache



Notre vacherin

6 pers
Nougat-Framboise

Nos bûches mousse



La caraïbes

Génoise nature
Croquant chocolat blanc
passion Mousse coco-citron
vert
Insert compotée exotique

La breizh (sans gluten)

Sablé sarrasin
Mousse caramel beurre
salé
Insert compotée de
pommes

La fruits des bois

Biscuit madeleine
Croquant fruits rouges
Bavaroise vanille
Insert compotée fruits des
bois

La kerollaire

Crumble spéculoos
Mousse chocolat lait
Insert compotée de
poires

La gourmande

Biscuit chocolat
Crouillant praliné
Mousse chocolat noir
Insert diplomate vanille et
caramel beurre salé

La pralemon

Génoise nature
Croquant citron
meringué
Mousse praliné
Insert crémeux citron

Dernier délai de commande :
Dimanche 21 décembre 12h Pour Noël
Dimanche 28 décembre 13h pour la Saint Sylvestre