

# 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 kerollaïre  
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 31décembre

De 7h à 18h

## Nous serons fermés

les lundis 22 et 29 décembre  
le jeudi 25 décembre ainsi que le  
jeudi 1<sup>er</sup> janvier 2026

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

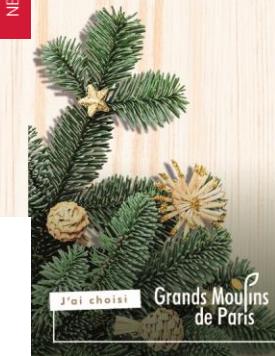
Grands Moulins de Paris | SIA au capital 37 232 032 € - Siège social: 19, rue Moulinet - 94200 Ivry-sur-Seine - RCS Créteil | Ne pas jeter sur la voie publique.

# BOULANGERIE – PÂTISSERIE KEROLLAIRE



1 rue Iluric  
56370 SARZEAU

02 97 44 11 63



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 Bûcheronette  
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 gêne pistache, glace vanille, sorbet abricot,  
croquant 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 kerollaïre

Crumble spéculoos  
Mousse chocolat lait  
Insert compotée de  
poires

### La gourmande

Biscuit chocolat  
Croustillant 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

