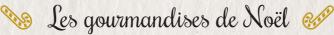


CARTE DES FÊTES 2025











Les Gourmandises de Noël

Laissez-vous emporter par la magie de Noël à travers une carte gourmande qui mêle douceurs sucrées et saveurs salées. Des pains aux blés anciens qui subliment vos plats de fête, aux feuilletés dorés à partager à l'apéritif, chaque bouchée est une promesse de convivialité. Et pour finir en apothéose, nos créations pâtissières - bûches raffinées, brioches moelleuses, pains d'épices parfumés - apportent la touche de féerie qui fait briller les yeux et charment les papilles.

Cette année, offrez-vous le plaisir de tout goûter... car chaque produit de notre carte est une invitation à savourer pleinement l'esprit de Noël.





Prononcé (1)

Les Pains



Quelques suggestions d'accompagnement

| Foie gras | poids | Fromages | poids |
|------------------------------|-------|--|----------|
| La Tourte Bio (1)* | 1,9kg | Pain aux céréales Bio (1)(2) | 350g |
| Pain aux figues (1) | 250g | Pain aux noix (1)(3) | 250g |
| Pain de mie tranché (1) | 450g | | |
| Tour de main (1) | 1,7kg | Viandes | poids |
| Crustacés & poissons | poids | Petite tourte Bio (1)* | 485g |
| Baguette des moissons (1)(2) | 250g | Tourte aux graines Bio (1)(2)* | 2kg |
| Tourte de seigle Bio (1) | 1,7kg | Bagatelle Label Rouge(1) | 250g |
| Pain de seigle (1) | 250g | | |
| Seigle au citron (1)(4) | 250g | | |
| Pain au sarrasin Bio (1) | 1,6kg | | |
| Petit épeautre Bio (1) | 1,5kg | Allergènes : | |
| Complet Bio (1)* | 350g | ⁽¹⁾ Gluten - ⁽²⁾ Sésame - ⁽³⁾ Fruits à coque - ⁽⁴⁾ | Sulfites |
| Norvégien Bio (1) | 1,7kg | * Aux blés anciens | |





400g



st $\grave{\mathcal{A}}$ l'heure d'une pause gourmande



Côté salé

Plateau de feuilletés (1)(2)(3)(4)(5) 18,90 €



Plateau de lunch (1)(2)(3)(4)(5) 19,80 € 12 pièces salées / 4 variétés

16 pièces salées / 4 variétés



Pain surprise (1)(2)(3)(4)(5)

40 €

40 pièces salées

Assortiment poisson et charcuterie



Côté sucré

Pain dépices au miel de chez Mary (1)(2)(3)

7,30 € Au miel et aux épices



4,40€

et fruits confits.

À l'heure du petit-déjeunerou d'une pause gourmande.

Panettone (1)(2)(3)(4) 17,90 € Légèrement parfumé, aux écorces d'oranges et garnie de raisins secs



Un concentré de gourmandise et de fête à partager!

Boîte de Macarons (1)(2)(3)(4) 5 parfums - 6,00 €









Pour le plaisir





Bûches façon Tarte 8 PERS - 28€

Une pâte croustillante et une garniture pleine de saveurs, le plaisir d'une tarte, originale par sa forme bûche.

Tarte bûche Citron (1)(2)(3)(4)(5)

Pâte sucrée - Compotée citron Crème citron - Chantilly citron vert

Tarte bûche Tatin (1)(2)(3)(4)(5)

Sablé breton - Crémeux praliné -Pommes et poires confites -Chantilly vanille

Tarte bûche Cara'cahuète (1)(2)(3)(4)(5)(6)

Pâte sucrée - Caramel beurre salé - Cacahuètes caramélisées -Ganache montée caramel - Glaçage croquant chocolat lait



Bûches Traditionnelles Roulées

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:

 ${}^{(1)}\mbox{Gluten}$ – ${}^{(2)}\mbox{Soja-}{}^{(3)}\mbox{CEuf}$ – ${}^{(4)}\mbox{Fruits à coque}$ – ${}^{(5)}\mbox{Lait}$ – ${}^{(6)}\mbox{Arachide}$

Nos recettes sont élaborées dans nos ateliers par nos pâtissiers.

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

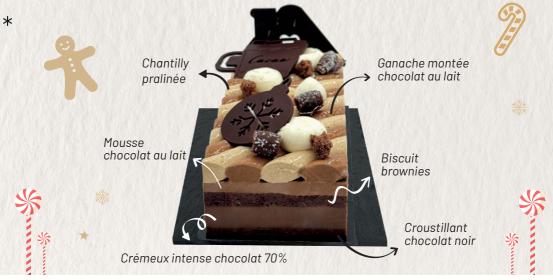
Ne pas recongeler.



CHOCOLAT SHOW



PLONGEZ DANS UN TOURBILLON DE DOUCEURS AVEC CETTE BÛCHE RÉGRESSIVE ET FONDANTE, UN BONHEUR CHOCOLATÉ QUI RAVIRA PETITS ET GRANDS!





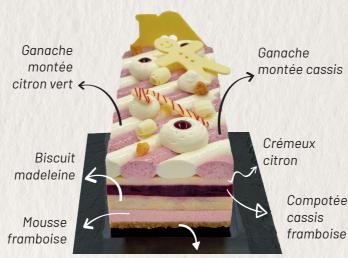
SUCRE D'ORGE

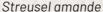




VAGABONDEZ ENTRE FRAÎCHEUR, CROUSTILLANT ET SAVEURS ACIDULÉES,

LA MAGIE DES FÊTES VERSION HAUTE GOURMANDISE!







CARA-MÉLO



UNE FRIANDISE DE NOËL AU CŒUR FONDANT ET AU PARFUM D'ENFANCE,
UNE EXPLOSION DE DOUCEUR!



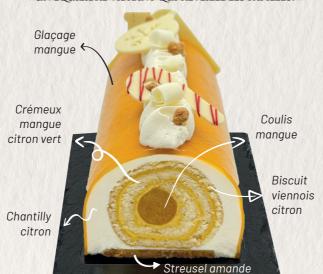






MANGUE-ÉMOI

LA FRAÎCHEUR TROPICALE S'INVITE À LA TABLE DE NOËL: UN ÉQUILIBRE VIBRANT QUI RÉVEILLE LES PAPILLES.





















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.

La boutique sera fermée : le 25 décembre et le 1er janvier Horaires exceptionnels : le 24 et 31 décembre : de 6h à 19h 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.

L'AMOUR EST DANS LE BLÉ - 140 Rue de la Libération, 44230 SAINT-SÉBASTIEN-SUR-LOIRE - 09 54 79 58 40 Ouvert du lundi au dimanche de 6h à 20h



