

Nos PAINS

Apéritifs : Pain de Mie - Baguette BIO T65 - Tradition - Tradi'Graines-Pavé Tradition - Bûcheronnette-PAIN GRAINES BIO-ENGRAIN PETIT EPEAUTRE BIO.

Petits Déjeuners - Goûters Kouglof -Brioche Gévezéenne - Viennoiserie - Baguette Viennoise (Nature/Chocolat Lait ou Noir) - Tourton -Pain aux Céréales - Tradition - Tradi'Graines - Bûcheronnette - Baguette BIO T65 -PAIN GRAINES BIO-ENGRAIN PETIT EPEAUTRE BIO-MEULE T80 BIO- TOURTE DE SEIGLE BIO-Pavé Tradition - Borodino Maïs - Brique à l'Épeautre- Pain Complet

Huître - Crustacés - Poissons : TOURTE DE SEIGLE BIO-SEIGLE BIO-MEULE T80 BIO-ENGRAIN PETIT EPEAUTRE BIO- Brique à l'Épeautre - Pain Complet - Paisou - Bûcheron - Tradition - Pavé tradition

Entées Diverses : Pain traditionnel - Tradition - Tradi'Graines - Pavé Tradition -Ménage - Baguette BIO T65 -PAIN GRAINES BIO-ENGRAIN PETIT EPEAUTRE BIO-MEULE T80 BIO- TOURTE DE SEIGLE BIO - Bûcheronnette - Bûcheron - Pain Complet - Paisou - Borodino Maïs - Brique à l'Épeautre

Foie Gras : Pain **Châtaigne/Figue** - Ménage - Pain de Mie - Tradition - BAGUETTE BIO T65- MEULE T80 BIO- Pavé Tradition -Borodino Maïs -

Viandes - Volailles - Gibiers : Pain Traditionnel - Tradition - Tradi-Graines - Pavé Tradition- Baguette BIO T65 -PAIN GRAINES BIO-ENGRAIN PETIT EPEAUTRE BIO-MEULE T80 BIO- TOURTE DE SEIGLE BIO -Ménage - Pain Complet - Bûcheronnette - Paisou -Bûcheron - Borodino Maïs - **Châtaigne/Figue** - Brique à l'Épeautre

Fromage : **Noix** - Tradition - Tradi'Graines - Pavé Tradition - Châtaigne/Figue - Pain Traditionnel - Baguette BIO T65 -PAIN GRAINES BIO-ENGRAIN PETIT EPEAUTRE BIO-MEULE T80 BIO- TOURTE DE SEIGLE BIO - Ménage - Pain Complet - Bûcheronnette - Bûcheron - Paisou - Borodino Maïs - Brique à l'Épeautre

PAIN SANS BLE CEREALES : Farine de riz - Amidon de Maïs - Graines de lin, tournesol, soja et sésame

PAIN SANS BLE SARRASIN : Farine de sarrasin-Farine de riz-Farine de maïs-Farine de maïs torréfié-Amidon de maïs

* suivant fabrication disponible

IDEE CADEAU
CARTE CADEAU OU CORBEILLE GARNIS

.TICKETS DE GRATTAGE* avec 1 séjour d'exception à gagner (national) et 70 LOTS (magasin) (uniquement le 24 décembre)
. UN SAC A PAIN OFFERT pour toute commande de pain passée pour le 24-25 et 31 Décembre 2018 (minimum la veille)*
. UN SAC CABAT OFFERT POUR 30€ d'achat le 24-25 et 31 Décembre 2018*

* dans la limite des stocks disponibles

A l'occasion des Fêtes de Fin d'Année :
LE MAGASIN SERA OUVERT :

-Les LUNDI 24 ET 31 Décembre

7h00-13h15/14h15-18h30

-Le MARDI 25 Décembre

7h30-12h30

**Pour assurer la disponibilité des produits, passez vos commandes : le 20 décembre au plus tard pour le 24 et 25 décembre 2018 et le 27 décembre au plus tard pour le 31 décembre 2018*

FERMÉ LE MARDI 1^{ER} JANVIER
(Egalement le Mercredi 2 et jeudi 3/01)

Nathalie, Loïc et leur équipe, vous souhaitent



Siret 408.779.841.00019/Fr60.408.779.841.00019
*(Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour
www.mangerbouger.fr)/Ne me jetez pas sur la voie publique*

N&L
Turmel
MAÎTRE ARTISAN
BOULANGER
PÂTISSIER
CHOCOLATIER

12 Rue de Dinan 35850 Gévezé
Tél: 02 99 69 90 33
www.boulangerie-patisserie-turmel.com
Boulangerie Pâtisserie Turmel - Gévezé
Boulangerie_patisserie_turmel

100% GOURMAND



100% MAISON

Retrouvez nous sur notre site
www.boulangerie-patisserie-turmel.com
Suivez nous sur FACEBOOK et INSTAGRAM

Nos CHOCOLATS MAISON*

FABRIQUES AVEC DU CHOCOLAT VALRHONA PUR
BEURRE DE CACAO
Calendrier de l'Avent
Mug en chocolat garnis
Puzzle en chocolat décor Noël
Sachets de friture
Sucettes en chocolat spécial Noël
Centre de Table (Sapin)
Choix de Moulages de Noël
Montage chocolat exclusivité Maison
Assortiments de Chocolats (Ballotins)
Cornet Chocolat
Pâte à Tartiner
22 Tablettes Chocolat dont 10 GRAND CRU NOIR ET
3 GRAND CRU LAIT - 1 CAMEL PERLES
CRAQUANTES CAMEL- 1 CHOCOLAT BLOND
DULCEY

Nos APÉRITIFS*

Sucettes apéritives (nouveau)
Plateau de petits fours salés froid (nouveau)
KOUGLOF SALÉ (nouveau)
Petits Fours Salés chaud
Baguettes Apéritives (Lardon-Chorizo/Olive-Saumon)
Fougasses (Lardons/Kebab/Végétarienne)

Nos PETITS FOURS FRAIS*

Tuiles aux amandes
Macarons

Nos GALETTES DES ROIS*

À partir du 28 Décembre

FRANGIPANE-POIRE/CHOCOLAT- FRAMBOISE-
POMME POËLÉÉ- GRIOTTE PISTACHE
**Collection de 6 fèves uniques et exclusives
origine FRANCE**
CETTE ANNEE SE SERA LA GALETTE SOLIDAIRE
: 1€ PAR GALETTE REVERSÉ AU SECOURS
POPULAIRE DU DEPARTEMENT

Nos BÛCHES*

Bûche TRADITIONNELLE : Crème au beurre -
Chocolat /Café/Grand Marnier ou Praliné - Génoise
Bûche La BRETONNE : Crème diplomate à la
vanille-Parfait Chocolat-Caramel tendre au beurre
salé- Biscuit brouwnie -Croustillant praliné avec
pailleté feuilletine
Bûche FACON TARTE CITRON REVISITÉ : Crème
onctueuse chocolat blanc au citron-Crèmeux citron
vert – Insert confit framboise – Biscuit pain de gêne
citron vert -Sablé breton
Bûche CHOCOLAT FRAMBOISE : Mousse chocolat
framboise – Crèmeux framboise - Biscuit chocolat-
Croustillant praliné avec pailleté feuilletine
Bûche DOUCEUR EXOTIQUE : Crème mascarpone-
Crèmeux mangue-Compotée ananas mangue
avec morceaux- Caramel exotique – Biscuit citron
amande

Spécial réveillon du NOUVEL AN*

LE PRELUDE

à partir du 28 Décembre

Crème brûlée -Mousse chocolat noir – Biscuit cake -
Croustillant pécan

Nos GLACES*

Bûche PROFITEROLES : Pâte sablée aux amandes-
Crème d'amande-Glace chocolat-Choux aux
amandes bâtonnet-Glace Vanille-Sauce chocolat
Bûche YELLOW : Sablé breton-Caramel Dulcey
Passion-Crème glacée Dulcey Passion-Sorbet
Passion
Bûche VACHERIN FRUITS ROUGES : Meringue-
Glace Vanille-Sorbet Fruits Rouges-Crème chantilly à
la vanille-Meringuettes
OMELETTE NORVEGIENNE : Glace Vanille –
Génoise – Meringue italienne
PROFITEROLES : Choux – Glace Vanille et son coulis
chocolat (facultatif)

Nos SPÉCIALITÉS BRETONNES*

Kouign Aman
Far Breton
Gâteau Breton
Caramel au Beurre Salé

Nos ENTREMETS*

REDUCTIONS SUCREES : Assortiment
L'IMPÉRATRICE : Bavaroise vanille-Compotée de
fraise-Mousseline pistache-Biscuit joconde pistache
LE TOKYO : Crèmeux kalamansi (citron d'Asie)-
Mousse noisettes-Praliné croustillant
LE MONTANA : Mousse cheese cake-Insert fruits
rouges-Biscuit cuillère-Glaçage chocolat blanc
NORMAND : Pommes poêlées-Crème mousseline
caramel-Biscuit Caramel
TRIO CHOCOLAT : Mousse chocolat lait-Mousse
chocolat noir-Brouwnie chocolat blanc-Perles
craquantes chocolat-Biscuit
CROQUANT FRAMBOISE : Mousse framboise-
Croquant chocolat blanc-Biscuit
ROYALTINE : Ganache chocolat-Praliné craquant-
Biscuit
FRAMBOISIER/POIRIER : Génoise-Crème
mousseline-Framboise ou Poire

Nos TARTES*

TARTE STRUSEL FRUITS ROUGES : Pâte sucrée-
Crème d'amandes-Fruits rouges-Strusel
TARTE NORMANDE : Pâte sablée-Pommes poêlées-
Crème aux oeufs-Pommes allumettes
AMANDINE POIRE : Pâte sablée-Crème
d'amandes-Poires-Perles chocolat
TARTE FRAMBOISE/MULTI FRUITS : Pâte sucrée-
Crème pâtissière/mousseline-Framboise/Fruits de
saison
TARTE POMMES/TARTE TATIN

Nos CLASSIQUES*

Mille Feuille/Paris Brest/ST-Honoré/Moka