

# ÉPIPHANIE

À PARTIR DU 26 DÉCEMBRE 2025

Galette frangipane  
(4, 6 ou 8 personnes)

Galette aux pommes  
(avec morceaux de pommes)  
(4, 6 ou 8 personnes)

Galette poire / chocolat  
(4, 6 ou 8 personnes)

Prise de commande uniquement à la boulangerie.



Prise de commande  
uniquement à la boulangerie

Pour le réveillon de Noël,  
commande jusqu'au  
23 décembre 12h00

Pour le réveillon du jour de l'an,  
commande jusqu'au  
30 décembre 12h00

## BOULANGERIE-PÂTISSERIE POULIQUEN

BOULANGERIE - PÂTISSERIE



8 place de la Libération - 29 660 CARANTEC  
Tél. 02 98 67 01 76

Ouvert 7j/7 de 6h30 à 19h

FERMÉ LES 25 DÉCEMBRE 2025  
ET 1<sup>ER</sup> JANVIER 2026

« Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas » [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non-contractuelles.

# NOTRE CARTE DES FÊTES 2025



BOULANGERIE-PÂTISSERIE  
POULIQUEN

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

# NOTRE CARTE DES PAINS

## Pain de Noël

Aux épices et aux pommes,  
éclats de caramel et de noisettes  
pour accompagner le foie gras et le fromage

## Pain sarrasin et zeste d'agrumes

Pour accompagner les huîtres et le saumon fumé

## Pain au maïs

Pour accompagner veloutés de saison,  
salades, plats épicés, viandes en sauce

## Pain muesli

Pour accompagner le foie gras et le fromage

## Pain de seigle

Pour accompagner les huîtres et le saumon fumé

## Pain de mie

rond ou carré

## Pain d'épices

Pour accompagner le foie gras et le fromage



## NOTRE CARTE DES BÛCHES



Disponibles en 4, 6, 8  
et 10 personnes

### LES BÛCHES CRÉATIONS

#### L'Alambra

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir,  
croustillant praliné

#### La Trois Chocolats

Génoise chocolat, mousse chocolat noir, blanc, lait

#### L'Exotique

Mousse coco, compotée de mangue, biscuit moelleux

#### La Fruits Rouges

Biscuit cuillère à la framboise,  
bavaroise au miel et fruits rouges

#### L'agrumé

Mousse mandarine, insert citron, biscuit citron

#### La Madagascar

Mousse vanille, insert crème brûlée, biscuit moelleux

### LES CLASSIQUES

Les bûches pâtissières • Crème au beurre  
Vanille, café, chocolat, praliné, Grand Marnier

### LES BÛCHES GLACÉES

#### La Plougastel

Le Framboisier

# DOUCEURS & GOURMANDISES

### LES MIGNARDISES SUCRÉES

#### LES CAKES SALÉS

Olive et carottes

Boudin et pommes

Saumon et féta

Brocolis et comté

#### LES CAKES SUCRÉS

Châtaignes et brisures de marrons glacés

Muesli et passion

Pistaches / framboises

#### LA BRIOCHE DE NOËL

#### PAIN SURPRISE (TERRE & MER)

#### PETITS FOURS SUCRÉS

#### MACARONS

