

POUR LE NOUVEL-AN

Toutes les gâteaux ci-dessous sont à partir de 4 personnes

FRUITS ROUGES	Mousse et compotée de fruits rouges, biscuit cuillère	2,10 € la part
TUTTI FRUTTI	Mousse banane, fruits de la passion, fruits rouges	2,10 € la part
CŒUR TENDRE	Mousse chocolat-framboise, framboises et parfait vanille	2,35 € la part
ROPAL CARAMEL	Praliné feuillantine et mousse chocolat au lait caramel	2,40 € la part
TROIS CHOCOLATS	Mousse chocolat noir et chocolat au lait, crémeux chocolat blanc, biscuit	2,70 € la part
BERMUDES	Mousse et crémeux chocolat, croustillant chocolat	2,35 € la part
SULTAN	Mousse au praliné, mousse et ganache au chocolat	2,25 € la part
BISKÉLIA	Biscuit viennois, crème caramel, ganache montée chocolat au lait Biskélia	2,55 € la part
TARTE BISKÉLIA	Biscuit financier amande, ganache et ganache montée chocolat au lait	2,65 € la part
TARTE PACANNE	Biscuit croustillant, ganache montée vanille, crémeux praliné noix de Pécan	2,85 € la part
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	Pâte sablée amande, crémeux au citron et meringue italienne	2,20 € la part

NOS SPÉCIALITÉS :

ENTREMET DU NOUVEL AN	Biscuit moelleux aux amandes, caramel exotique Dulcey et ganache montée Opalys amande	2,70 € la part
CHAMPAGNE	Mousse Champagne, compotée de fruits rouges et biscuit pistache	2,50 € la part

Le magasin sera ouvert les dimanches 24 et 31 décembre 2017 de 7h à 19h30.
Le lundi 25 décembre 2017, le magasin sera ouvert uniquement de 10h à 12h.
Nous serons fermés le lundi 1^{er} janvier 2018.



au pain plié
boulangier pâtissier chocolatier

ploumillieu
02 96 35 44 38
aupainplie.fr



au pain plié
boulangier pâtissier chocolatier

Au Pain Plié - 6 rue Croix Olys 22500 Ploumillieu - SIRET 443 917 662 000 - Tarifs variables jusqu'au 1^{er} janvier 2018. Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique - Conception CLD www.cld.fr





APÉRITIF ET PETITS FOURS

POUR L'APÉRITIF	Pain surprise de 60 parts	30 €
	Plateau de petits fours salés de 50 pièces	27,50 €
	Plateau de petits fours salés de 20 pièces	11 €
	Baguette apéritive (tomates séchées, herbes de Provence, lardons)	0,95 €
RÉDUCTIONS SUCRÉES	Plateau de petits fours sucrés de 36 pièces	27 €
	Plateau de petits fours sucrés de 12 pièces	9 €

PENSEZ ÉGALEMENT À RÉSERVER VOS PÂINS ...

AVEC LE FŒIE GRAS	Pain de mie, pain d'épices, pain aux figues, tourte bise, Campaillou, muesli, brioche
AVEC LES FRUITS DE MER	Pain de seigle, pain de seigle au citron, tourte, baguette de tradition
AVEC LES FROMAGES	Pain aux noix ou six céréales, tourte, Campagrain, baguette aux céréales, Bûcheron
POUR TOUT LE REPAS	Baguette de tradition, baguette du chef, tourte bise et notre fameux "Pain Plié"

BÛCHES GLACÉES POUR NOËL

Bûche GLACÉE	Crème glacée vanille, sorbet fraise et cœur de meringue	4 personnes 11,80 €
	Crèmes glacées caramel au beurre salé et vanille-éclats de caramel	6 personnes 17,70 €
		8 personnes 23,60 €



POUR NOËL

Bûche TROIS CHOCOLATS	Mousse chocolat noir et chocolat lait, crémeux chocolat blanc et biscuit	
Bûche CARAMÉLIA	Mousse chocolat caramel, chantilly Carambar, crémeux Batna et biscuit chocolat noir	
Bûche LIMA	Mousse chocolat noir Illanka, crémeux cassis-mûre, biscuit moelleux chocolat et sablé croustillant Illanka	
Bûche TROPIQUE	Mousse légère noix de coco, crémeux exotique, compotée d'ananas et biscuit	4 pers. = 11,20 €
Bûche GRANNP	Mousse sirop d'érable, gelée de pommes vertes et biscuit noisette	6 pers. = 16,80 €
Bûche GLOSSP	Mousse litchi, compotée de framboises et biscuit citron vert	8 pers. = 22,40 €
Bûche BISKÉLIA	Biscuit viennois roulé, crémeux caramel et ganache montée chocolat au lait	
Bûche GRAND-MARNIER	Biscuit viennois, marmelade d'orange et crème légère au Grand-Marnier	
Bûche BREIZH	Biscuit viennois au blé noir, compotée de pommes et crème légère caramel	
Bûche MOKA	Biscuit viennois, crème légère café et croustillant moka	

Nous vous proposons également nos tartes aux pommes, poires, abricots, mirabelles ou fruits variés. Pensez également à commander nos petits fours sucrés ou salés, nos chocolats, nos macarons ... et toutes nos autres gourmandises !