



Dès le 2 janvier 2025

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

Et nos douceurs

Pour offrir ou se faire plaisir, pensez à nos Macarons et notre cake de Noël !



**Toute l'équipe
de la Boulangerie de Kerollaire
vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année !**

Retrouvez nos

Galettes des rois

- En 4-6-8 personnes
- Frangipane
 - Pommes
 - Poire-Chocolat



HORAIRES D'OUVERTURE

Les lundis 23 et 30 décembre
De 7h à 19h
et les mardis 24 et 31 décembre
De 7h à 18h
Nous serons fermés
Le dimanche 22, le mercredi 25 et jeudi 26
décembre ainsi que le mercredi 1^{er} janvier
2025

Grands Moulins de Paris - SA au capital de 37 232 832 €. Siège social : 9, rue Mirabeau - 94200 Ivry-sur-Seine - 351 466 495 RCS Créteil, NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE: KEROLLAIRE, 1 RUE ILLURIC, 56370 SARZEAU + SIREN: 49803816500037, VANNES



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



Carte DES FÊTES

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

KEROLLAIRE

1 rue Iluric
56 370 Sarzeau
Tel : 02 97 44 11 63



Nos pains

Pour vos entrées :

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

**Pain aux Figs, 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

Notre entremet Glacé

6 pers

Vanille, Riz soufflé, croustillant chocolat

Nos vacherins

6 pers

Nougat-Framboise ou Cacaahuète- caramel

Nos bûches mousse

La gourmande

Biscuit chocolat,
croustillant praliné,
mousse chocolat noire
diplomate vanille,
caramel beurre salé

4-6-8 pers

La framboisine

Génoise framboise,
mousse framboise, insert
crème brûlée

La poire chocolat

Biscuit pain d'épices,
mousse chocolat noir,
compotée de poires

Le Mont Myrtille

Génoise myrtille, croquant
chocolat blanc, bavaroise
vanille, compotée de
myrtille

La douceur du sud

Génoise nature,
croquant exotique,
mousse mangue,
compotée exotique,
crémeux passion

La délice caramel

Génoise nature, croquant
chocolat blanc, mousse
chocolat lactée, caramel
au beurre salé

Dernier délai de commande :

Samedi 21 décembre 19h Pour Noël

Dimanche 29 décembre 13h pour la Saint Sylvestre