
Isidore Penven
Biscuitier depuis 1890
Seul inventeur de la galette à pont-aven
AUTOMNE HIVER
2026-2027
Le meilleur de la BRETAGNE
DIRECT
FABRICANT
www.galettes-penven.com

Le secret d'Isidore perpétué depuis plus de 135 ans !

Une fabrication traditionnelle en Bretagne

Depuis 135 ans, nous avons conservé intactes les valeurs qui ont fait notre réputation : la qualité, le savoir-faire et l'authenticité.



INGRÉDIENTS LOCAUX



Des machines ancestrales dont l'une date de 1917 !



Le beurre de baratte demi-sel du Finistère



Un savoir-Faire centenaire et artisanal

L'histoire de la galette coupée au fil

Le saviez-vous ?

C'est à la suite d'une erreur de fabrication de Robert, Fils d'Isidore, que cette galette vit le jour. Jugée trop savoureuse pour être écartée, elle fut finalement conservée.
Des années plus tard, la découverte d'un ancien carnet de recettes a permis de retracer cette histoire singulière.
Les deux recettes présentent, selon nous, un véritable intérêt et offrent un grand plaisir aux gourmands. Cette version contient davantage de beurre, sans pour autant être réalisée au beurre de baratte.

La garantie du naturel

Afin de vous garantir des recettes les plus naturelles possibles, nous nous engageons pour le goût sans conservateur pour nos galettes et palets.

Sans conservateur - Sans colorant

Des ingrédients de Bretagne soigneusement sélectionnés

De la farine, du beurre de baratte demi-sel, des œufs issus de notre territoire breton et du sucre de notre beau pays français : c'est la recette originale d'Isidore !



Des œufs
de poules élevées en plein air
provenant de la région



De la farine
provenant d'un minotier
de la région



Du beurre
de baratte demi-sel
du Finistère

Les Galettes Fines et Palets bretons coupés au fil



Les Galettes Fines au citron

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 24%, sucre, **oeufs** entiers de poules élevées en plein air, zeste de citron 5%, sel de Guérande. Dorure : **lait**, **oeufs** entiers. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 500 kcal / 2091 kJ, Matières grasses 23g dont acides gras saturés 16,3g, Glucides 65g dont sucres 28,1g, Fibres 2,3g, Protéines 6,9g, Sel 1,1g.

Lot de 3 étuis 3 x 100 g

Réf. 70463
12,90 €
Prix aux 100g : 4,30 €



Les Galettes Fines au caramel au beurre salé

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 19%, sucre, caramel au beurre salé 3,9 % (sucre, **crème fraîche**, **beurre** frais 18 %, sirop de glucose (**blé**), sel de Guérande 0,5 %, fleur de sel de Guérande 0,1 %*), **oeufs** entiers, sel de Guérande, arôme naturel. Dorure : **lait**, **oeufs** entiers. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 497 kcal / 2080 kJ, Matières grasses 22g dont acides gras saturés 15,5g, Glucides 66,8g dont sucres 27,8g, Fibres 1,9g, Protéines 6g, Sel 1,1g.

Lot de 3 étuis 3 x 100 g

Réf. 70407
12,90 €
Prix aux 100g : 4,30 €



Les Galettes Fines au rhum

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 25%, sucre, **oeufs** entiers de poules élevées en plein air, rhum, sel de Guérande, arôme naturel. Dorure : **lait**, **oeufs** entiers. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 498 kcal / 2085 kJ, Matières grasses 23g dont acides gras saturés 16g, Glucides 65g dont sucres 27g, Fibres 1,5g, Protéines 6g, Sel 1,1g.

Lot de 3 étuis 3 x 100 g

Réf. 70490
12,90 €
Prix aux 100g : 4,30 €



Les Palets Bretons aux pépites de chocolat

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 28%, sucre, perles de chocolat noir 8% (pâte de cacao, sucre, **beurre** de cacao, émulsifiant, lécithine de soja), jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 564 kcal / 2356kJ, Matières grasses 31g dont acides gras saturés 20g, Glucides 61g dont sucres 26g, Fibres 2,9g, Protéines 7,7g, Sel 0,64g.

Lot de 3 étuis 3 x 100 g

Réf. 70385
12,90 €
Prix aux 100g : 4,30 €



Les Palets Bretons à la framboise

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 28%, sucre, pépites de framboises 8% (purée de framboise 35%, saccharose, pomme, fibres d'ananas,colorant, correcteur d'acidité : acide citrique, gélli ant : alginate de sodium (extrait d'algue), stabilisant : di-calcium phosphate, arôme. Équivalent fruit : 61%), jaune d'**oeufs** de poules élevées en plein air, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 548 kcal / 2292 kJ, Matières grasses 28g dont acides gras saturés 18g, Glucides 65g dont sucres 29g, Fibres 2,3g, Protéines 7,1g, Sel 0,69g.

Lot de 3 étuis 3 x 100 g

Réf. 70372
12,90 €
Prix aux 100g : 4,30 €



Les Palets Bretons au caramel au beurre salé

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 28%, sucre, jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, caramel au **beurre** salé 3,9% (sucre, **crème fraîche**, **beurre** frais 18%, sirop de glucose (blé), sel de Guérande (0.5%), fleur de sel de Guérande (0.1%)), éclat de caramel (sirop de glucose (**blé**), sucre, **lait** concentré sucré, **beurre** doux (1.5%), **beurre** (0.5%), sel de Guérande), arôme naturel, poudre levante (bicarbonate de sodium). Dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 523 kcal / 2185 kJ, Matières grasses 29g dont acides gras saturés 18g, Glucides 59g dont sucres 23g, Fibres 1,7g, Protéines 7,56g, Sel 0,72g.

Lot de 3 étuis 3 x 100 g

Réf. 70307
12,90 €
Prix aux 100g : 4,30 €



Seul Inventeur des Galettes à Pont-Aven en 1890

Il était une fois...

Dans une boulangerie de Pont-Aven, en 1890, un petit boulanger-pâtissier, prénommé Isidore, confectionnait des petits pains et de délicieux gâteaux bretons. Quelques invendus, de temps à autre, le navraient. Aussi, il décida d'essayer les petites portions individuelles plus faciles à conserver ! La fameuse Galette vit donc le jour cette année-là et sa recette inchangée vous ravit aujourd'hui !



74 PONT-AVEN. — Vieilles Maisons (XVII[e] siècle). — ND



5 bonnes raisons de nous choisir !

1 | Une tradition et une exigence de qualité

Nos produits "maison" sont fabriqués de manière traditionnelle avec des ingrédients de qualité et rigoureusement sélectionnés.

2 | Une renommée et un savoir-faire depuis 1890

Le savoir-faire d'Isidore Penven est reconnu depuis 1890 pour ses galettes au Beurre de baratte demi-sel. Nous le perpétuons de génération en génération et l'appliquons à l'ensemble de nos produits "maison".

3 | Un large choix des meilleurs produits de terroir

Pour vous permettre de savourer toutes les spécialités bretonnes dans les meilleures conditions, nous vous avons sélectionné un large choix de produits répondant à notre exigence de qualité.

4 | Un engagement auprès de nos clients

Pour vous satisfaire, notre petite équipe est à votre entière disposition. Nous nous mobilisons pour vous offrir un service irréprochable tant sur l'emballage et la livraison de vos produits que pour répondre à toutes vos questions.

5 | Une garantie Satisfait ou Remboursé

Nous sommes certains de notre qualité, mais si vous n'êtes pas entièrement satisfaits de nos produits, nous nous engageons à vous rembourser intégralement, même les colis entamés, renvoyés dans les 30 jours.



Des formules économiques pour les grands gourmands

Emballés par 2 et 4 en sachets fraîcheur

Dans votre grand colis, 108 biscuits assortis



72 Galettes Fines

36 Palets Bretons

Le Grand Colis de Galettes Fines et de Palets Bretons en formule économique

Ce grand colis est idéal pour les amateurs du croustillant de la Galette Fine et du fondant des Palets Bretons.

Votre Grand Colis contient : 18 sachets de 4 Galettes Fines + 18 sachets de 2 Palets Bretons

Le Grand Colis
1,190 kg - 108 biscuits

Réf. 20260
39,90 €
Prix aux 100g : 3,35 €

Les 2 Grands Colis
2,380 kg - 216 biscuits

Réf. 20265
76,80 € ~~79,80 €~~ **-3€**
Prix aux 100g : 3,23 €

jusqu'à **216 biscuits** assortis



L'inimitable croustillant de la Galette Fine !

Les gourmands sont servis !

En petits étuis ou en format économique, il y en a pour tous les goûts et les appétits. À emporter partout, à offrir, à conserver, le plaisir est toujours le même. À vous de choisir !



PUR BEURRE DE BARATTE

Emballés par 4 en sachets fraîcheur

jusqu'à **360 Galettes** Fines



Le Grand Colis de Galettes Fines en formule économique

Vous ne pourrez plus vous passer de vos Galettes, alors profitez d'un grand conditionnement économique !

Votre Grand Colis contient : 45 sachets de 4 Galettes Fines

Le Grand Colis
1,170 kg - 180 Galettes

Réf. 20140
37,90 €
Prix aux 100g : 3,24 €

Les 2 Grands Colis
2,340 kg - 360 Galettes

Réf. 20145
72,80 € ~~75,80 €~~ -3€
Prix aux 100g : 3,11 €

Lot de 6 Étuis de Galettes Fines Bretonnes



Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** de baratte demi-sel (21%), **œufs** entiers de poules élevées en plein air, sel, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbonate d'ammonium) - pour la dorure : poudre de **lait**, **œufs** entiers de poules élevées en plein air et eau. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**

Lot de 6 étuis - 6 x 105 g
96 Galettes

Réf. 20116
21,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Le traditionnel fondant des Palets Bretons

Cette formule économique vous permet d'avoir toujours sous la main vos Palets Bretons préférés pour toutes vos pauses gourmandes ! En plus leur emballage fraîcheur par 2 vous garantit une conservation exemplaire.



PUR BEURRE DE BARATTE

Emballés par 2 en sachets fraîcheur

jusqu'à **144 Palets** Bretons



Le Grand Colis de Palets Bretons en formule économique

Ce conditionnement, facile à ouvrir et à refermer, est bien pratique pour faire plaisir à votre entourage.

Votre Grand Colis contient : 36 sachets de 2 Palets Bretons

Le Grand Colis
1,440 kg - 72 Palets

Réf. 20040
40,90 €
Prix aux 100g : 2,84 €

Les 2 Grands Colis
2,880 kg - 144 Palets

Réf. 20045
78,80 € ~~81,80 €~~ -3€
Prix aux 100g : 2,74 €

Lot de 6 Étuis de Palets Bretons



Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (30%), sucre, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, poudre levante (bicarbonate de sodium) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Lot de 6 étuis - 6 x 140 g
48 Palets Bretons

Réf. 20036
29,90 €
Prix aux 100g : 3,56 €

Une recette authentique d'Isidore

Isidore a fait la renommée de notre biscuiterie avec l'invention de ses délicieuses Galettes et ses savoureux Palets Bretons. Des ingrédients locaux de qualité et un savoir-faire incomparable révèlent leur saveur et finesse uniques, le tout sans colorant, ni arôme artificiel.

Nos clients en raffolent...

Quand nos clients dégustent nos Galettes Fines, ils sont unanimes sur la qualité des ingrédients, avec des œufs de poules élevées en plein air. Cette recette authentique est transmise de génération en génération.

INGRÉDIENTS LOCAUX

FABRICATION DEPUIS 1890

PUR BEURRE DE BARATTE



Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 4 galettes







Retrouvez nos produits

Sans sucre ajouté page 15



Conditionné en 8 sachets fraîcheur de 4 galettes

Nos 5 saveurs fruitées... ...de Galettes Fines



Les Galettes Fines au citron

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** de baratte demi-sel 20%, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, zeste de citron 5 %, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbonate d'ammonium) - pour la dorure : poudre de **lait**, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, eau. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Le Sachet de 40 Galettes Fines au citron - 260 g

Réf. 20063
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19 €

Les Galettes Fines à l'orange

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** de baratte demi-sel 23%, orange avec écorce 5,1%, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, sel, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbonate d'ammonium). Dorure : poudre de **lait**, eau et **œufs de poules élevées en plein air** fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Le Sachet de 40 Galettes Fines à l'orange - 260 g

Réf. 20101
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19 €

Les Galettes Fines à l'abricot

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (23%), sucre, morceaux d'abricot (100% abricot) 5%, **oeufs** entiers de poules élevées en plein air, arôme naturel 1%, sel, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbonates d'ammonium) Dorure : poudre de **lait**, **œufs** entiers de poules élevées en plein air. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque** et **soja.**

Le Sachet de 40 Galettes Fines à l'abricot - 260 g

Réf. 20105
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19 €



Les Galettes Fines à la Fleur d'oranger

Un goût unique pour cette recette à croquer !

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** de baratte demi-sel (20%), **œufs** entiers de poules élevées en plein air, arôme naturel de fleur d'oranger (0,5%), sel, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbonate d'ammonium). Dorure : poudre de **lait**, **œufs** entiers de poules élevées en plein air. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Le Sachet de 32 Galettes Fines à la Fleur d'Oranger - 260 g

Réf. 20125
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19€

Les Galettes Fines au Sarrasin

Retrouvez la saveur authentique de la Galette bretonne au blé noir avec ce délicieux goût de beurre salé.

Ingrédients : farine de **blé** noir 51% , **beurre** de baratte demi sel 28% , sucre, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, sel. Peut contenir des traces de **fruits à coque** et du **gluten**.

Le Sachet de 32 Galettes Fines au sarrasin - 260 g

Réf. 20067
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19 €

Offre économique

192 Galettes Fines

4 + 1 OFFERT

Pour 4 sachets des 4 variétés de Galettes Fines achetés, **un sachet de Galettes Fines au caramel beurre salé offert**

Offert



Rhum | Chocolat | Citron | Fleur d'Oranger | Caramel beurre salé

Réf. 20131 | 43,60 € ~~54,50 €~~ Prix aux 100g : 3,35 € | -10,90 € valeur du sachet offert







Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 4 galettes

Des Galettes aux saveurs raffinées



Les Galettes Fines au rhum

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** de baratte demi-sel 20%, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, rhum 0,3%, arôme naturel, sel, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbonate d'ammonium). Dorure : poudre de **lait**, eau et **œufs** entiers de poules élevées en plein air. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque.**

Réf. 20190
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19 €

Le Sachet de 40 Galettes Fines au rhum - 260 g

Les Galettes Fines au caramel au beurre salé

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** de baratte demi-sel 20%, **œuf** entier de poules élevées en plein air, caramel au **beurre** salé 5% (sucre, **crème fraîche**, **beurre** frais 18%, sirop de glucose (**blé**), sel de Guérande 0,5%, fleur de sel de Guérande 0,1%), arôme naturel, sel, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbone d'ammonium) - pour la dorure : poudre de **lait**, **œufs** entiers de poules élevées en plein air. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Réf. 20107
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19 €

Le Sachet de 40 Galettes Fines au caramel au beurre salé - 260 g

Les Galettes Fines au chocolat

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel 20%, sucre, perles de **chocolat noir** (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**) 10%, poudre de cacao 5%, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, sel, poudre levante (bicarbonate de sodium, carbone d'ammonium). Dorure : poudre de **lait**, eau, **œufs** de poules élevées en plein air. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Réf. 20183
10,90 €
Prix aux 100g : 4,19 €

Le Sachet de 40 Galettes Fines au chocolat - 260 g

Le Grand Colis de Galettes Fines en formule économique

Votre Grand Colis contient :
45 sachets de 4 Galettes Fines



Le Grand Colis de Galettes Fines au caramel au beurre salé 1,170 kg

Réf. 20108
38,90 €
Prix aux 100g : 3,32 €

180 Galettes Fines







Nos Palets Bretons

Encore plus gourmands ! Voici une promesse réussie avec ces 3 saveurs de Palets Bretons. Entre le croustillant des noisettes et le fondant du chocolat ou du caramel au beurre salé, le bonheur est garanti.

Les Palets Bretons en version gourmande

Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 2 palets



Les Palets Bretons au caramel au beurre salé

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (30 %), sucre, caramel au **beurre** salé 6% (sucre, **crème** fraîche, **beurre** frais 18%, sirop de glucose (blé), sel de Guérande 0,5%, fleur de sel de Guérande 0,1%), jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, arôme naturel, éclat de caramel (sirop de glucose, sucre, **lait** concentré sucré, **beurre** doux (1,5%), **beurre** salé (0,5%), sel de Guérande), poudre levante (bicarbonate de sodium). Dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Réf. 20007
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Le Sachet de 20 Palets Bretons au caramel au beurre salé - 400 g

Les Palets Bretons au chocolat

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (30%), sucre, perles de chocolat noir (8%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant, lécithine de **soja**), jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, poudre levante (bicarbonate de sodium) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Réf. 20085
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Le Sachet de 20 Palets Bretons au chocolat - 400 g

Les Palets Bretons aux noisettes

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (30%), sucre, éclats de **noisettes** (8%), jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, poudre levante (bicarbonate de sodium) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Réf. 20095
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Le Sachet de 20 Palets Bretons aux noisettes - 400 g



Les Grands Colis de Palets Bretons en formule économique

Votre Grand Colis contient :
36 sachets de 2 Palets Bretons

Le Grand Colis de Palets Bretons au chocolat - 1,440 kg



Réf. 20080
41,90 €
Prix aux 100g : 2,91 €

72 Palets Bretons dans 1 colis

Votre Grand Colis contient :
36 sachets de 2 Palets Bretons

Le Grand Colis de Palets Bretons au caramel au beurre salé - 1,440 kg



Réf. 20008
41,90 €
Prix aux 100g : 2,91 €











Les Palets Bretons fruités et fondants !

Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 2 palets



Les Palets Bretons citron-gingembre

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (30%), sucre, jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, zeste de citron (4.3%), poudre levante (bicarbonate de sodium), gingembre (0.14%) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque.**

Le Sachet de 20 Palets Bretons Citron-Gingembre - 400 g

Réf. 20163
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Les Palets Bretons à la framboise

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel 30%, sucre, pépites de framboises 8% (purée de framboise 35%, saccharose, pomme, fibres d'ananas, colorant anthocyanes, correcteur d'acidité : acide citrique, gélifiant : alginate de sodium (extrait d'algue), stabilisant : di-calcium phosphate, arôme. Équivalent fruit : 61%), jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, poudre levante (bicarbonate de sodium) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque.**

Le Sachet de 20 Palets Bretons à la Framboise - 400 g

Réf. 20072
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Les Palets Bretons à la noix de coco

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel 30%, sucre, noix de coco râpée 8%, jaune d'**oeuf** de poules élevées en plein air, poudre levante (bicarbonate de sodium) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Le Sachet de 20 Palets Bretons à la noix de coco - 400 g

Réf. 20015
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Astuce gourmande

Réalisez un délicieux fond de tarte en utilisant nos palets bretons, simplement émiettés et associés à un peu de beurre fondu. La touche parfaite pour sublimer vos desserts maison !

Toujours plus de saveurs

INGRÉDIENTS LOCAUX

FABRICATION DEPUIS 1890

PUR BEURRE DE BARATTE

Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 2 palets



NOUVEAU

Les Palets Bretons au blé complet

Ingrédients : farine de **blé** complète T150, **beurre** demi-sel (30%); sucre, jaunes d'**oeufs** plein air (4.6%), poudre levante (bicarbonate de sodium). Dorure : lait. Origine France

Le Sachet de 20 Palets Bretons au blé complet - 400 g

Réf. 20056
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Les Palets Bretons au sarrasin

Ingrédients : farine de **blé** noir IGP Bretagne 35%, **beurre** de baratte demi sel 30%, sucre, farine de **blé** 15%, jaunes d'**oeufs** plein air 5%, poudre à lever : bicarbonates de sodium et sel. Peut contenir des traces de fruits à coques.

Le Sachet de 20 Palets Bretons au sarrasin - 400 g

Réf. 20086
13,90 €
Prix aux 100g : 3,48 €

Offre économique

3 + 1 OFFERT

Pour 3 sachets des 3 variétés de Palets Bretons achetés, **un sachet de Palets Bretons Blé complet OFFERT**

80 Palets Bretons



Noisette | Noix de coco | Caramel au beurre salé | Offert Blé complet

Assortiment de 4 sachets de Palets Bretons 1,600 kg - 4 x 400 g - 80 Palets

Réf. 20010
41,70 € ~~55,60 €~~
Prix aux 100g : 2,61 €
-13,90 € valeur du sachet offert

Des boîtes gourmandes aux décors bretons à collectionner !

Pour offrir, se faire plaisir ou collectionner, vos boîtes métal, garnies de délicieux Palets Bretons et/ou Galettes Fines, vous plongent dans la découverte des paysages époustouflants de Bretagne.







Taille de la boîte : 11,5 x 17 x 10 cm
48 Galettes Fines (12 sachets de 4 Galettes Fines) par boîte.

Boîte métal "Camion" - 315 g

Réf. 20539
15,30 €
Prix aux 100g : 4,86 €



Taille de la boîte : 19 x 12,5 x 7,2 cm
24 Galettes Fines (6 sachets de 4 Galettes) et 12 Palets bretons (6 sachets de 2 palets) par boîte.

Boîte métal "Crozon" - 400 g

Réf. 20231
15,30 €
Prix aux 100g : 3,83 €



Boîte métal "Benodet" - 400 g

Réf. 20216
15,30 €
Prix aux 100g : 3,83 €

Offre économique

LOT DE 3 BOÎTES MÉTAL DE COLLECTION

Boîte métal "Camion"
+ Boîte métal "Crozon"
+ Boîte métal "Benodet"

Lot de 3 boîtes de Collection

Réf. 80599 | 39,90 € ~~45,90 €~~ -6,00 €
Prix aux 100g : 3,58 €

Moins de sucre...

Que vous cherchiez à réduire votre consommation de sucre ou simplement à savourer vos douceurs favorites sans culpabilité, nos produits vous offrent une occasion de céder à vos envies avec une empreinte calorique réduite.

Les Galettes Fines sans sucre ajouté

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (24%), maltitol, **œufs** de poules élevées en plein air, sel de Guérande. Peut contenir des traces de **fruits à coque**. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

Le sachet de 32 Galettes Fines sans sucre ajouté - 260 g

Réf. 20123
11,20 €
Prix aux 100g : 4,31 €





Les Palets Bretons sans sucre ajouté

Ingrédients : farine de **blé** 47%, **beurre** demi sel 30%, maltitol, jaunes d'**œufs** plein air 4,6%, poudre à lever : bicarbonates de sodium. Peut contenir des traces de **fruits à coques**. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

Le sachet de 20 Palets Bretons sans sucre ajouté - 400 g

Réf. 20031
14,40 €
Prix aux 100g : 3,60 €

La gourmandise sans restriction !

NOUVEAUTÉ

Sans sucre ajouté 100% plaisir



Le Grand Colis assorti sans sucre ajouté

Votre Grand Colis contient : 18 sachets de 4 Galettes Fines + 18 sachets de 2 Palets Bretons

Le Grand Colis 1,190 kg - 108 biscuits

Réf. 20264
43,40 €
Prix aux 100g : 3,65 €

Les Gaufres Fines sans sucre ajouté

Ingrédients : farine de **blé**, édulcorant: maltitol, **beurre** (**lait**) 22%, **œufs**, rhum, sel, infusions d'écorces d'oranges douces, colorant: bêta-carotène. Peut contenir des traces d'**amandes**. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.



Le panier de Gaufres Fines sans sucre ajouté - 280 g

Réf. 31207
10,90 €
Prix aux 100g : 3,89 €

Tablette de chocolat noir sans sucre ajouté

Ingrédients : pâte de cacao, édulcorant maltitol E965i, **beurre** de cacao, émulsifiants : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille, Chocolat noir 54% de cacao, peut contenir d'autres traces de **fruits à coque**, **lait**, **œufs**, **arachides**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 477kcal/1997kj, Matières grasses 36g dont saturés 21,6g, Glucides 46g dont sucres 0,1g, Protéine 5,1g, Sel 0,01g.



La tablette de chocolat noir sans sucre ajouté - 100 g

Réf. 40415
7,40 €
Prix aux 100g : 7,40 €



La gourmandise du Kouign-Amann

Un peu d'histoire...

Né à Douarnenez au 19ème siècle, son nom signifie "gâteau au beurre" en breton. Nous perpétuons son secret de fabrication pour vous offrir ce délicieux croustillant dessus et fondant dedans.



A consommer dans les 4 semaines après fabrication

Notre spécialité Bretonne au secret de fabrication bien gardé !

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte, sucre, eau, levure, sel.

Kouign-Amann - 400 g

Réf. 32120
14,90 €
Prix aux 100g : 3,73 €

Lot de 2 Kouign-Amann - 2 x 400 g

Réf. 32125
28,30 € ~~29,80 €~~
Prix aux 100g : 3,54 €



Le vrai Gâteau Breton nature

Un peu d'histoire...

La légende raconte que les marins bretons emportaient ce gâteau à bord car il se conserve longtemps sans perdre une miette de ses qualités si gourmandes.



A consommer dans les 6 semaines après fabrication

Le Gâteau Breton nature

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (30%), sucre, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre inverti, poudre levante (bicarbonate de soude) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé, **œufs** entiers de poules élevées en plein air.

Gâteau Breton nature - 400 g

Réf. 32250
12,90 €
Prix aux 100g : 3,23 €

Lot de 2 Gâteaux Bretons nature - 2 x 400 g

Réf. 32255
23,90 € ~~25,80 €~~
Prix aux 100g : 2,99 €

2 délicieux gâteaux à savourer !



2 spécialités bretonnes à partager !

Ces 2 pâtisseries bretonnes, préparées artisanalement, font l'unanimité chez les petits et grands gourmands.

A consommer dans les 6 semaines après fabrication (Gâteau Breton) dans les 4 semaines après fabrication (Kouign-Amann)

Les + partagés par nos clients

Offre économique

Votre offre économique contient :
1 Gâteau Breton nature - 400 g + 1 Kouign-Amann - 400 g

Le Colis de Gâteaux de Bretagne - 800 g

Réf. 32283
24,90 € ~~27,80 €~~
Prix aux 100g : 3,11 €
-2,90 €

Toute l'authenticité bretonne !

Le Gâteau Breton à la pomme

Une saveur qui vous fera craquer par la douceur des délicieuses pommes.

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** (26%), sucre, gelée de pomme (Jus de pomme artisanal de Landeleau, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique.), jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, sucre inverti, poudre levante (bicarbonate de sodium), pour dorure : lait demi écrémé, **oeufs** entiers de poules élevées en plein air.



A consommer dans les 6 semaines après fabrication

Gâteau Breton à la pomme - 450 g

Réf. 32204
14,90 €
Prix aux 100g : 3,31 €

Lot de 2 Gâteaux Bretons à la pomme - 2 x 450 g

Réf. 32205
28,30 € ~~29,80 €~~
Prix aux 100g : 3,14 €







Les délicieuses notes fruitées

Le Gâteau Breton aux pruneaux

Une association des plus délicieuses entre la note acidulée de la framboise et la douceur du beurre salé.

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (26%), sucre, crème de pruneaux 14% (pruneaux, eau, sucre), jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre inverti, poudre levante (bicarbonate de sodium). Dorure : **lait** demi-écrémé, **œuf** entier plein air. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.



Gâteau Breton aux pruneaux - 450 g

Réf. 32270
14,90 €
Prix aux 100g : 3,31 €

Lot de 2 Gâteaux Bretons aux pruneaux - 2 x 450 g

Réf. 32275
28,30 € ~~29,80 €~~
Prix aux 100g : 3,14 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

Le Gâteau Breton au citron

Cette recette de notre pâtissier révèle une délicieuse saveur acidulée qui se marie parfaitement avec la douceur du beurre de baratte demi sel.

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (25%), sucre, crème de citron (16%) (sirop de glucose (**blé**), sucre, **lait** concentré sucré écrémé, eau, huile végétales : noix de coco totalement hydrogénée, colza totalement hydrogénée, amidon modifié, concentré de citron, acidifiant : acide citrique, arôme naturel de citron, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, colorant : caroténes végétaux, antioxydant : métabisulfite de sodium), jaunes d'**œufs** de poules élevés en plein air, sucre inverti, poudre à lever (bicarbonate de sodium), dorure : **lait** demi écrémé, **œufs** de poules élevés en plein air. Peut contenir des traces de **fruits à coque**.



Gâteau Breton au citron - 450 g

Réf. 32266
14,90 €
Prix aux 100g : 3,31 €

Lot de 2 Gâteaux Bretons au citron - 2 x 450 g

Réf. 32267
28,30 € ~~29,80 €~~
Prix aux 100g : 3,14 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

Un secret bien gardé...

Nous avons conservé la préparation authentique de nos Gâteaux Bretons en suivant la recette traditionnelle, que les marins emportaient en mer.
Ils sont toujours cerclés, décorés à la main et préparés avec des ingrédients premium et locaux.



La gourmandise des Gâteaux Bretons !

Les + partagés par nos clients



Avec de délicieuses préparations, fourrées à la cuillère selon la tradition, les Gâteaux Bretons sont encore plus gourmands.

Le Gâteau Breton au caramel au beurre salé

Les grands gourmands et les amateurs de Caramel au beurre salé vont être comblés avec cette savoureuse recette ! Goûtez vite l'alliance fondante entre notre exceptionnel Gâteau Breton et la délicieuse crème de caramel de la Maison d'Armorine.

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel (30%), sucre, caramel au **beurre** salé (14 %) (sucre, **crème fraîche**, **beurre** (18%), sirop de glucose (**blé**), sel de Guérande (0.5%), fleur de sel de Guérande (0.1%)), jaune d'**oeuf** de poules élevées en plein air, sucre inverti, poudre levante (bicarbonate de sodium). Pour la dorure : **lait** demi-écrémé, **oeufs** entiers de poules élevées en plein air. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.



Gâteau Breton au Caramel au Beurre salé - 450 g

Réf. 32254
14,90 €
Prix aux 100g : 3,31 €

Lot de 2 Gâteaux Bretons au Caramel au Beurre salé - 2 x 450 g

Réf. 32256
28,30 € ~~29,80 €~~
Prix aux 100g : 3,14 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

offre économique

Le Grand Colis de 3 Gâteaux Bretons

1 Gâteau Breton nature + 1 Gâteau Breton aux pruneaux + 1 Gâteau Breton au caramel au beurre salé



Le Colis de 3 Gâteaux Bretons 1,300 kg

Réf. 32293
39,90 € ~~42,70 €~~
Prix aux 100g : 3,06 €
-2,80 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

Le coquillage préféré des gourmands !

D'origine lorraine, ce gâteau en forme de coquillage est inventé au château du roi Stanislas de Pologne de Commercy en 1750.
Cette recette est fabriquée chez nous, en Bretagne.



Les Madeleines

Ingrédients : **œufs** frais, sucre, farine de **blé**, **beurre** concentré 21%, eau, sirop de glucose (**blé**), sorbitol, agents levants (pyrophosphate et bicarbonate de sodium), glycérol, sel. traces éventuelles d'**amandes**.

Le sachet de 10 Madeleines - 330 g

Réf. 32700
9,40 €
Prix aux 100g : 2,85 €

Lot de 2 Sachets de 10 Madeleines - 2 x 330 g

Réf. 32702
16,80 € ~~18,80 €~~ -2,00 €
Prix aux 100g : 2,55 €

A consommer dans les 10 semaines après fabrication





L'authentique macaron à l'ancienne

Introduit en France par Catherine de Médicis, pour d'autres créé en France en 791 dans un couvent près de Cormery... Ce qui est certain, c'est que son goût subtil d'amande et son croustillant en ont toujours fait un "dessert princier".



Les Macarons à l'Amande

Ingrédients : sucre, **amandes** en poudre (38%), blancs d'**œufs**, glycérol, farine de guar, sel.

Sachet de 10 Macarons à l'Amande - 330 g

Réf. 32720
9,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication



Une recette exclusive de Pain d'Épices

Notre pâtissier vous gâte avec cette recette de Pain d'épices, fabriquée avec 50% de miel, qui vous offre un moelleux exceptionnel. Un délice à déguster au petit-déjeuner ou au goûter.



Pain d'Épices au Miel

Ingrédients : miel (50%), farine de **seigle**, farine de **blé**, **lait**, épices 1,7 %, sucre inverti, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Pain d'Épices au miel - 300 g

Réf. 32310
10,90 €
Prix aux 100g : 3,63 €

A consommer dans les 8 semaines après fabrication

Le feuilleté croustillant !

Les palmiers que nous vous proposons vont faire fondre de plaisir les amateurs. Caramélisés à point dessus et moelleux à souhait dedans, dès que vous les aurez goûtés... vous ne pourrez plus vous arrêter !



Les Palmiers

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré 22.6 %, eau, dextrose, sel. Traces d'**amande** possibles.

Le sachet de 10 Palmiers - 250 g

Réf. 32800
7,40 €
Prix aux 100g : 2,96 €



Moelleuse et savoureuse !

La Brioche Artisanale Bretonne

Cette délicieuse brioche bretonne fera de vos petits déjeuners ou vos goûters un véritable moment de gourmandise, vous apprécierez la saveur et le moelleux uniques de cette recette artisanale.

Ingrédients : farine de **blé** (origine Bretagne), **œufs** de poules élevées en plein air (origine Bretagne), **beurre** 13%(origine Bretagne),sucre, préparation à base de levain (farine de **blé**, farine de **seigle** ,eau sel, arome naturels), levure , rhum, sel de Guérande IGP, gluten de **blé**. Contient : **gluten**, **œuf** et **lait.** Trace éventuelles de **fruits à coque soja**.



La Brioche artisanale bretonne - 450 g

Réf. 32503
9,90 €
Prix aux 100g : 2,20 €

A consommer dans les 21 jours après fabrication





Toujours un plaisir à partager !

Le Quatre-Quarts

Fabriqué avec des ingrédients de qualité, ce savoureux Quatre-quarts se déguste avec délice en toutes occasions (petit-déjeuner, goûter, pause thé...). Pour une touche bretonne, nappez votre tranche d'un peu de crème caramel au beurre salé ou de préparations de fruits... Un vrai délice !

Ingrédients : œufs frais, farine de **blé,** sucre, **beurre** concentré (21%), eau, sirop de glucose (blé), sorbitol, agent levant (pyrophosphate et bicarbonate de sodium), glycérol, sel. Peut contenir des traces d'**amandes**.



Quatre-Quarts - 320 g

Réf. 32000
7,40 €
Prix aux 100g : 2,31 €

A consommer dans les 8 semaines après fabrication



Délice fruité pour vos goûters

Le Cake aux Cerises

Ce délicieux cake, garni de grosses cerises confites, de grains de raisins au rhum et d'écorces d'orange, ravira petits et grands.



Ingrédients : 46% de fruits : raisins macérés au rhum, bigarreaux confits (colorant E127), écorces d'oranges confites (conservateurs : E202-E220), correcteur d'acidité : acide citrique), farine de **blé**, sucre, **beurre** pâtissier, **œufs** frais entiers, jaunes d'**œufs**, sel, arômes naturels (vanille et orange), poudres levantes (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium). Peut contenir des traces de **fruits à coque**, **arachides** et **soja**.

Cake aux cerises - 300 g

Réf. 32400
9,90 €
Prix aux 100g : 3,30 €

Un grand classique pour vos desserts !

Les Babas au Rhum

A déguster nature, frais, légèrement glacé ou même accompagné d'une boule de glace ou de crème anglaise, ce dessert est tout simplement délicieux !



Ingrédients : sucre, eau, farine de **blé**, extrait aromatique de rhum 8,8 % (rhum 98,3%, infusion d'écorces d'oranges douces), **œufs**, raisins secs 7,3%, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), sirop de glucose, oranges confites 2,3% (écorces d'orange, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : acide citrique), sel, levure, gluten de **blé**. Teneur en alcool : 4 %. Ne convient pas aux enfants et aux femmes enceintes.

Etui de 3 Babas au Rhum - 240 g

Réf. 53031
7,40 €
Prix aux 100g : 3,08 €





Des spécialités d'ailleurs

Si vous aimez faire voyager vos papilles, vous êtes gâtés avec cette sélection qui nous a séduite par leur goût et leur originalité.

Un tour de France plus que gourmand !

Des Florentins, si craquants...



Ingrédients : chocolat 24% (cacao (65%), sucre, **beurre**, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, **crème**, sucre, amandes effilées, cubes d'orange confite (12%) (écorces d'oranges, saccharose, sirop de glucose, acidifiant E330), raisins secs, miel, sirop de glucose.

L'étui de Florentins au chocolat noir et à l'orange - 100 g

Réf. 32532
7,40 €
Prix aux 100g : 7,40 €

Le "chouchou" de vos vacances



Délicieux sachet de pralines aux amandes, avec une pointe de sel de Guérande.

Ingrédients : **Amandes** (60%), sucre, sel. traces possibles d'**arachides**, de **sésames** et **fruits à coques**.

Le sachet de Pralines aux amandes et pointe de sel de Guérande - 250 g

Réf. 40424
6,90 €
Prix aux 100g : 2,76 €

Des bonbons fondants fruités !



Des bonbons sous forme de gelée, fondants et aux bons arômes de fruits, de la gamme des Plaisirs d'Antan du confiseur Paul Marcel.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose, eau, gélifiant (pépotine), acidifiant (acide citrique), arômes, colorants (extraits végétaux: carotte, carotte noire, carthame, cerise, hibiscus, citron, spiruline, potiron).

Gelée de Fruits - 180 g

Réf. 50182
6,90 €
Prix aux 100g : 3,83 €

Les Gaufres au caramel au beurre salé



Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** (**lait**) 17%, **œufs**, caramel au **beurre** demi-sel 5% (sirop de glucose-fructose, **lait** concentré sucré, **beurre** demi-sel (**lait**), sucre, eau, sel), sel, arôme naturel de caramel. Peut contenir des traces d'**amandes**.

La boîte de 18 gaufres au caramel au beurre salé - 150 g

Réf. 31200
5,90 €
Prix aux 100g : 3,93 €

Lot de 2 boîtes de 18 gaufres au caramel au beurre salé - 2 x 150 g

Réf. 31202
9,90 € ~~11,80 €~~
Prix aux 100g : 3,30 €

Les guimauves de notre enfance



Ingrédients : sirop de glucose, chocolat noir 25% (masse de cacao, sucre, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithine de soja), sucre, eau, dextrose, sucre glace, gélatine (porc), arôme vanille, protéines de **lait** hydrolysées. Peut contenir des traces de **gluten** (dont **blé**), d'**arachides**, de **fruits à coque** et d'**œufs**.

Le sachet de guimauves enrobées de chocolat noir - 155 g

Réf. 40435
6,90 €
Prix aux 100g : 4,45 €



Un peu d'histoire...

Le caramel au beurre salé nous provient du sud de la Bretagne et notamment de Quiberon.

Aujourd'hui, il se présente sous de nombreuses formes en bonbons durs ou mous, en pâte à tartiner, dans des chocolats mais aussi dans de nombreuses préparations de desserts !



Le caramel au beurre salé dans tous ses états



Les caramels au beurre salé

Ingrédients : sirop de glucose (**blé**), sucre, lait concentré sucré, **beurre**, **lait** frais 10%, poudre de **lait**, sel de Guérande 0,8%, fleur de sel de Guérande 0,3%. Peut contenir des traces de **fruits à coques**.

Sachet de Caramels au beurre salé - 200 g

Réf. 40217
9,90 €
Prix aux 100g : 4,95 €



NOUVEAUTÉ

d'abeilles noires

Le miel de fleurs

Ingrédients : miel 100%.

Le pot de miel de Fleurs d'abeilles noires - 250 g

Réf. 50186
8,90 €
Prix aux 100g : 3,56 €



La Crème de Caramel à la fleur de sel

Ingrédients : sucre, **crème fraîche** (**lait**), **beurre** salé (**lait**) (18%) (**beurre**, sel de Guérande), Sirop de glucose, fleur de sel de Guérande (0,1%). Peut contenir des traces de **fruits à coques**.

Pot de Crème de Salidou - 220 g

Réf. 40255
7,90 €
Prix aux 100g : 3,59 €



Les Crêpes au froment

Ingrédients : farine de **blé** (tradition française), sucre, **œuf**, **lait** fermier, farine de **blé** noir, matière grasse et sel.

Sachet de 6 Crêpes au Froment - 220 g

Réf. 33100
6,90 €
Prix aux 100g : 3,14 €

Dégustez les avec notre crème de caramel

A consommer dans les 3 semaines après fabrication

NOUVEAU

Breizh Konfitur, c'est une famille baignée dans le fruit !

Breizh Konfitur est une histoire de famille née de la passion du fruit, du bio et du respect de la terre. De André à Éric, la marque perpétue des valeurs de goût et de qualité.



Griottes



Ingrédients : griottes bio (cerises) (65%), sucre bio (34,5%), pectine (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50233
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Myrtilles sauvages



Ingrédients : myrtilles sauvages bio (65%), sucre bio (34,5%), pectine de fruits (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50235
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Abricots



Ingrédients : abricots bio (65%), sucre bio (34,5%), pectine de fruits (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50230
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Rhubarbe



Ingrédients : rhubarbe Bio (65%), Sucre Bio (34,5%), pectine de fruits (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50239
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Pommes caramélisées au beurre salé



Ingrédients : pommes bio (70%), Sucre Cristallisé, Beurre salé (1%), pectine de fruits (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50238
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Kiwi bio



Ingrédients : kiwis Bio (65%), Sucre Bio (34,5%), pectine de fruits (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50240
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Oranges amères



Ingrédients : oranges bio (65%), sucre bio (34,5%), pectine de fruits (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50236
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Fraises de Plougastel



Ingrédients : fraise bio (65%), sucre bio (34,5%), pectine (0,5%)

Le pot de 220 g

Réf. 50231
6,90 €
Prix aux 100g : 3,13 €

Offre économique

3 pots de confitures

1 mûres + 1 framboises + 1 fraises



Réf. 50241 — 19,70 € ~~20,70 €~~ -1,00 €
Prix aux 100g : 2,98 €

Mûres : Ingrédients : mûres bio (65%), sucre bio (34,5%), pectine de fruits (0,5%)
Framboises : Ingrédients : framboises bio (65%), sucre bio (34,5%), pectine de fruits (0,5%)

3 pots de confitures

1 rhubarbes + 1 poires + 1 pommes



Réf. 50242 — 19,70 € ~~20,70 €~~ -1,00 €
Prix aux 100g : 2,98 €

Poires : Ingrédients : poires bio (65%), sucre bio (33%), pommeau de Bretagne (1,4%), Pectine de fruits (0,6%)



Sélections d'exception !

Retrouvez une sélection de boissons naturelles et fabriquées artisanalement. Vous trouverez le cocktail parfait pour toutes les occasions même celles pour offrir une jolie attention.



Offrez-vous des dégustations uniques !



Chouchenn

À déguster dans un cocktail breton à la fraise ou dans une coupe de glace au nougat, un vrai délice à découvrir !

Chouchenn
75 cl - 13% vol.

Réf. 61028
19,90 €
Prix au litre : 26,53 €



Le Whisky breton au blé noir

Bouteille de Whisky EDDU
70 cl - 43% vol.

Réf. 61020
49,90 €
Prix au litre : 71,29 €



La gourmandise qui ne se refuse pas !

Bocal de Griottes Mamm Gozh
50 cl - 15% vol.

Réf. 61021
20,90 €
Prix au litre : 41,80 €



Le Pommeau de Bretagne AOC

Bouteille de Pommeau de Bretagne - 70 cl - 17% vol.

Réf. 61024
20,90 €
Prix au litre : 29,86 €

Pastis breton

Mariant anis étoilé et algues, primé par la CCI du Finistère, découvrez-le simplement allongé d'eau fraîche ou de glace.

Bouteille de Pastis marin aux algues
50 cl - 45% vol.

Réf. 61029
26,90 €
Prix au litre : 53,80 €



Ingrédients : Alcool, sucres, anis 1,5 /mille, substances végétales, concentré d'algues fraîches, E150A.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Faites croustiller l'apéritif !

Avec nos créations croustillantes, offrez une touche de gourmandise et de convivialité à vos apéritifs. Savourez le savoir-faire breton allié à des recettes originales !



-1,80 € sur le lot de 3

C'est l'heure de l'apéritif !



Apéri-gaufrettes au chèvre et romarin

Ingrédients : farine de **blé**, matière grasse végétale non hydrogénée (palme*), maltodextrine, **fromage** de Chèvre en poudre (**lait**) (**fromage** de chèvre, sel, émulsifiant : E339), miel, poudre de lactosérum (**lait**), colorant : bêta-carotène, sel, romarin, émulsifiant : lécithine de **soja**, poudre à lever : carbonate de magnésium. *Ce produit a été certifié provenant de source RSPO. www.rspo.org

1 boîte d'Apéri-gaufrettes au chèvre et romarin - 75 g

Réf. 20910
4,90 €
Prix aux 100g : 6,53 €

Lot de 3 Apéri-gaufrettes au chèvre et romarin - 3 x 75 g

Réf. 20913
12,90 €
Prix aux 100g : 5,73 €



Apéri-gaufrettes au cheddar, bacon et bière

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** (**lait**) 26 %, **œufs**, poudre de fromage (fromage (**lait**) dont cheddar 42%, sel de fonte : E339ii), sirop de glucose en poudre, arômes et arôme de fumée (dont **lait**), poudre de **lait** écrémé, bière, sel, épice, extrait de levure. Peut contenir des traces d'**amandes.**

1 boîte d'Apéri-gaufres fines cheddar/bacon/bière - 85 g

Réf. 20920
4,90 €
Prix aux 100g : 5,76 €

Lot de 3 Apéri-gaufres fines cheddar/bacon/bière - 3 x 85 g

Réf. 20923
12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 5,06 €



Le Cidre brut artisanal

Élaboré à partir de pommes rigoureusement sélectionnées, il révèle un goût franc, équilibré et authentique.

Lot de 3 bouteilles de Cidre - 3 x 75 cl

Contient des sulfites

Réf. 61003
23,70 €
Prix au litre : 10,53 €



Le Salé

La convivialité à la bretonne !

Découvrez nos galettes salées pour des apéritifs réussis et gourmands. Avec leurs saveurs originales et raffinées, chaque bouchée invite à la gourmandise.

Des Galettes salées au sarrasin et au parmesan

Retrouvez le goût inimitable des Galettes Fines en version salée avec du parmesan et fabriquées avec de la farine de sarrasin.



Le sachet de 32 galettes sarrasin au parmesan - 200 g

Réf. 20850
9,90 €
Prix aux 100g : 4,95 €

Ingrédients : farine de **blé** noir 48,6%, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, **beurre** demi-sel 16,2%, parmesan 9,7%, sucre, sel, poivre. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Des Galettes salées aux oignons et 5 baies

Parfumées et légèrement piquantes, ces galettes vont réveiller vos apéritifs !



Le sachet de 32 galettes aux oignons et 5 baies - 200 g

Réf. 20854
9,90 €
Prix aux 100g : 4,95 €

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 30%, amidon de **blé**, **œufs** entiers plein air, sucre, oignons frits (4.5%) (oignons 75%, huile de palme, farine de **blé**, sel), mélanges 5 baies (1.5%) (poivre blanc, poivre noir, poivre vert, poivre type jamaïque, baies roses), sel. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Des Galettes salées au chèvre

C'est une alliance parfaite entre le goût du beurre de baratte et la saveur subtile du chèvre.



Le sachet de 32 galettes au chèvre - 200 g

Réf. 20856
9,90 €
Prix aux 100g : 4,95 €

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 30%, amidon de **blé**, fromage de chèvre 10% (lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont **lait**), coagulant), **œufs** entiers plein air, sucre, sel, poivre. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Bon de Commande

Renvoyez votre commande dans une enveloppe timbrée à :
Biscuiterie Isidore Penven
Zone Artisanale de Kergazuel - 29930 Pont-Aven

Veuillez faire parvenir ma commande à l'adresse suivante :

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Code Postal |_|_|_|_|_| Ville .....

Téléphone |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| Date de naissance |_|_| |_|_| |_|_|_|_|

E-mail ..... @.....

☐ Je m'oppose à recevoir des offres spéciales, et notamment de la prospection commerciale, de Penven par courrier postal, téléphone et courrier électronique.

☐ Je m'oppose à recevoir des offres spéciales, et notamment de la prospection commerciale, des partenaires et prestataires de Penven, contractuels ou commerciaux, par courrier postal, téléphone et courrier électronique.

Référence	Désignation	Prix	Qté	Montant
				, €
				, €
				, €
				, €
				, €
				, €
				, €

Total de ma commande , €

☐ ma commande est inférieure à 60 €, je rajoute 7,90 € de frais de port et d'emballage. + 8,90 €

☐ ma commande est supérieure à 60 €, les frais de port et d'emballage sont OFFERTS. **OFFERTS**

MONTANT TOTAL , €

Ma commande atteint 29,90€*, je reçois 1 CADEAU SURPRISE !



** hors frais de port*

Nos prix sont TTC et sont valables jusqu'au 31/10/2026

Je choisis mon mode de règlement :

❒ Par chèque bancaire ou postal
(à l'ordre de Isidore Penven)

❒ Par carte bancaire N°

|_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Date de validité |_|_| |_|_| *mois* *année*

Clé de contrôle |_|_|_| Reportez les 3 derniers chiffres au dos de votre carte bancaire.

Signature obligatoire :

COMMANDEZ FACILEMENT PAR :

Courrier : **Biscuiterie Isidore Penven**
Z.A. de Kergazuel - 29930 PONT-AVEN

Téléphone : **02 98 06 05 87**
Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Internet** : **www.galettes-penven.com**
**Règlement par chèque bancaire ou postal, par carte bancaire (paiement sécurisé).

Retrouvez les valeurs nutritionnelles de tous nos produits sur notre site : www.galettes-penven.com. La société Biscuiterie Penven - RCS Quimper 377 969 340, en qualité de responsable du traitement, met en œuvre un traitement de données à caractère personnel ayant pour principales finalités le traitement et le suivi de vos demandes, et notamment des demandes de renseignements, de contact, de gestion des commandes, de gestion des livraisons, de gestion de la facturation, de constitution de fichiers clients et prospects, d'accès à votre compte client, de gestion des comptes clients, de service après-vente, de réclamations, de statistiques commerciales, et des réponses à y apporter, et plus généralement la gestion de la relation avec vous, en incluant des opérations commerciales, de communication et de marketing (notamment parrainage, segmentation, ciblage, prospection commerciale, personnalisation des offres, newsletter). Ces informations sont destinées à Penven, ainsi que, pour les finalités susvisées, à ses partenaires et prestataires, contractuels ou commerciaux. Conformément aux dispositions applicables en matière de protection des données à caractère personnel, vous bénéficiez d'un droit d'interrogation, d'accès, de rectification, d'effacement et de portabilité de vos données, ainsi que du droit d'obtenir la limitation de leur traitement et d'un droit d'opposition (au traitement de ses données, ainsi qu'à la prospection notamment commerciale). Vous disposez également du droit de définir des directives relatives au sort de vos données à caractère personnel et à la manière dont vous souhaitez que vos droits soient exercés après votre décès. A cet égard, en cas de décès qui serait porté à notre connaissance, vos données seront supprimées, sauf nécessité de conservation pendant une durée déterminée pour des motifs tenant à nos obligations légales et réglementaires et/ou aux délais légaux de prescription, et après le cas échéant avoir été communiquées à un tiers éventuellement désigné par vos soins. 31 mars 2025 Avanci / Conformité RGPD - 18 - Ces droits s'exercent par courrier électronique ou postal accompagné d'une copie d'un justificatif d'identité signé à contact@ipenven.com ou à Biscuiterie Penven - Zone artisanale de Kergazuel - 29930 Pont-Aven.

LE TRI FACILE PAPIER + ENVELOPPE

Commandez plus vite sur le site !

www.galettes-penven.com

Plus facile, plus ergonomique et plus rapide pour commander !

Visualisez
toute la gamme d'un seul coup d'œil

La sécurité en plus
Les **paiements** et le **suivi** de vos commandes sont **sécurisés** et vous pouvez suivre l'avancée de votre colis.



Affichage ergonomique
sur téléphone et tablette

Profitez
de nos promotions toute l'année et bénéficiez de tous vos avantages en ligne !

Retrouvez votre **code privilège** sur votre bon de commande pour bénéficier de votre offre personnelle.

Restons en contact
Inscrivez-vous à notre newsletter pour recevoir nos offres gourmandes !

Allergènes présents dans nos produits

Ces informations sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Blé, beurre, œuf, lait, soja, noisettes, crème fraîche, amande, seigle, gluten, fruits à coques, lactose, orge, sulfites, sarrasin, houblon, malt.

Retrouvez le texte d'éducation nutritionnelle et les valeurs nutritionnelles de tous nos produits sur notre site **www.galettes-penven.com**

Notre engagement ÉCOLOGIQUE

Ce catalogue est imprimé avec des procédés d'impression respectueux de l'environnement.

Biscuiterie Isidore Penven - Zone artisanale de Kergazuel - 29930 PONT-AVEN - RCS Quimper 377 969 340

AH 26-27 - Vous disposez d'un droit de rétractation de 14 jours. Photos non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques. Crédits photos : Francis Guillard, Anne Desforges, Procolor Laurent Bruneau, Shutterstock, Freepik, Fotolia, Thinkstock. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Date de validité : 31/10/2027. www.mangerbouger.fr conception avanci

Une belle idée cadeau

-16,10 € sur la composition goûter breton



Photos non contractuelles

Un compositions de Bretagne très gourmande !

Typique, savoureux et gourmand, faites des heureux en offrant ce coffret rempli des spécialités préférées de nos clients.

La composition Goûter breton

Réf. 80714
39,90 € ~~56,00 €~~

- **1 sachet de Galettes Fines** (130g)
- **+ 1 sachet de Palets Bretons** (200g)
- **+ 1 sachet de Madeleines** (165g)
- **+ 1 gâteau breton nature** (400g)
- **+ 1 sachet de Caramels au beurre salé** (200g)
- **+ 1 cake aux cerises** (300g)
- **+ 1 corbeille OFFERTE**

NOUVEAUTÉ



Vinaigre d'hydromel

Ce vinaigre rare et raffiné révèle une belle douceur en bouche, avec des notes délicates et équilibrées, pour une acidité tout en finesse.

Vinaigre d'hydromel - 50 cl

Réf. 61018
7,90 €
Prix au litre : 15,80 €



Vinaigre de cidre Bio

Ce vinaigre est très digeste et a des vertus bien connues des connaisseurs. Il est doux et non acide.

Vinaigre de cidre Bio - 50 cl - 5% d'acidité

Réf. 61019
7,90 €
Prix au litre : 15,80 €

Courrier : Biscuiterie Isidore Penven
Z.A. de Kergazuel - 29930 PONT-AVEN

Internet : www.galettes-penven.com

Téléphone : 02 98 06 05 87

voir horaires et conditions sur votre bon de commande page 30