Isidore Penven

Biscuitier depuis 1890

Seul inventeur de la galette à Pont-Aven

Le meilleur de la Bretagne

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

www.galettes-penven.com

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 !

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 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.

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

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
34,90 €
Prix aux 100g : 2,98 €

Les 2 Grands Colis
2,340 kg - 360 Galettes

Réf. 20145
66,80 € ~~69,80 €~~ -3€
Prix aux 100g : 2,85 €

Lot de 6 Étuis de Galettes Fines

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** demi-sel (21%), **œufs** entiers de poules élevées en plein air, 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
20,90 €
Prix aux 100g : 3,32 €

Le secret d'Isidore perpétué depuis plus de 134 ans !

Une fabrication totalement artisanale en Bretagne

Depuis 134 ans, nous avons conservé intactes les valeurs qui ont fait notre réputation : la qualité, le savoir-faire et l'authenticité.

Des machines ancestrales dont l'une date de 1917 !

Cerclées une à une, avant d'être mises en cuisson.

Le beurre demi-sel du Finistère

La garantie du naturel

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

Sans conservateur – Sans additif – Sans colorant

Des ingrédients de Bretagne soigneusement sélectionnés

De la farine, du beurre 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

demi-sel du Finistère

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.

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
1,260 kg - 72 Palets

Réf. 20040
37,90 €
Prix aux 100g : 3,01 €

Les 2 Grands Colis
2,520 kg - 144 Palets

Réf. 20045
72,80 € ~~75,80 €~~ -3€
Prix aux 100g : 2,89 €

Lot de 6 Étuis de Palets Bretons

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** 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
28,40 €
Prix aux 100g : 3,38 €

De nouvelles boîtes gourmandes aux décors bretons à collectionner !

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

NOUVEAU

Taille des boîtes : 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 "Glénan" - 360 g

Réf. 20212
14,90 €
Prix aux 100g : 4,14 €

Boîte métal "Concarneau" - 360 g

Réf. 20213
14,90 €
Prix aux 100g : 4,14 €

Boîte métal "Bréhat" - 360 g

Réf. 20214
14,90 €
Prix aux 100g : 4,14 €

Offre économique

LOT DE 3 BOÎTES DE COLLECTION

NOUVEAU

- Boîte métal "Glénan"
- + Boîte métal "Concarneau"
- + Boîte métal "Bréhat"

Lot de 3 boîtes de Collection - 3 x 360 g

Réf. 80635 | **37,90 €** ~~44,70 €~~ -6,80 €
Prix aux 100g : 3,51 €

Des formules économiques pour des grands gourmands

Emballés par 2 et 4 en sachets fraîcheur

jusqu'à **216 biscuits** assortis

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
1,100 kg - 108 biscuits

Réf. 20260
36,90 €
Prix aux 100g : 3,35 €

Les 2 Grands Colis
2,200 kg - 216 biscuits

Réf. 20265
70,80 € ~~73,80 €~~ **-3€**
Prix aux 100g : 3,22 €

Dans votre grand colis, 108 biscuits assortis

72 Galettes Fines

36 Palets Bretons

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 TRADITIONNELLE DEPUIS 1890

PUR BEURRE

Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 4 galettes

Nos 5 saveurs fruitées...

Les Galettes Fines au citron

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** 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
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

Les Galettes Fines à l'orange

Ingrédients : Farine de **blé**, sucre, **beurre** demi-sel 23%, orange avec écorce (100% orange) 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
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

Les Galettes Fines à l'abricot

Ingrédients : Farine de **blé**, **beurre** demi-sel (20%), sucre, morceaux d'abricot (100% abricot) 5%, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, sel, arôme naturel 1%, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbonates d'ammonium) Dorure : poudre de **lait**, eau, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, jaunes d'**œufs** 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
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

...de Galettes Fines

Conditionné en 8 sachets fraîcheur de 4 galettes

Les Galettes Fines à la bergamote

Mi citron-mi orange, un goût unique pour cette recette à croquer !

Réf. 20178
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel, sucre, **œufs** de poules élevées en plein air, bergamote en poudre, sel, arôme naturel. Peut contenir des traces de **fruits à coque**.

Le Sachet de 32 Galettes Fines à la bergamote - 260 g

Les Galettes Fines à la framboise

La douceur acidulée des framboises alliée au bon beurre demi-sel est une merveille.

Réf. 20110
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** demi-sel 25%, sucre, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, éclats de framboises (100% fruits), arôme naturel de framboises, sel. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coques**.

Le Sachet de 32 Galettes Fines à la framboise - 260 g

192 Galettes Fines

Offre économique

4 + 1 OFFERT

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

Rhum · Chocolat · Citron · Bergamote · Caramel beurre salé

Réf. 20133 | 39,60 € ~~49,50 €~~ Prix aux 100g : 3,05 € | -9,90 € 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** demi-sel 21%, **œufs** entiers de poules élevées en plein air, rhum 0,3%, arôme naturel, 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**.

Le Sachet de 40 Galettes Fines au rhum - 260 g

Réf. 20190
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

Les Galettes Fines au caramel au beurre salé

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **beurre** 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, poudres levantes (bicarbonate de sodium, carbone 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 caramel au beurre salé - 260 g

Réf. 20107
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

Les Galettes Fines au chocolat

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 20%, sucre, perles de **chocolat noir** (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : léicithine 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**.

Le Sachet de 40 Galettes Fines au chocolat - 260 g

Réf. 20183
9,90 €
Prix aux 100g : 3,81 €

Les Grands Colis de Galettes Fines en formule économique

Votre Grand Colis contient :
45 sachets de 4 Galettes Fines

Le Grand Colis de Galettes Fines au Rhum 1,170 kg

Réf. 20194
35,90 €
Prix aux 100g : 3,07 €

180 Galettes Fines dans 1 colis

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
35,90 €
Prix aux 100g : 3,07 €

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** demi-sel 28%, sucre, jaune d'**œufs** 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%), éclats de caramel au **beurre** salé 2,0%, arôme naturel, poudre levante (bicarbonate de sodium) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Réf. 20007
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

Le Sachet de 20 Palets Bretons au caramel au beurre salé - 350 g

Les Palets Bretons au chocolat

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel (27%), 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
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

Le Sachet de 20 Palets Bretons au chocolat - 350 g

Les Palets Bretons aux noisettes

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel (27%), 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
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

Le Sachet de 20 Palets Bretons aux noisettes - 350 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 - 1,260 kg

Réf. 20080
38,90 €
Prix aux 100g : 3,09 €

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 - 1,260 kg

Réf. 20008
38,90 €
Prix aux 100g : 3,09 €

Les Palets Bretons fruités et fondants !

Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 2 palets

Les Palets Bretons citron-gingembre

Ingrédients : Farine de **blé**, **beurre** demi-sel (28%), sucre, jaunes d'**œufs** 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 - 350 g

Réf. 20163
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

Les Palets Bretons à la framboise

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 30%, sucre, pépites de framboises 8% (purée de framboise 35%, saccharose, pomme, fibres d'ananas, colorant, correcteur d'acidité : acide citrique, gélifiant : alginate de sodium (extrait d'algue), stabilisant : di-calcium phosphate, arôme. Equivalent fruit : 61%), 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**.

Le Sachet de 20 Palets Bretons à la Framboise - 350 g

Réf. 20072
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

Les Palets Bretons à la noix de coco

Ingrédients : Farine de **blé**, **beurre** demi-sel 30%, sucre, noix de coco râpée 8%, jaune d'**œuf** 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 - 350 g

Réf. 20015
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

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 aux noisettes 1,260 kg

Réf. 20090
38,90 €
Prix aux 100g : 3,09 €

72 Palets Bretons dans 1 colis

Votre Grand Colis contient :
36 sachets de 2 Palets Bretons

Le Grand Colis de Palets Bretons au citron-gingembre 1,260 kg

Réf. 20168
38,90 €
Prix aux 100g : 3,09 €

Toujours plus de saveurs

INGRÉDIENTS LOCAUX

FABRICATION TRADITIONNELLE DEPUIS 1890

PUR BEURRE

Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 2 palets

Les Palets Bretons menthe-chocolat

Palets Bretons chocolat/menthe - Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 30%, sucre, perles de chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**) 8%, **jaunes d'œufs** de poules élevées en plein air, menthe 1%, poudre levante (bicarbonate de sodium). dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coques**.

Le Sachet de 20 Palets Bretons menthe-chocolat - 350 g

Réf. 20081
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

Les Palets Bretons au café

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel (30%), sucre, jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, plein air, café soluble 0,8%, extrait de café; poudre levante (bicarbonate de sodium), dorure : **lait** demi-écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coques**.

Le Sachet de 20 Palets Bretons au café - 350 g

Réf. 20088
12,80 €
Prix aux 100g : 3,66 €

Offre économique

3 + 1 OFFERT

Pour 3 sachets des 3 variétés de Palets Bretons achetés, **un sachet de Palets Bretons à la noix de coco OFFERT**

80 Palets Bretons

Offert

Noisette | Café | Caramel au beurre salé | Noix de coco

Assortiment de 4 sachets de Palets Bretons 1,400 kg - 4 x 350 g - 80 Palets

Réf. 20000

38,40 € ~~51,20 €~~
Prix aux 100g : 2,74 €

-12,80 € valeur du sachet offert

La gourmandise à la mode bretonne

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**, sucre, eau, levure, sel.

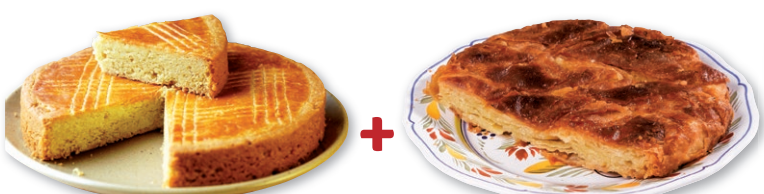
Kouign-Amann - 400 g

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 €

2 délicieux gâteaux à savourer !



2 spécialités bretonnes à partager !

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

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 €

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 8 semaines après fabrication

Le Gâteau Breton nature

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** 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. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

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 €

Une douceur fruitée et fondante !

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'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre inverti, poudre levante (bicarbonate de sodium), pour dorure : lait demi écrémé, **œufs** entiers de poules élevées en plein air.

A consommer dans les 8 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 à la framboise

Ne passez pas à côté de cette délicieuse association avec la note acidulée de la framboise et la douceur du beurre salé.

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel (26%), sucre, fourrage framboise 14% (sirop de glucose (**blé**), fruits (45% - framboises et pommes), sucre, gélifiants : pectine et alginate de sodium, arôme framboise, acidifiant : acide citrique, conservateur : E202 et colorant E124), jaunes d'**œufs**, sucre inverti, poudre levante (bicarbonate de sodium) - pour la dorure : **lait** demi-écrémé, **œufs** entiers. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Gâteau Breton à la Framboise - 450 g

Réf. 32260
14,90 €
Prix aux 100g : 3,31 €

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

Réf. 32265
28,30 € ~~29,80 €~~
Prix aux 100g : 3,14 €

A consommer dans les 8 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 demi sel.

Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel, sucre, crème de citron (sirop de glucose, 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 8 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** demi-sel (26%), 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, bicarbonate de sodium (poudre levante). 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 8 semaines après fabrication

Offre économique

Le Grand Colis de 3 Gâteaux Bretons

1 Gâteau Breton nature + 1 Gâteau Breton au citron + 1 Gâteau Breton au caramel au beurre salé

Le Colis de 3 Gâteaux Bretons 1,300 kg

Réf. 32294
39,90 € ~~42,70 €~~
Prix aux 100g : 3,07 €
-2,80 €

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.

Le sachet de 10 Madeleines - 330 g

Réf. 32700
8,90 €
Prix aux 100g : 2,70 €

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

Réf. 32702
15,90 € ~~17,80 €~~
Prix aux 100g : 2,41 €

A consommer dans les 8 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

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 (36%), blancs d'**œufs**, glycérol, farine de caroube, sel.

Sachet de 10 Macarons à l'Amande - 330 g

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

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
6,90 €
Prix aux 100g : 2,76 €

Moelleuse et savoureuse !

La Brioche 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.

Ingrédients : farine de **blé (gluten)**, **œufs** entiers, pâte fermentée (farine de **blé**, eau, sel de Guérande IGP, levure fraîche), sucre, **beurre** pâtissier (**lait**) 11%, sucre inverti, levure fraîche, arôme naturelle de vanille (contient alcool), sel de Guérande IGP, fibres de céréales et végétales, conservateur : propionate de calcium. Agent de traitement de la farine (acide ascorbique). Fabriquée dans un atelier utilisant des **fruits à coque** (**amandes**, **noisettes**, **pistaches**) et produits à base de ces fruits, **soja** et produits à base de **soja**.

La Brioche bretonne - 450 g

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

A consommer dans les 21 jours 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).

Cake aux cerises - 300 g

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

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 : farine de **blé**, **œufs** frais, 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
6,90 €
Prix aux 100g : 2,16 €

A consommer dans les 5 semaines après fabrication

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 rhum orange 8.86 % (rhum 98 %, infusion d'écorces d'oranges douces), **œufs** entiers, raisins secs 6.6 %, margarine (graisses végétale (palme),huile végétale (colza), eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique), sirop de glucose, écorces d'oranges confites 2.2 % (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : acide citrique, conservateur : anhydre sulfureux), sel, levure de panification. Peut contenir des traces de **lait** et **de fruits à coque**.

Etui de 3 Babas au Rhum - 240 g

Réf. 53031
6,90 €
Prix aux 100g : 2,88 €

Des spécialités d'ailleurs

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

Un tour de France plus que gourmand !

Les Gaufres au caramel au beurre salé

Ingrédients : Farine de **blé** (**gluten**), sucre, **beurre** 15% (colorant : béta carotène) **oeufs**, caramel au **beurre** demi-sel AOC d'isigny 5% (sirop de glucose-fructose, **lait** concentré sucré, **beurre**, sucre, sel, eau) sel, arômes. **Fabriqué dans un atelier qui utilise des amandes**.

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

Réf. 31200
5,40 €
Prix aux 100g : 3,60 €

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

Réf. 31202
9,40 € ~~10,80 €~~
Prix aux 100g : 3,13 €

Les Breizh Gaufrettes à la vanille

Ingrédients : Sucre, farine de **blé**, matières grasses végétales non hydrogénées (palme*), arôme, colorant : béta-carotène, sel, émulsifiant : lécithine de **soja**, poudre à lever : carbonate de magnésium. Peut contenir des traces d'**œufs**. *Ce produit contribue à la production d'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org

La boîte de 15 Breizh gaufrettes à la vanille - 175 g

Réf. 31300
5,40 €
Prix aux 100g : 3,09 €

Lot de 2 boîtes de 15 Breizh gaufrettes à la vanille - 2 x 175 g

Réf. 31302
9,40 € ~~10,80 €~~
Prix aux 100g : 2,69 €

Le "chouchou" de vos vacances

Ingrédients : Amandes, Sucre, Sel.

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 !

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, eau, gélifiant (péotine), 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 €

Des recettes traditionnelles et délicieuses

NOUVEAU

Les Berlingots assortis

Retrouvez le goût de votre enfance avec cette confiserie de premier choix !

Ingrédients : sucre, glucose, acidifiant : acide citrique, colorants : E102*, E104*, E122*, E131, E153, E155, E160a (*peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants), arômes.

Sachet de Berlingots assortis - 200 g

Réf. 40604
6,90 €
Prix aux 100g : 3,45 €

Les Craquants au caramel au beurre salé

Ingrédients : Sucre 52%, **noisettes**, farine de **blé**, blanc d'**œuf**, sel 1%. Peut contenir des traces de **lait**, **fruits à coque**, **soja**, **sésame**.

Sachet de Craquants au Caramel au Beurre Salé - 200 g

Réf. 32603
9,90 €
Prix aux 100g : 4,95 €

Les Crêpes au froment

Le vrai goût des crêpes bretonnes au froment comme si vous étiez chez nous ! Dégustez-les sans attendre pour en apprécier toute la saveur et la fraîcheur.

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
5,90 €
Prix aux 100g : 2,68 €

A consommer dans les 3 semaines après fabrication

Les Crêpes au Rhum

Moelleuses à souhait, ces crêpes au rhum fraîches sont prêtes à être dégustées chaudes ou froides, dès l'ouverture du bocal.

Ingrédients : sucre, eau, **lait** frais entier, rhum (12%), farine de **blé**, **œufs** entiers, **beurre** pâtissier, sel, farine de sarrasin. Peut contenir des traces de **fruits à coque**, **arachide**, **soja**.

Bocal de 5 Crêpes au rhum - 300 g

Réf. 53000
11,90 €
Prix aux 100g : 3,97 €

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

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%).

Pot de Crème de Salidou - 220 g

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

Nos clients en raffolent...

Nos clients adorent cette saveur unique qui peut s'inviter dans toutes leurs dégustations : desserts, goûters, petit-déjeuners. A tartiner sur des crêpes ou tartines, c'est un délice tout comme les confiseries qui fondent en bouche.

Les tendres caramels bretons au beurre salé

Ingrédients : Sirop de glucose, sucre, **lait** concentré sucré, poudre de **lait**, **beurre** frais (lait) 5%, sel de Guérande 0,8%, fleur de sel de Guérande 0,3%.

Boîte de Breizh Bar - 150 g

Réf. 40509
7,90 €
Prix aux 100g : 5,27 €

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%.

Sachet de Caramels au beurre salé - 200 g

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

Vive le caramel au beurre salé !

10 confitures traditionnelles bretonnes !

A la Fruitière de Colpo, dans le sud Bretagne, la confiture est un art, transmis de génération en génération ! La recette est entièrement naturelle avec le choix de fruits de saison locaux, une cuisson à l'ancienne et en plein air, comme le faisaient nos grands-mères.

Framboises épépinées

Ingrédients : Framboise 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant

Le pot de 230 g

Réf. 50209
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Myrtilles sauvages

Ingrédients : Myrtille sauvage (60%), sucre cristal (39%), acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine de pomme.

Le pot de 230 g

Réf. 50201
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Abricots

Ingrédients : Abricot 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant.

Le pot de 230 g

Réf. 50202
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Mirabelles

Ingrédients : Mirabelle 60%, sucre cristal, acidifiant, gélifiant.

Le pot de 230 g

Réf. 50203
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Cerises Griottes

Ingrédients : Griottes (cerises) 60%, sucre cristal 39%, acidifiant, gélifiant.

Le pot de 230 g

Réf. 50204
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Citrons

Ingrédients : Citron 60%, sucre cristal 39%, acidifiant, gélifiant.

Le pot de 230 g

Réf. 50205
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Oranges amères

Ingrédients : Orange amère (60%), sucre cristal (39%), acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine de pomme.

Le pot de 230 g

Réf. 50206
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Fraises épépinées

Ingrédients : Fraises 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant.

Le pot de 230 g

Réf. 50207
6,90 €
Prix aux 100g : 3,00 €

Offre économique

3 pots de confitures

1 Cassis épépinés + 1 Mûres sauvages épépinées + 1 Framboises épépinées

Réf. 50220
19,90 € ~~20,70 €~~
Prix aux 100g : 2,88 €
-0,80 €

Cassis épépinés : Ingrédients : Cassis 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant
Mûres sauvages épépinées : Ingrédients : Mûre 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant

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 !

Le Whisky breton au blé noir

Bouteille de Whisky EDDU 70 cl - 43% vol.

Réf. 61020
46,90 €
Prix au litre : 67,00 €

La gourmandise qui ne se refuse pas !

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

Réf. 61021
17,90 €
Prix au litre : 35,80 €

Le jus de pommes Kerné

Ingrédients : 100% pur jus au trouble naturel

Bouteille de jus de pommes Kerné - 100% pur jus - 1 litre

Réf. 60031
7,40 €
Prix au litre : 7,40 €

Vieilli 4 ans en fût de chêne : un délice

Bocal de Pruneaux au Pommeau de Bretagne - 50 cl - 11,5% vol.

Réf. 61022
17,90 €
Prix au litre : 35,80 €

Le torchon

Torchon Isidore Penven
dim. 55 x 80 cm
100% coton
lavable à 60°

Réf. 10037
9,90 €

Le Cidre brut artisanal

Bouteille de Cidre 75 cl - 5% vol.

Contient des sulfites

Réf. 61000
7,40 €
Prix au litre : 9,87 €

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

Les tartines de l'apéro !

Découvrez cette nouvelle sélection de tartinables aux saveurs originales.

Déposées sur une tartine de pain frais, ces nouvelles recettes feront de vos apéritifs de véritables instants de dégustation !

NOUVEAU

Les nouveaux tartinables à savourer !

Tartinable de chou-fleur, lardons fumés et piment d'Espelette BIO

Ingrédients : Chou-fleur* 63% (Origine UE), pois chiche*, **fromage** frais* (dont ferments lactiques), oignon*, huile de tournesol*, lardon fumé* 3% (dont poitrine de porc* (90%), sirop de glucose*, sucre de canne*, antioxydant, ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, huile essentielle de poivre) Origine France), sel de Guérande IGP 1,07%, vinaigre d'alcool*, ail*, poivre, piment d'Espelette* 0,02%.

Réf. 54700
6,40 €
Prix aux 100 g : 6,40 €

Le pot de 100g

Tartinable aux 3 tomates au basilic et au thym BIO

Ingrédients : Tomate* 56% (tomate 30%, tomate mi-séchée* 23%, tomates séchées* 3% (Origines: UE et no UE)), oignon*, concentré de tomate*, miel*, eau, huile d'olive vierge extra*, huile de tournesol*, ail*, amidon de maïs, sel de Guérande IGP 0,73%, basilic* 0,63% (Origine France), thym 0,04% (Origine : UE), cumin*, piment d'Espelette*, poivre. 100% d'ingrédients agricoles biologiques.

Réf. 54701
6,40 €
Prix aux 100 g : 6,40 €

Le pot de 100g

Ces produits peuvent contenir des traces de **poissons, crustacés, mollusques, gluten, sulfites, céleri** et **œufs**. Servir très frais, après ouverture se conserve 2 jours au réfrigérateur.

Rillettes de Bœuf

Ingrédients : Boeuf 59% (Origine FRANCE), eau, vin blanc (**sulfites**), sel de Guérande IGP 1%, épices, poivre. Origine du boeuf : France

Réf. 54702
6,40 €
Prix aux 100 g : 6,40 €

Le pot de 100g

Terrine de Pintade au piment d'Espelette

Ingrédients : Porc (gorge et foie), pintade 25% (Origine France), oignon, **œufs**, eau, huile de tournesol, sel de Guérande IGP 1%, protéines de pois, échalote, fécule de pommes de terre, paprika, piment d'Espelette 0,19%, poivre.

Réf. 54703
6,40 €
Prix aux 100 g : 6,40 €

Le pot de 100g

Rillettes de saumon fumé caramélisé au miel

Ingrédients : Saumon 52% (dont 27% de saumon fumé), (Origines : Ecosse et/ou Norvège), **crème, lait**, chair de **poissons**, miel 2% (Origine : UE et/ou non UE), oignon, farine de **blé**, protéines de lait, vinaigre balsamique (dont caramel, **sulfites**), sel de Guérande IGP 0,5%, gélifiant : carraghénane, poivre.

Réf. 54704
6,40 €
Prix aux 100 g : 6,40 €

Le pot de 100g

Concassé de thon au pesto

Ingrédients : Thon 44% (Origine : Océan Indien Ouest), pesto 20%, (basilic, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, Parmigiano reggiano (**lait**), pignon de pin, sel, ail, jus concentré de citron) (Origine : UE), huile d'olive vierge extra, oignon, **crème** fraîche, ail, sel de Guérande IGP 0,5%, poivre 5 baies.

Réf. 54705
6,40 €
Prix aux 100 g : 6,40 €

Le pot de 100g

NOUVEAU

La bière blonde

Bouteille de bière blonde Finisterrale
4,9% vol - 33 cl

Réf. 64131
3,90 €
Prix au litre : 11,82 €

La bière brune

Bouteille de bière brune Terenez
7,5% vol - 33 cl

Réf. 64133
3,90 €
Prix au litre : 11,82 €

Mini palets, maxi plaisirs !

L'apéritif gourmand est garanti avec les 6 saveurs de Mini-Palets Apéro pour varier les plaisirs ! Légèrement croustillants mais aussi fondants au palais, ils raviront vos invités avec leurs saveurs originales !

-1,80 €
sur le lot de 3

Le mini-palet breton version salée !

LES RECETTES DE l'apéro !

Ail et ciboulette

Réf. 20810	Réf. 20813
4,90 €	12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 5,16 €	Prix aux 100g : 4,53 €
La boîte - 95 g	Le lot de 3 x 95 g

Parmesan

Réf. 20820	Réf. 20823
4,90 €	12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 5,16 €	Prix aux 100g : 4,53 €
La boîte - 95 g	Le lot de 3 x 95 g

Tomate-basilic

Réf. 20830	Réf. 20833
4,90 €	12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 5,16 €	Prix aux 100g : 4,53 €
La boîte - 95 g	Le lot de 3 x 95 g

Chèvre

Réf. 20940	Réf. 20943
4,90 €	12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 5,16 €	Prix aux 100g : 4,53 €
La boîte - 95 g	Le lot de 3 x 95 g

Oignons frits et aux 5 baies

Réf. 20950	Réf. 20953
4,90 €	12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 5,16 €	Prix aux 100g : 4,53 €
La boîte - 95 g	Le lot de 3 x 95 g

Olives et piment d'Espelette

Réf. 20960	Réf. 20963
4,90 €	12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 5,16 €	Prix aux 100g : 4,53 €
La boîte - 95 g	Le lot de 3 x 95 g

Palets apéro au chèvre - Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 30%, **fromage** de chèvre 9%, maltodextrine, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre, sel, poivre, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Ail-ciboulette : Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 33%, maltodextrine, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre, ciboulette 2,5%, sel, ail 1,2%, poivre, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Palets apéro aux oignons frits et 5 baies - Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 31%, maltodextrine, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre, oignons frits 3,8%, poivre aux 5 baies 1,9%, sel, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Parmesan : Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 33%, maltodextrine, **parmesan** 5,3%, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre, sel, poivre, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Palets apéro aux olives et piment d'Espelette - Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 31%, maltodextrine, olives 6,9%, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre, sel, piment d'Espelette 0,3%, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Tomate-basilic : Ingrédients : farine de **blé**, **beurre** demi-sel 33%, maltodextrine, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air, sucre, tomates séchées 3,3%, sel, basilic 1,0%, poudre de tomate 0,8%, poivre, poudre levante (bicarbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Le Salé

Choisissez la tradition bretonne à l'apéritif !

Craquez pour ces spécialités salées croustillantes aux saveurs originales, pour des apéritifs gourmands à partager !

Version salée pour l'apéritif !

La touche fondante, gourmande et originale

1 Boîte de Sablés Apéro bacon bière du Chti - 95 g

Réf. 20980
4,90 €
Prix aux 100g : 5,16 €

Lot de 3 boîtes de Sablés Apéro bacon bière du Chti - 3 x 95 g

Réf. 20983
12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 4,53 €

1 Boîte de Sablés Apéro mimolette ail et fines herbes - 95 g

Réf. 20970
4,90 €
Prix aux 100g : 5,16 €

Lot de 3 boîtes de Sablés Apéro mimolette ail et fines herbes - 3 x 95 g

Réf. 20973
12,90 € ~~14,70 €~~
Prix aux 100g : 4,53 €

Ingrédients : Farine de **blé**, **beurre** demi-sel 15%, cheddar râpé 11% (**lait**, sel, ferments lactiques (lait), colorant : norbixe de rocou, présure microbienne), sucre, arômes (dont arôme de fumée (**lait**), **lait** écrémé en poudre, bière 3,3%, sel de Guérande, **oeufs** entiers de poules élevées en plein air, paprika, oignon en poudre, poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), extrait de levure. Peut contenir des traces de **fruits à coque** et de **soja**.

Ingrédients : Farine de **blé**, **beurre** demi-sel 15%, sucre, mimolette râpé 4,5% (**lait**, sel, ferments lactiques (**lait**), présure, colorant : norbixe de rocou), **lait** écrémé en poudre, sel de Guérande, crème en poudre (**lait**), poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), **oeufs** entiers de poules élevées en plein air, mélange d'ail et de fines herbes 0,5% (ail, persil, ciboulette, poivre, huile de colza), extrait de levure. Peut contenir des traces de **fruits à coque** et de **soja**.

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.

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. **+ 7,90 €**

❒ 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 31/10/2024

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).

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. 11 février 2018 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 BAC DE TRI

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

PE2024 - 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 : 31/10/2024. www.mangerbouger.fr conception avanci

De belles idées cadeaux

NOUVEAU

-9,40 €
sur le coffret
Lichou

-18,30 €
sur le coffret
Gourmand

Photos non contractuelles

2 jolis coffrets douceurs de Bretagne très gourmands !

Typiques, savoureux et gourmands, faites des heureux en offrant ces coffrets remplis des spécialités préférées de nos clients.

Le coffret Lichou

- **1 pot de confiture d'abricots** (230 g)
- **+ 1 sachet de Palets Bretons au caramel au beurre salé** (350 g)
- **+ 1 étui de Gaufres Fines au beurre salé** (150 g)
- **+ 1 sachet de Pralines** (250 g)
- **+ 1 sachet de Galettes Fines pur beurre** (260 g)
- **+ 1 corbeille OFFERTE** (Décor aléatoire)

Réf. 80715
34,90 € ~~44,30 €~~

Le coffret Gourmand

- **1 pot de rillettes de Bœuf** (100 g)
- **+ 1 sachet de Galettes Fines au Parmesan** (200 g)
- **+ 1 boîte de Breizh Bar** (150 g)
- **+ 1 sachet de Galettes Fines au caramel au beurre salé** (260 g)
- **+ 1 sachet de Palmiers** (250 g)
- **+ 1 sachet de Palets Bretons pur beurre** (350 g)
- **+ 1 corbeille OFFERTE** (Décor aléatoire)

Réf. 80716
39,90 € ~~58,20 €~~

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