



*"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 Combier

*Feuilletage traditionnel, crème d'amande
aromatisée au Combier 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 Combier, 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

Crosticante 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

