

Les Remues de Noël
CARTE DES FÊTES 2023

Les Blés Anciens

Précisément, nous parlons ici d'un mélange de variétés anciennes, similaire à une population d'individus, certaines vont davantage grandir que d'autres, se développer jusqu'à la récolte et être dominantes dans le respect de la nature.

Certains pains spéciaux sont réalisés avec de la farine issue de blés anciens depuis 2018.

Les Pains

Quelques suggestions d'accompagnement*



Foie gras

	poids
La Tourte Bio (1)*	2kg
Pain aux figues (1)	250g
Pain de mie tranché (1)	450g

Crustacés & poissons

	poids
Baguette des moissons (1)(2)	250g
Tourte de seigle Bio (1)	1,7kg
Pain de seigle (1)	250g
Seigle au citron (1)(4)	250g
Pain au sarrasin Bio (1)	2,1kg
Petit épeautre Bio (1)	1,5kg
Complet Bio (1)*	350g
Norvégien Bio (1)(2)	1,8kg

Fromages

	poids
Pain aux céréales Bio (1)(2)	350g
Pains aux noix (1)(3)	250g
Pain de seigle, noisette & raisin Bio (1)(3)	1,8kg

Viandes

	poids
Petite Tourte Bio (1)*	485g
Tourte aux graines Bio (1)(2)*	2,4kg
Bagatelle Label Rouge (1)	250g

Allergènes :
(1) Gluten - (2) Sésame - (3) Fruits à coque - (4) Sulfites

*Aux blés anciens

Tous nos pains à la coupe sont proposés en 1/4, 1/2 ou entier.

À l'heure du thé
et d'une pause gourmande

Plateau de feuilletés

19,00€
20 pièces salées / 5 variétés
À servir à l'apéritif. (1)(2)(3)(4)(5)



Pain d'épices

7,25€
Au miel et aux épices.
À l'heure du thé. (1)(2)(3)



Préfou

Notre classique au beurre
et à l'ail.
À servir à l'apéritif. (1)(3)



Brioche de Noël

4,40€
A l'heure du petit-déjeuner ou
d'une pause gourmande. (1)(2)(3)

Allergènes :
(1) Gluten - (2) Œuf - (3) Lait - (4) Fruits à coque - (5) Sulfites

Pour le plaisir

Bûches Façon Tarte

Une pâte croustillante et une garniture pleine de saveurs,
le plaisir d'une tarte, originale par sa forme bûche
8 PERS. - 27,30€

Turie (1)(2)(3)(4)(5)

Pâte sucrée - Compotée citron
Crème citron - Chantilly citron
vert



Fringant (1)(2)(3)(4)(5)

Pâte sucrée chocolat - Ganache
chocolat - Crèmeux chocolat 72%



Rudolphe (1)(2)(3)(4)(5)

Sablé breton - Crèmeux praliné
fève de Tonka - Pommes et
poires confites - Chantilly vanille



Bûches Traditionnelles Roulees

Cette bûche traditionnelle mais allégée vous rappelle
votre enfance.

3 parfums :

Chocolat, Café, Praliné (1)(2)(3)(4)(5)

BÛCHETTE	3,60€
4 PERS.	14,80€
6 PERS.	22,20€
8 PERS.	29,60€



Allergènes :
(1) Gluten - (2) Soja - (3) Œuf - (4) Fruits à coque - (5) Lait

Nos recettes sont élaborées dans nos ateliers par nos
pâtisseries.

Pâtisseries fabriquées, congelées et décongelées par nos
soins pour garantir leur qualité.

Ne pas recongeler.



COMETE



Notre renne Comète vous invite au pays des fraîcheurs et des saveurs acidulées !

Ganache montée citron vert
Biscuit roulé citron vert
Crèmeux mangue/citron vert
Coulis de mangue
Streusel (crumble aux amandes et noix de coco)

Bûchette 4,20€
4 pers 19,00€
6 pers 28,50€
8 pers 38,00€



Allergènes : Gluten - Œuf - Fruits à coque - Lait - Soja



CUPIDON



Il était une fois, un renne des bois, surpris en délit de gourmandise, une bouchée fraise, framboise et cassis.

Mousse cassis/framboise
Compotée de cassis et framboise
Crèmeux citron
Biscuit viennois
Streusel (crumble aux amandes et noix de coco)

Bûchette 4,20€
4 pers 19,00€
6 pers 28,50€
8 pers 38,00€



Allergènes : Gluten - Œuf - Fruits à coque - Lait - Soja



TONNERRE



Au cœur des landes bretonnes, Tonnerre, fier renne celte, succombe aux saveurs de sarrasin et de caramel beurre salé.

Ganache montée caramel
Crèmeux caramel
Crèmeux cacahuètes
Biscuit caramel
Croustillant sarrasin

Bûchette 4,20€
4 pers 19,00€
6 pers 28,50€
8 pers 38,00€



Allergènes : Gluten - Œuf - Fruits à coque - Lait - Soja - Arachide



TORNADE



Dans sa forêt chocolatée, le renne Tornade se délecte de toutes ces textures : mousse, crèmeux, croustillant ...

Mousse chocolat lait
Crèmeux chocolat noir 72%
Chocolat croquant
Biscuit au chocolat
Chantilly vanille
Croustillant chocolat lait

Bûchette 4,20€
4 pers 19,00€
6 pers 28,50€
8 pers 38,00€



Allergènes : Gluten - Œuf - Fruits à coque - Lait - Soja

L'AMOUR BLE
EST DANS LE

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année.

Afin de nous permettre de mieux répondre à vos demandes pendant cette période de fêtes, **voici quelques dates à retenir :**

Fin de prises des commandes :

Noël : le 22 décembre

Nouvel an : le 30 décembre

Nous vous conseillons de passer commande directement en boulangerie.

Toutes les boutiques seront fermées le 25 décembre et le 1er janvier

Horaires exceptionnels : le 24 et 31 décembre : de 6h à 18h

Pour découvrir toutes nos créations : lamourestdansleble.fr

Afin de ravir vos papilles et celles de vos convives, nos recettes sont élaborées dans nos ateliers avec des matières premières de qualité sélectionnées auprès de producteurs locaux.

Pour des raisons de conservation, nous utilisons la technique de grand froid pour toutes nos bûches.



Suggestions de présentation, Textes et photos non contractuels. Prix nets. Sous réserve d'omissions ou erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique. POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALÉ, TROP SUCRÉ. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Blain

8 route de l'Isac
09 80 79 09 39

Ouvert du lundi au dimanche
de 6h à 20h - Fermé le jeudi

Orvault

2 rue de la rigotière
09 53 93 20 57

Ouvert du lundi au samedi de
6h à 20h - Le dimanche de 6h à
15h

St-Sébastien-sur-Loire

140 rue de la libération
09 54 79 58 40

Ouvert tous les jours de
6h à 20h

Retiers

60 rue Auguste Pavie
09 73 62 30 86

Ouvert tous les jours de 6h à
20h