

Nos Entremets :

Fait
Maison

Gâteau de 4 à 50 parts en rectangle ou en part individuelle :

- **.Cheese-cake fruits rouges citron** 4.00€ la part

Biscuit Pistache / Croustillant Citron/ Compotée Fruits Rouges / Mousse Cheese-Cake

- **Galaxie** 4.20€ la part

Biscuit Nougatine Noisettes / Confit Acidulé Agrumes / Mouse chocolat noir 73 % de Cacao, origine Vietnam

- **Trois chocolats** 4.20€ la part

Biscuit moelleux sans gluten cacao / Chocolat noir / Chocolat au lait / Chocolat blanc

Gâteau de 4 ou 6 ou 8 parts en rond ou en part individuelle :

- **William** 4.00€ la part

Biscuit Noisette / Mousse Vanille / Compotée de Poire à la Fève de Tonka

- **Zambra** 4.00€ la part

Biscuit Coco / Morceaux de Pomme aux Epice Douces / Mousse Fruit de la Passion

- **Clair de Lune** 4.00€ la part

Biscuit Croustillant Chocolat Cacahuète / Riz au Lait Crémeux Caramel Beurre Salé / Mousse Cacahuète

- **Nougat Framboise** 4.00€ la part

Biscuit Croustillant Nougat / Onctueux Nougat / Mousse Framboise

Nos Spécialités Bretonnes:

Far Breton aux pruneaux ou aux pommes

Kouign Amann

Gâteau Breton Nature, Fruits rouges, Exotique

Fait
Maison

Nos Tartes Gourmandes:

4 ou 6 parts ou en part individuelle

Pop Corn : Mousse et Croustillant Pop Corn / Caramel Agrumes (3.90€ la part)

Arabica : Biscuit Amande / Ganache Café / Chantilly Café (3.90€ la part)

Banane Passion : Mousse Banane Passion / Crème et Gelée Banane (3.90€ la part)

Framboisine : Bavaroise Vanille / Compotée de Framboise (3.90€ la part)

Pomme Tatin (3.50€ la part)

Citron (2.80€ la part)

Citron Meringuée (3.00€ la part)

Fait
Maison

Number Cake : pour 6 ou 8 personnes (4.40€ la part)

Biscuit sablé, crème vanille et fruits frais selon la saison

Biscuit sablé, crème chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc

Pièce montée : 3 choux par personne, Crème Pâtissière, Nougatine (4.80€ la part)

Nos Classiques :

Framboisier : Génoise, crème légère vanille, Framboises (4.00€ la part)

Macaron Framboise: Biscuit Macaron, Crème Légère Vanille ou Pistache, Framboises (4.00€ la part)

Mille feuilles Vanille ou Caramel Beurre Salé

Saint Honoré **Flan Pâtissier** **Paris Brest**

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, ainsi nous ne pouvons vous garantir votre commande si celle-ci n'est pas passée minimum 48 heures à l'avance.

Une demande particulière ? Nous sommes là pour y répondre, n'hésitez pas !

Nos Tartes:

Les Tartes Fines

Pommes ou Pommes Rhubarbe

Pommes Framboises ou Pommes Caramel Beurre Salé

Les Sablés Bretons (possibilité de sablé sans gluten sur commande)

Multi-Fruits, crème légère vanille

Les Tartes Feuilletées

Marrakech (crème d'amande, abricots et amandes effilées)

Paysanne (compote de pommes, crème d'amande et pomme)

Fait
Maison

Les Tartes Amandines

Poires ou Myrtilles ou Abricots ou Framboises ou Poires Chocolat

Les Crumbles

Fruits Rouges ou Pommes ou Pommes-Framboises

Nos Réductions sucrées

Choux : Caramel/ Exotique / Paris Brest / Café / Chocolat/ Pistache-Fruits Rouges

Tartes : Vanille-Framboise / Pomme Tatin / Citron / Tonka / Clémentine aux épices/ Chocolat-Mangue / Chocolat-Ananas / Crumble Fruits Rouges

Entremets : Trois Chocolats / Galaxie / Cheese-Cake Fruits Rouges

Chou et tarte 1.20€ pièce / En plateau de 15 pièces assorties (choux et tartes) 18€

Entremet 1.45€pièce

Macarons: Vanille / Chocolat / Café / Caramel / Noix de Coco / Citron / Framboise / Exotique / Cassis / pistache /chocolat noisette

Macaron 1€ pièce / coffret 6 pièces 6€ / 10 pièces 10€ / 15 pièces 15€

Boulangerie Pâtisserie
Chocolaterie Snacking



Sandrine & Gaël VALO

7 Rue de la mairie

35520 La Chapelle des Fougeretz

02.99.67.27.13

[*boulangerievalo@gmail.com*](mailto:boulangerievalo@gmail.com)



Du lundi au vendredi 7h 19h30, samedi 7h 18h, fermé le dimanche

Pâtisseries & Gourmandises

Tous nos Gâteaux sont 100% Artisanaux et FAITS MAISON

Par notre équipe de Pâtissiers