

NOS HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

OUVERT

MARDI 23 DÉCEMBRE : 7H À 18H
MERCREDI 24 DÉCEMBRE : 7H À 17H
MARDI 30 DÉCEMBRE : 7H À 18H
MERCREDI 31 DÉCEMBRE : 7H À 17H

FERMÉ

JEUDIS 25 DÉCEMBRE
ET 1^{er} JANVIER 2026



ÉPIPHANIE

RETRouvez-nous dès le
VENDREDI 2 JANVIER 2026
AVEC NOS GALETES DES ROIS

Feuilletées
*Frangipane, pomme, poire/chocolat,
pistache/framboise, pomme Tatin*

Briochees
*Nature, sucre,
pépites de chocolat*

Pour répondre
au mieux à vos attentes,
merci de bien vouloir
passer vos commandes
uniquement sur place
à la boulangerie,
au plus tard :

Samedi 20 décembre
pour Noël

Lundi 29 décembre
pour le Nouvel An



SANDRINE & GAËL VALO

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

7 rue de la Mairie - 35 520 LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ
Tél. 02 99 67 27 13

Boulangerie VALO

« Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas » www.mangerbouger.fr.
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles.

SANDRINE, GAËL
ET TOUTE LEUR ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT DE
JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



SANDRINE & GAËL VALO
BOULANGERIE • PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE
LA CHAPELLE
DES FOUGERETZ

NOTRE CARTE DES BÛCHES

Taille 4, 6, 8 personnes ou bûchette individuelle

Bûche Belém • 4,20 € la part

Biscuit Brownie, croustillant caramel beurre salé, mousse chocolat noir 70% et fève de Tonka

Bûche Bastia • 4,00 € la part

Biscuit Madeleine, croustillant agrumes, confit clémentine corse aux saveurs de noël, mousse laitière

Bûche Valparaiso • 4,00 € la part

Biscuit croustillant cookie Gianduja noisette, caramel tendre, crémeux vanille et mousse pop-corn

Bûche Sancy • 4,00 € la part

Biscuit roulé, compotée et crémeux fruits rouges, mousse Vanille Bio de Madagascar

Bûche Kyoto (sans gluten)

• 4,00 € la part
Biscuit croustillant, confit mangue, crémeux passion, mousse citron yuzu

Bûche Sapin de Palerme

(Édition limitée)

6-8 personnes - taille unique • 35,00 €
Biscuit croustillant pistache, confit griotte et mousse pistache

NOS BÛCHES GLACÉES

Taille 4 ou 6 personnes • 4,20 € la part

Breizh

Vanille, pommes, caramel beurre salé

Lemon

Vanille, citron, sablé breton, meringue italienne

Nougat Framboise

Nougat glacé (amandes, noisettes, pistaches) et sorbet framboise

Parfait glacé chocolat noisette

NOS BÛCHES TRADITIONNELLES

Taille 4, 6, 8 personnes ou bûchette individuelle

• 3,60 € la part

Vanille, Café, Chocolat, Praliné ou Grand Marnier



NOTRE SÉLECTION DE PAINS

AVEC LES FRUITS DE MER OU LE POISSON

Seigle Nature ou Citron

Viking

Nutrifibres

AVEC LE FOIE GRAS ET LE FROMAGE

Pain de Noël

Pomme, Cannelle, Farine de Châtaigne

Figues

Maïs

Pain de Campagne aux fruits ou aux Noix

Pain d'Épices



SUR TOUT LE REPAS

Petit B

Petit B Graines

Pain de Campagne

Complet

Pain Petit Épeautre

Pauvre en Gluten

Gaulois / Pavé Tradition

Nos Baguettes

Tradition, Graines,

Nutrifibres, Croutifine,

Baguette de Campagne

POUR LES PETITS PLAISIRS

Grand pain de mie nature ou complet

Petit pain de mie carré ou rond

Petits pains individuels

Tradition, Viking, Figues

POUR L'APÉRITIF

Feuilletés

Jambon ou saumon ou saucisse ou légumes ou fromage

• 0,75 € pièce

• 15,00 € le plateau de 20 pièces mélangées

Mini Quiches

Lardons ou légumes

• 0,95 € pièce

• 14,00 € le plateau de 15 pièces mélangées

Croustillons de Noël

• 7,00 € les 12 pièces

Gougères

Fromage ou chorizo

• 4,80 € les 12 pièces

Baguettes apéritives

Lardons ou chorizo ou tomates confites

• 2,20 € pièce

Saumon fumé

• 2,50 € pièce

Pain surprise

• 64 toasts : 32,00 €

Garniture charcuterie ou rillette de poisson ou mélangé

Sablés au parmesan

Avec magret de canard ou saumon fumé ou crème de foie gras

• 1,70 € pièce

• 25,00 € le plateau de 15 pièces mélangées

Couronnes de Noël

(8/10 personnes)

Saumon fumé

et crevettes • 28,00 €

Charcuterie • 20,00 €

Galettes roulées

Saumon/jambon/chorizo

• 12,00 € le plateau de 24 pièces mélangées



NOS GOURMANDISES

Chocolats

Bonbons de Chocolat et Praliné, Mendiants, Oursons en guimauve, Orangettes, Sapin de Noël en Chocolat

Macarons

À l'unité. En coffret : 6, 10 ou 15 pièces ou pyramide de 24 pièces

Choux

Caramel, Exotique, Paris-Brest, Café, Chocolat, Pistache, Fruits Rouges

Tartes

Vanille/Framboise, Pomme Tatin, Citron, Tonka, Chocolat/Mangue, Crumble Fruits Rouges

Tous nos produits sont 100 % faits maison par notre équipe.