

Nos Entremets :

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



- **Tropical** 4.00€ la part

Biscuit amande coco / Confit coco / Crémeux passion, mangue, ananas / Mousse coco

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

Biscuit pistache / Croustillant citron / Compotée fruits rouges / Mousse cheese-cake

- **Choc Intense** 4.20€ la part

Biscuit croustillant cacao / Crémeux et mousse chocolat noir 68 % origine Philippines

- **Trois chocolats** 4.20€ la part

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

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

- **Fleur de pêche** 4.00€ la part

Biscuit Amandes / Mousse Vanille / Compotée de Pêche Blanche

- **Zambra** 4.00€ la part

Biscuit Coco / Morceaux de Pomme / Mousse Fruit de la passion et Orange

- **Pirouette** 4.20€ la part

Biscuit Cacahuète / Mousse chocolat / Caramel beurre salé / Enrobage cacahuète

Tous nos Gâteaux sont 100% Artisanaux et FAITS MAISON

Par notre équipe de Pâtissiers

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

Nos Tartes Gourmandes:

4 ou 6 parts ou en part individuelle

Fraîcheur Menthe : Fraises / Menthe / Chocolat Ivoire (3.90€ la part)

Tonka : Chocolat lait / Caramel / Tonka (3.90€ la part)

Framboisine : Bavaoise 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)



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 :

Fraîsier : Génoise, crème légère vanille, Fraises (4.20€ la part)

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

Macaron Framboise ou fraise : Biscuit macaron, crème légère vanille, framboises ou fraises (4.00€ la part)

Mille feuilles vanille ou Caramel beurre salé

Saint Honoré

Flan Pâtissier

Paris Brest

Nos Spécialités Bretonnes:

Far Breton aux pruneaux ou aux pommes

Kouign Amann

Gâteau Breton Nature, Fruits rouges, Exotique

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)

Fraises ou Fruits rouges ou Framboises ou Multi-Fruits, crème légère vanille

Les Tartes Feuilletées

Fraises ou Fruits rouges ou Framboises ou Multi-Fruits, crème légère vanille

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

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

Les Tartes Amandines

Poires ou Myrtilles ou Abricots ou Framboises

Poires Chocolat ou Fraise Rhubarbe

Les Crumbles

Fruits Rouges ou Pommes ou Pommes-Framboises

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.

Fait
Maison

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