

Pensez à passer
vos commandes
72h à l'avance

☎ 02 51 66 09 25

Ouverture :
le 24 et le 31 décembre jusqu'à 18h30

Retrait des commandes à partir
de 11h les 24 et 31 décembre

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes !

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre et le 1^{er} janvier.



Les Galettes (à partir du 26 décembre)

La galette briochée

4€10

La traditionnelle "Brioche de Vendrennes" en couronne pour 6 personnes (400gr)

La galette tropézienne

Brioche garnie de crème légère au rhum décorée de sucre grains

4 personnes	10€20
6 personnes	15€30
8 personnes	20€40

La galette sablée fourrée

- Chocolat
- Framboise
- Myrtille
- Abricot
- Chocolat-orange
- Caramel
- Pruneaux

Petit modèle (5/6 personnes).....	6€70
Grand modèle (7/8 personnes)	8€90

La galette sablée nature

Petit modèle (5/6 personnes).....	5€00
Grand modèle (7/8 personnes)	6€70

La galette feuilletée

- Frangipane
- Pomme
- Crousti choco framboise
- Abricot frangipane
- Pomme-caramel
- (frangipane choco pépite +
- Chocolat-caramel
- Poire-chocolat
- Compotée de framboise +
- crumble chocolat)



4 personnes	7€80
6 personnes	11€70
8 personnes	15€40



La Brioche de Vendrennes - 7 Route de l'Océan - 85250 Vendrennes
www.briochedevendrennes.fr - Tel: 02 51 66 09 25

Les Desserts

Nos bûches "traditions crème au beurre"

2€90 la part

Vendues en buchettes individuelles et en 4, 6, 8, 10, 12 personnes

- Vanille • Café • Praliné • Chocolat • Grand Marnier • Cointreau

Nos bûches "fantaisies"

3€20 la part

Vendues en buchettes individuelles et en 4, 6, 8, 10 personnes

• Peanuts :

- Croustillant chocolat lait
- Biscuit caramel
- Crèmeux caramel vanille
- Caramel fondant aux éclats de cacahuètes
- Mousse chocolat lait

• Pistache Choco Framboise :

- Croustillant chocolat noir
- Biscuit madeleine
- Crèmeux chocolat
- Compotée de framboise
- Mousse pistache



• Profiteroles :

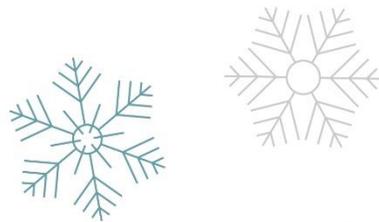
- Biscuit croustillant chocolat
- Crèmeux chocolat
- Choux ganache montée chocolat blanc vanille
- Sauce chocolat

• Mangue Chocolat :

- Brownies aux fruits secs
- Compotée de mangue avec morceaux
- Biscuit génoise
- Mousse chocolat noir

• Tiramisu Fruits Rouges :

- Croustillant speculoos
- Compotée de fruits rouges
- Biscuit cuillère
- Mousse mascarpone



L'entremet "Le Spécial Fêtes"

3€20 la part

Gâteau vendu en parts individuelles et en 4, 6, 8, 10, 12 personnes ou plus.

• Le Spécial Fêtes :

- Croustillant au citron
- Biscuit Joconde
- Crèmeux citron vert
- Sabayon champagne et citron
- Décors meringue italienne

Nos réductions sucrées

Plateau de 12 réductions (environ 4 pers.)	12€60
Plateau de 30 réductions (environ 10 pers.)	31€50
Boite de 7 macarons	7€50
Boite de 14 macarons	14€00

L'apéro

1/2 Baguette préfour (pain, beurre, ail)	2€10
Gougères au fromage	2€10 (la douzaine)

Le Baguéro "baguette apéro" disponible en 3 déclinaisons

- Le Baguéro Boudin Pomme (boudin blanc, pomme, oignon, 4 épices)
- Le Baguéro Savoyard (Fromage à raclette, pomme de terre, lardons)
- Le Baguéro Butternut (Butternut, châtaigne, poulet tandoori)

La brioche de Noël de Vendrennes

Notre brioche originale agrémentée de pralines roses, d'écorces d'orange confites, de raisins secs macérés dans le rhum et d'un zeste de citron. Le tout recouvert d'une délicieuse macaronade aux amandes.

La pièce (700 gr)	7€00
-------------------	------

Les Pains

Les "Classiques"

Petit pain blanc rond individuel (50gr)	0€50
Baguette Tradition (250gr)	1€15
Pavé Tradition (250gr)	1€35
Petit pain individuel Tradition (50gr)	0€55
Baguette Vendrennaise (250gr)	1€15
Pain Vendrennais (400gr)	1€55
Petit pain individuel Vendrennais (50gr)	0€55

Les "Spéciaux"

Boule de campagne (350gr)	1€60
Baguette d'Arthur (250gr) Tradition aux graines de céréales	1€35
Pavé d'Arthur (350gr) aux graines de céréales	1€70
Rustique d'Arthur - pain aux graines à mie foncée (vendu au poids)	6€20/kg

Les "Spécial Fêtes"

Pain au seigle (350gr)	2€20
Pain Arctick (350gr) ultra moelleux, farine malté et toasté, graines concassées	3€90
Pain paysan (400gr) pain au levain, 100% local, farine de meule bio, sélection de blés anciens, riches en fibres et minéraux - idéal intolérance au gluten	3€60
Pain aux Fruits et épices (300gr) Abricot, figues, épices, fruit sec - idéal avec le foie gras	3€60
Pain de mie carré (350gr)	2€30
Pain de mie rond (250gr)	1€80