



*"Notre feuilletage maison,
élaboré par un maître tourier,
ouvrier spécialiste des pâtes,
s'associe à une délicate crème
d'amande à découvrir dans nos
galettes frangipane"*

✿ Création 2026 : Frangipane pomme caramel

*Feuilletage traditionnel, crème d'amande
pommes caramel*

Allergènes: gluten, lait, oeufs, fruits à coque



✿ Frangipane Combi

*Feuilletage traditionnel, crème d'amande
aromatisée au Combi et parsemée d'écorces
d'orange*

Allergènes: gluten, lait, oeufs, fruits à coque

✿ Hollandaise

*Macaronade croustillante et crème d'amande
réhaussée de crème pâtissière.*

Allergènes: gluten, lait, oeufs, fruits à coque

Prix des galettes Combi, pomme caramel et Hollandaise:	4 pers : 14€
	6 pers: 21€
	8 pers: 26€

✿ Frangipane

*Feuilletage traditionnel et sa crème d'amande
nature*

Allergènes: gluten, lait, oeufs, fruits à coque

Prix des galettes frangipane classique:	4 pers : 12€
	6 pers : 18€
	8 pers : 23€

Sablée



Croustillante et goût du sablé breton, chocolat avec insert praliné ou pruneaux

Allergènes: gluten, lait, oeufs, fruits à coque (sablé chocolat), soja (sablée chocolat)

	4 pers : 10€
Prix des galettes sablées	6 pers : 15€
	8 pers : 20€

Briochée

Brioche tendre et moelleuse, grains de sucre sur le dessus.

Allergènes: gluten, lait, oeufs

	4 pers : 8€
Prix des galettes briochées	6 pers : 12€
	8 pers : 16€

Galette panettone (4/6 pers) 10€ *aux fruits confits*

Allergènes: gluten, lait, oeufs

Notre tourier à l'œuvre façonne chaque galette



La Duchesse Anne

Tél : 02.41.51.07.50

Mail: duchesseanne1842@gmail.com



Joseph Saumur

Tél : 02.41.52.16.54

Mail : boulangerie.joseph@gmail.com



Joseph Distré

Tél : 02.41.51.34.66

