

## 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 Briec :**  
22 rue Jouallan  
à St Briec hypercentre

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

Fermé le 25 décembre  
et le 1<sup>er</sup> 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 figues
- 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).