

Catalogue des fêtes

2024



NOS BÛCHES

Tarifs : 26 € pour 4 personnes et 39 € pour 6 personnes

INSPIRATIONS FRUITÉES

lutin ÉDITION LIMITÉE

Biscuit financier et ses cubes d'abricot, crème onctueuse abricot-mangue, crème brûlée pistache entourée de son biscuit lutin.



la bûche du Père Noël

Sous ce manteau rouge se cachent les dessous du Père Noël : crème mousseline à la framboise, éclats de litchis et dacquoise aux amandes.



Carraïbes

Crème mousseline aux parfums des îles, compotée de mangues et d'ananas sur une dacquoise coco.



INSPIRATIONS CHOCOLAT

Kerjouanno ÉDITION LIMITÉE

Crème mousseline caramel, crème brûlée vanille et son lit de caramel au beurre salé sur un sablé breton.



forêt noire

Mousse chocolat noir, chantilly vanille, compotée de griottes sur un biscuit chocolat.



écureuil

Mousse chocolat noisettes, crème brûlée vanille sur un biscuit praliné croustillant.



INSPIRATIONS GLACÉES

traîneau de Noël

À l'intérieur de ce traîneau, un vacherin vanille framboise rempli de cadeaux gourmands à base de macarons et meringuettes (taille unique à 39 €).



carachoc

Biscuit brownies aux éclats de caramel au beurre salé, parfait chocolat et glace caramel.



NOS BÛCHES « TRADI »

Tarifs : 26 € pour 4 personnes et 39 € pour 6 personnes

café

Fine roulade de biscuit, crème légère au beurre parfumée au café.

chocolat

Fine roulade de biscuit, crème légère au beurre parfumée au chocolat.

praliné

Fine roulade de biscuit, crème légère au beurre praliné, brisures de nougatine.

Grand Marnier

Fine roulade de biscuit, crème légère au beurre parfumée au Grand Marnier.

SANS OUBLIER LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON



Le Mont-Blanc

Sous un dôme de chantilly vanille se cache un cœur de marrons et de meringue.
Tarifs : 24 € pour 4 personnes et 36 € pour 6.

NOS IDÉES CADEAUX

le sapin de macarons

25 pièces à 40 € et 60 pièces à 90 €



LE CHOCOLAT

les ballotins

Tarifs (100 €/kg) : 25 € les 250g, 37,50 € les 375g, 50 € les 500g et 75 € les 750g



les sujets création Maison

Sapins Mendiants, fritures de Noël, tablettes...

MAIS AUSSI...

Truffes Maison, mendiants, marrons glacés, pâtes de fruits...

NOS MIGNARDISES

PETITS FOURS

Vendus par 10, 20, 30 ou 60 pièces

Tarif : 1,20 € pièce



sucrés

Caroline café, chocolat, tartelettes aux fruits, Opéra, Paris-Brest, etc.

salés

Quiche lorraine, pizza, allumette fromage, allumette sésame/pavot, saucisse feuilletée, feuilleté courgette, croque-monsieur, etc.



CANAPÉS

Saumon-St Morét, saucisson, tomate-œuf, concombre œuf de lump, jambon de pays, tarama, asperge, fromage aux fines herbes, etc.

Tarif : 1,70 € pièce

NAVETTES

garnies

Tarama, jambon-fromage, fromage et saumon-St Morét.

Tarif : 1,70 € pièce

nature

Tarif : 0,70 € pièce



ET POUR LE PETIT DÉJEUNER

panettone

Tarif : 12 €



Bon de commande fêtes 2024

N° RETRAIT

PENSEZ À ANTICIPER VOS COMMANDES

Les commandes de Noël doivent être passées et réglées **avant le samedi 21 décembre**, et **avant le samedi 28 décembre** pour celles du jour de l'An (dans la limite des stocks disponibles).

Les mardis 24 et 31 décembre, le magasin sera ouvert **en continu de 7h00 à 18h00**. Vos commandes seront disponibles à partir de 10h30.

Le magasin sera fermé les mercredi 25 décembre et 1er janvier.

Toute l'équipe Maison Thérault vous souhaite des fêtes pétillantes de bonheur !



Et pour bien commencer l'année 2025, la galette des rois sera de retour à partir du jeudi 2 janvier.

Pensez à commander votre galette !

Pour des raisons d'organisation, aucune commande ne pourra être prise ni modifiée au-delà des délais. Toute annulation donnera lieu à un avoir. Pas de remboursement possible.

CALL & COLLECT

Cette année encore, passez votre commande par téléphone et réglez la à distance, en toute sécurité.



NOM COMMANDE N°

TEL. RETRAIT

NOS BÛCHES (26 € pour 4 pers. et 39 € pour 6 pers.)

Inspirations fruitées	4 PERS.	6 PERS.
LUTIN ÉDITION LIMITÉE		
LA BÛCHE DU PÈRE NOËL		
CARAÏBES		

Inspirations chocolat	4 PERS.	6 PERS.
KERJOUANNO ÉDITION LIMITÉE		
FORÊT NOIRE		
ÉCUREUIL		

Inspirations glacées	4 PERS.	6 PERS.
TRAINEAU DE NOËL (taille unique à 39 €)		
CARACHOC		

«tradition»	4 PERS.	6 PERS.
CAFÉ		
CHOCOLAT		
PRALINÉ		
GRAND MARNIER		

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON (24 € pour 4 pers. et 36 € pour 6 pers.)

LE MONT-BLANC		
---------------	--	--

NOS VIENNOISERIES

PANETTONE	CROISSANT	PAIN AU CHOCOLAT	BRIOCHE	BRIOCHE FEUILLETÉE	PRALINE ROSE
12 €	1,30 €	1,50 €	6,50 €	6,50 €	7,50 €

NOS IDÉES CADEAUX

LE SAPIN DE MACARONS, NOS CHOCOLATS, TRUFFES MAISON, MENDIANTS, MARRONS GLACÉS, PÂTES DE FRUITS, ETC.

NOS MIGNARDISES

petits fours	10	20	30	60
SUCRÉS (1,20 € pièce)				
SALÉS (1,20 € pièce)				

canapés (1,70 € pièce)				
------------------------	--	--	--	--

navettes GARNIES (1,70 € pièce)				
NATURE (0,70 € pièce)				

NOS PAINS

BAGUETTE	TRADITION	GRAINES	T80
1,10 €	1,30 €	1,50 €	1,50 €
TRADI BIO 1,50 €	BREIZH 1,60 €	BOULE TRADI 0,50 €	BOULE GRAINES 0,60 €

pains festifs	FIG. CHÂT. NOISETTES	PAVÉ NOIX RAISIN	PAVÉ ABRI. FIGURES	SEIGLE
3 €	3 €	3 €	2 €	

PAIN D'ÉPICES 8 €	GRAND PAIN DE MIE 10 €	PAIN DE MIE 2,50 €	PAIN BRIOCHÉ 3 €
-------------------	------------------------	--------------------	------------------

pains classiques	TOURTE DE SEIGLE BIO	MEULE BIO	MARIN BIO	PETIT ÉPAUTRE BIO
10 €	9 €	10 €	4,50 €	

BUCHERON 5,5 €	NORDICK 2,50 €	PAIN DE MAÏS 2,20 €	GRAND CAMPAGNE 1,70 €
----------------	----------------	---------------------	-----------------------