

Les Bûches Bavaroises:

(de 4 à 14 personnes)

Fruits Rouges

Bavaroise fruits rouges et son coulis sur un succès amande

Royal Chocolat

Une Mousse Chocolat sur son fond de feuilletine craquante.

Royal Caramel

Une Bavaroise Caramel avec des éclats de noisette recouverte d'une Mousse Chocolat et d'un glaçage caramel

Rêveries

Un cœur fraise des bois et son coulis enrobé d'une bavaroise chocolat blanc et kirsch.

Douce Poire

La douceur de la poire et de la pistache relevée d'amandes craquantes et d'un coulis de cassis.

La Brocéliande

Bavaroise aux marrons glacés sous une crème légère au mascarpone vanillé.

Royal Chocolat Orange

Ganache au grué de cacao au cœur d'une bavaroise Orange et d'une Mousse Chocolat sur un biscuit aux épices de Roellinger

Les Bûches classiques:

(de 4 à 16 personnes)

Les crèmes au beurre de KerJeanne

Chocolat

Café

Praliné

Grand Marnier

Le framboisier Meringué

Une mousseline framboise dans sa génoise sous une meringue à l'italienne



Les Bûches glacées:

(de 4 à 16 personnes)

Chocolat - Vanille

Vanille Framboise

Vanille Fraise

Bahia

Ananas, Passion sur leur succès Coco

Royale Pêche Champagne

Sorbet Champagne sur un nectar de pêche

Karimel Skorn

Glaces caramel et vanille-lambig au croustillant de palets bretons

et ... Les Profiterolles

Et tous nos entremets...

Consultez notre dépliant "Pâtisseries"

Les Réductions (sur commande)

Les Réductions salées pour l'apéritif

Les Réductions sucrées pour la touche finale

Pour mieux vous servir,
Commandez vos desserts
dès maintenant.

Les Chocolats



Présentés en ballotins

Assortiment de

150 g., 250 g., 350 g., 480 g., 750 g. ou 1000 g.

Présentés en Boîte «Cabosse de chocolat»

Assortiment de

170 g., 300 g., 430 g. ou 600 g.

et beaucoup d'autres

présentations à découvrir...

Profitez en pour découvrir nos autres spécialités et produits du terroir:

Les caramels, les macarons,

Les biscuits et pâtisseries bretonnes,

Les apéritifs, liqueurs, eaux de vie élaborées en

Bretagne,

la Cave à Whiskies,

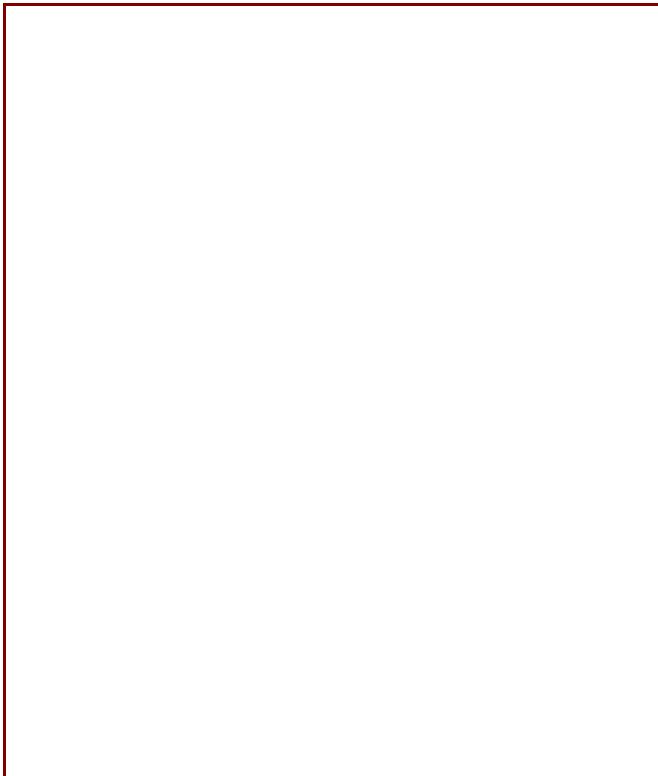
Et toutes nos compositions,
idées de cadeaux
pour faire des heureux ...

Nous sommes à votre disposition
pour:

- envisager d'autres desserts, associations...
- personnaliser les pâtisseries;
- vous aider à préparer votre repas
- préparer vos compositions
- ...



Notre proposition personnalisée:



Bonnes Fêtes de fin d'Année !



KerJeanne
Atelier de Pâtisserie Bretonne

26 route d'Auray
56550 BELZ

Tél. 02.97.55.38.97.

Email: contact@kerjeanne.fr
www.patisseriebretonne.fr



... C'est trop bon

Préparez vos repas et fêtes de fin d'année...



Anne et Emmanuel DUMAIRE
et toute leur équipe
vous souhaitent de bonnes fêtes !