

Douceurs Gourmandes

Réductions sucrées : éclair, gland, choux....
Uniquement en plateau de 12 mignardises

Cake citron framboise
Cake chocolat noisette
Pain d'épices
Brioche raisins
Brioche nature
Brioche Tressée nature
Brioche Tressée chocolat

Epiphanie

Galette Frangipane 4, 6, 8 personnes
Galette Pommes 4, 6, 8 personnes



Les
GALLO'PAINS
ARTISAN · BOULANGER

Guingamp :
5 avenue du Goelo
à Ploumagoar



Saint Brieuc :
22 rue Jouallan
à St Brieuc hypercentre

Ouvert uniquement
les mardis 24 et 31 décembre 2024
à Ploumagoar de 5h30 à 18h

Fermé le 25 décembre
et le 1^{er} janvier 2025

Date limite de prise de commande :

Le 21 pour le 24 décembre
Le 28 pour le 31 décembre

© ROUDENNGRAFIK - CUMICAMP 02 98 11 97 00 - Photos non contractuelles

Notre Carte des Fêtes
2024



Joyeuses
Fêtes!

Les
GALLO'PAINS
ARTISAN · BOULANGER



DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1984



L'apéritif

Baguettes d'apéros aux choix :

Chorizo

Lardons, emmental, sarrazin

PDT, lardons, fromage à raclette

Moutarde à l'ancienne, lardons

Poulet, poivron, curry

Baguette Préfou au beurre aillé

Réductions salées :

Uniquement en plateau de 15

Feuilleté saucisse

Feuilleté chorizo

Feuilleté morue

Feuilleté saumon

Mini quiche

Mini pizza....

Pain surprise garnis 48 toasts

Terre & Mer

(si uniquement mer, 5€ en supp.)

Nos bûches

4 et 6 personnes

Nos bûches crémeuses aux choix

Chocolat, café, praliné, grand marnier, vanille

Nos créations

La Chocovanille

Mousse chocolat

Crème brûlée vanille

Croustillant Spéculos

La Fraise

Mousse Vanille

Mousse Fraise

Croquant chocolat blanc

Dacquoise amandes

La quatranel

Mousse caramel au beurre salé

Mousse pomme verte

Croquant Caramel

Biscuit quatre-quarts

Toutes nos bûches ci-dessus se déclinent également en bûchettes.

Nos bûches Glacées

Surprise Glacé

Crème glacée vanille

Caramel mou

Meringue



Pains Festifs

Idéals pour le foie gras

Pain aux figes

Pain d'épices

Pain de mie

Pain céréales & raisins

Idéals pour fruits de mer, huîtres ou poissons

Pain de seigle

Pain nordique

Campailou

Idéals pour charcuterie et plats en sauce

Pavé tradition

Pain aux céréales

Idéals pour le fromage

Pain aux noix

Pain des bois

Pain aux 6 céréales

Attention, la puissance du pain ne doit pas masquer le goût du plat (tout comme le vin).