



Isidore  
Penven

BISCUITIER DEPUIS 1890

SEUL INVENTEUR DE LA GALETTE  
À PONT-AVEN



Le meilleur de  
la Bretagne

DIRECT  
FABRICANT

AUTOMNE HIVER 2024-2025

[www.gallettes-penven.com](http://www.gallettes-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 perpétons 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 !



Emballés par 4 en sachets fraîcheur



*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  
**36,40 €**  
Prix aux 100g : 3,11 €

**Les 2 Grands Colis**  
2,340 kg - 360 Galettes

Réf. 20145  
**69,80 €** ~~72,80 €~~ **-3 €**  
Prix aux 100g : 2,98 €

*Lot de 6 Étuis de Galettes Fines*



Ingrédients : farine de blé, sucre, beurre 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  
**21,50 €**  
Prix aux 100g : 3,42 €

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

### Une fabrication traditionnelle 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 à la main,  
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.

### 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.



Emballés par 2  
en sachets  
fraîcheur



### 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  
**39,50 €**  
Prix aux 100g : 2,74 €

**Les 2 Grands Colis  
2,880 kg - 144 Palets**

Réf. 20045  
**76,00 €** ~~79,00 €~~ **-3€**  
Prix aux 100g : 2,64 €

### 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  
**29,50 €**  
Prix aux 100g : 3,51 €

## Des 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 plongez dans la découverte des paysages époustouflants de Bretagne.



Réutilisables en boîtes à sucres

Emballés par 2 et 4 en sachets fraîcheur

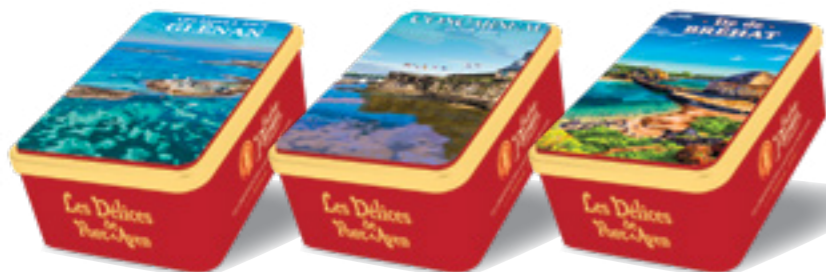


## Des formules économiques pour des grands gourmands



Emballés par 2 et 4 en sachets fraîcheur

jusqu'à 216 biscuits assortis



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"**  
- 400 g

Réf. 20212  
**15,30 €**  
Prix aux 100g : 3,83 €

**Boîte métal "Concarneau"**  
- 400 g

Réf. 20213  
**15,30 €**  
Prix aux 100g : 3,83 €

**Boîte métal "Bréhat"**  
- 400 g

Réf. 20214  
**15,30 €**  
Prix aux 100g : 3,83 €



## Offre économique

### LOT DE 3 BOÎTES MÉTAL DE COLLECTION

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

Lot de 3 boîtes de Collection - 3 x 400 g

Réf. 80635 | **39,90 €** ~~45,99 €~~ **-6,00 €**  
Prix aux 100g : 3,33 €

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  
**38,40 €**  
Prix aux 100g : 3,23 €

**Les 2 Grands Colis**  
2,380 kg - 216 biscuits

Réf. 20265  
**73,80 €** ~~76,80 €~~ **-3 €**  
Prix aux 100g : 3,10 €



## 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.

CITRON



Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 4 galettes

ORANGE



ABRICOT



FLEUR D'ORANGER



SANS SUCRE AJOUTÉ



### Nos 5 saveurs fruitées...

### ...de Galettes Fines

## 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.



### 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.

Réf. 20063

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €

**Le Sachet de 40 Galettes Fines au citron - 260 g**



### 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.

Réf. 20101

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €

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



### 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.

Réf. 20105

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €

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

NOUVEAUTÉ



### Les Galettes Fines à la Fleur d'oranger

Un goût unique pour cette recette à croquer !

**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.

Réf. 20125

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €

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

Conditionné en 8 sachets fraîcheur de 4 galettes



### Les Galettes Fines sans sucre ajouté

Faites vous enfin plaisir en diminuant votre consommation de sucre.

**Ingrédients :** farine de blé, beurre de baratte demi-sel, maltitol, œufs de poules élevées en plein air, sel de Guérande.

Réf. 20123

11,20 €

Prix aux 100g : 4,13 €

**Le Sachet de 32 Galettes Fines sans sucre ajouté - 260 g**



## Nouvelle offre économique

4 + 1 OFFERT

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

192 Galettes Fines



Réf. 20131

40,80 € 51,00 €  
Prix aux 100g : 3,14 €

-10,20 €  
valeur du sachet offert

**CHOCOLAT****RHUM****CARAMEL****CHOCOLAT****NOISETTE****CARAMEL**Conditionné  
en 10 sachets  
fraîcheur de  
4 galettes

## 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.

Conditionné  
en 10 sachets  
fraîcheur de  
2 palets

## Les Palets Bretons en version gourmande

## Des Galettes aux saveurs raffinées



### Les Galettes Fines au rhum

**Ingédients :** 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.

Réf. 20190  
**10,20 €**  
Prix aux 100g : 3,92 €**Le Sachet de 40 Galettes Fines au rhum - 260 g**

### Les Galettes Fines au caramel au beurre salé

**Ingédients :** 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, carbonate 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  
**10,20 €**  
Prix aux 100g : 3,92 €**Le Sachet de 40 Galettes Fines au caramel au beurre salé - 260 g**

### Les Galettes Fines au chocolat

**Ingédients :** farine de blé, beurre 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, carbonate 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  
**10,20 €**  
Prix aux 100g : 3,92 €**Le Sachet de 40 Galettes Fines au chocolat - 260 g**

### 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 Caramel**  
**1,170 kg**Réf. 20184  
**37,40 €**  
Prix aux 100g : 3,20 €**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  
**37,40 €**  
Prix aux 100g : 3,20 €

### Les Palets Bretons au caramel au beurre salé

**Ingédients :** farine de blé, beurre demi-sel 28%, sucre, jaunes 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-crémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque.

Réf. 20007  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €**Le Sachet de 20 Palets Bretons au caramel au beurre salé - 400 g**

### Les Palets Bretons au chocolat

**Ingédients :** 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-crémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque.

Réf. 20085  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €**Le Sachet de 20 Palets Bretons au chocolat - 400 g**

### Les Palets Bretons aux noisettes

**Ingédients :** 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-crémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque.

Réf. 20095  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €**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  
**40,50 €**  
Prix aux 100g : 2,81 €**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  
**40,50 €**  
Prix aux 100g : 2,81 €

**CITRON-GINGEMBRE****FRAMBOISE****NOIX DE COCO****MENTHE-CHOCOLAT****ORANGE**

## 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-écrimé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque.

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

Réf. 20163  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €



### Les Palets Bretons à la framboise

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

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

Réf. 20072  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €



### 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-écrimé. 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  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €



### 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 à la noix de coco 1,440 kg**



Réf. 20016  
**40,50 €**  
Prix aux 100g : 2,81 €

**72 Palets Bretons dans 1 colis**

**Votre Grand Colis contient : 36 sachets de 2 Palets Bretons**

**Le Grand Colis de Palets Bretons à l'orange 1,440 kg**



Réf. 20033  
**40,50 €**  
Prix aux 100g : 2,81 €

## Toujours plus de saveurs

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, pépites de chocolat noir (gâtes de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lecitine de soja) 8%, jaunes d'œufs de poules élevées en plein air, menthe 1%, poudre levante (bicarbonate de sodium), dorure : lait demi-écrimé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques.

**Le Sachet de 20 Palets Bretons menthe-chocolat - 400 g**

Réf. 20081  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €



### Les Palets Bretons à l'orange

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

**Le Sachet de 20 Palets Bretons à l'orange - 400 g**

Réf. 20012  
**13,40 €**  
Prix aux 100g : 3,35 €



## 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**

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

Réf. 20009

**40,20 €** ~~53,60 €~~  
Prix aux 100g : 2,51 €

**-13,40 €**  
valeur du sachet offert



Sans conservateur sans additif

## La gourmandise à la mode bretonne

### Un peu d'histoire...

Né à Douarnenez au 19<sup>ème</sup> 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 €** ~~29,90 €~~  
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 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 €** ~~25,90 €~~  
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



## Offre économique

Les + partagés par nos clients

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 €** ~~27,90 €~~ **-2,90 €**  
Prix aux 100g : 3,11 €

## 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 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 €** ~~29,90 €~~  
Prix aux 100g : 3,14 €







## 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.



## Les délicieuses notes fruitées

### Le Gâteau Breton aux pruneaux

Ne passez pas à côté de cette association mélangeant le sucré des pruneaux et la douceur du beurre salé.

**Ingrédients :** farine de blé, beurre 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) - pour la dorure : lait demi-écrémé, œuf entier de poules élevées en 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 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

**Lot de 2 Gâteaux Bretons aux Pruneaux - 2 x 450 g**

Réf. 32275  
**28,30 €** ~~29,99 €~~  
Prix aux 100g : 3,14 €

### Le Gâteau Breton au citron

Cette recette de notre pâtisserie 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, huiles végétales : noix de coco totalement hydrogénée, calzo totalement hydrogénée, amidon modifié, concentré de citron, acidifiant : acide citrique, arôme naturel de citron, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, colorant : carotènes végétaux, antioxydant : métabisulfite de sodium), jaunes d'œufs de poules élevées en plein air, sucre inverti, poudre à lever (bicarbonate de sodium), dorure : lait demi-écrémé, œufs de poules élevées 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 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

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

Réf. 32267  
**28,30 €** ~~29,99 €~~  
Prix aux 100g : 3,14 €



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'œuf de poules élevées en plein air, sucre inverti, bicarbonate de sodium (poudre levante). 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 au Caramel au Beurre salé - 450 g**

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

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

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

Réf. 32256  
**28,30 €** ~~29,99 €~~  
Prix aux 100g : 3,14 €

## La gourmandise des Gâteaux Bretons !

Les + partagés par nos clients



### 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 : 3,07 €

**-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

**Ingédients :** 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**

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

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

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

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

**Ingédients :** 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

**Ingédients :** 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

**Ingédients :** 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 €



50%  
de miel

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.

**Ingédients :** farine de blé (gluten), œufs entiers, pâte fermentée (farine de blé, eau, sel de Guérande IGP, levure fraîche), sucre, beurre pâtisier (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 artisanale bretonne - 450 g**

Réf. 32503

**9,90 €**

Prix aux 100g : 2,20 €

**A consommer dans les 21 jours après fabrication**



Les préférées de nos clients

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 !

**Ingédients :** 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

**6,90 €**

Prix aux 100g : 2,16 €

**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.



**Ingédients :** 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 pâtisier, 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 €

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 !



**Ingédients :** 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 (grasses végétale (palmes) 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 : anhydride 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 leur goût et et leur originalité.



Sans conservateur sans additif



# Un tour de France plus que gourmand !

# De fameuses recettes bretonnes !

## Les Gaufres au caramel au beurre salé

**Ingredients :** Farine de blé (gluten), sucre, beurre 15% (colorant : bêta 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**    **Lot de 2 boîtes de 18 gaufres au caramel au beurre salé - 2 x 150 g**

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

Réf. 31202  
**9,40 €** ~~10,99 €~~  
Prix aux 100g : 3,13 €



## Le "chouchou" de vos vacances

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

**Ingredients :** 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 €



## Le bon goût de votre enfance

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

**Ingredients :** Sucre, Glucose, acidifiant : acide citrique, colorants : E102\*, E104\*, E131, E153, E155, E160a (\*peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants), arômes.

**Le sachet de Berlingots - 200 g**

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



## 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.

**Ingredients :** 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 Breizh Gaufrettes à la vanille

**Ingredients :** Sucre, farine de blé, matières grasses végétales non hydrogénées (palme\*), arôme, colorant : bêta-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.spo.org

**La boîte de 15 Breizh Gaufrettes à la vanille - 175 g**    **Lot de 2 boîtes de 15 Breizh Gaufrettes à la vanille - 2 x 175 g**

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

Réf. 31302  
**9,40 €** ~~10,99 €~~  
Prix aux 100g : 2,69 €



## 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.

**Ingredients :** Sucre, sirop de glucose, eau, gélifiant (péagine), 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 Boules Coco

Des Boules à la noix de coco, bonne à croquer.

**Ingredients :** sucre, noix de coco (12%), sirop de glucose (sulfites), amidon, gélatine, protéines de lait, col E120

**Boules coco - 80 g**

Réf. 40603  
**5,40 €**  
Prix aux 100g : 6,75 €



## 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.

**Ingredients :** sucre, eau, lait frais entier, rhum (12%), farine de blé, œufs entiers, beurre pâtisseries, sel, farine de sorgho. 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 €



Recette originale de Quiberon



## 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

# Un régal de gourmandises originales !

## 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 Florentins au chocolat noir et orange



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

**Étui de Florentins chocolat noir et orange - 200 g**

Réf. 32532  
**7,40 €**  
Prix aux 100g : 3,70 €

## Saucisson au chocolat plus vrai que nature



**Ingrédients :** Sucre, noisettes, pâte de cacao, pistaches, beurre de cacao, amandes, poudre de lait entier, farine de blé, émulsifiant : lécithine de soja (E322), sucre glace, beurre (lait), arôme naturel de vanille, sucre du LAIT, protéines de lait, extrait de malt (orge), poudre à lever E500ii, sel. Peut contenir des traces de fruits à coque.

**Saucisson au chocolat - 100 g**

Réf. 40445  
**8,90 €**  
Prix aux 100g : 8,90 €

## Le sachet de 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.

**Le sachet de Craquants au Caramel au Beurre Salé - 200 g**

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

## 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 !**

## Les noisettes enrobées de chocolat noir



**Ingrédients :** Noisettes (36%), chocolat noir, sucre. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie : 2295 kJ (550kcal), Matières Grasses 32,5g dont acides gras saturés 17,3g, Glucides 41,4g dont sucres 31,1g, Protéines 10,3g, sel <0,1g. Traces possibles d'arachides, œuf, sésame, soja et fruits à coques.

**Noisettes enrobées de chocolat noir - 180 g**

Réf. 40370  
**7,90 €**  
Prix aux 100g : 4,39 €

## Les Guimauves, saveur inoubliable d'une grande tendresse



**Ingrédients :** Sirop de glucose, chocolat noir 25%, sucre, masse de cacao, beurre de cacao, lécithine de soja, sucre, eau, dextrose, sucre glace, gélatine, arôme de vanille, protéines de lait. Allergènes : peut contenir des traces de blé, arachides, et fruits à coque.

**Guimauves enrobées de Chocolat Noir - 190 g**

Réf. 40435  
**7,90 €**  
Prix aux 100g : 4,16 €

## 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.



60%  
de fruits

Cuites au  
chaudron

## 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 !



### Framboises épinées

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

Le pot de 230 g

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



### Myrtilles sauvages

Ingredients : 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

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

Le pot de 230 g

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



### Mirabelles

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

Le pot de 230 g

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



### Cerises Griottes

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

Le pot de 230 g

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



### Citrons

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

Le pot de 230 g

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



### Oranges amères

Ingredients : 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 épinées

Ingredients : 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 épiné + 1 Mûres sauvages épinées + 1 Framboises épinées



Réf. 50220

19,70 € ~~29,70 €~~  
Prix aux 100g : 2,86 €

**-1,00 €**

Cassis épiné : **Ingredients** : Cassis 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant  
Mûres sauvages épinées : **Ingredients** : Mûre 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant



### Le Whisky breton au blé noir

Bouteille de Whisky EDDU  
70 cl - 43% vol.

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



### 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 €



### 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 torchon

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

Réf. 10037  
**9,90 €**



### Le jus de pommes Kerné

Ingredients : 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 €



### Le Cidre brut artisanal

Bouteille de Cidre  
75 cl - 5% vol.  
Contient des sulfites

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

## 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 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 !

## Le mini-palet breton version salée !



Chèvre

Réf. 20940  
**4,90 €**  
Prix aux 100g : 5,16 €

La boîte - 95 g

Réf. 20943  
**12,90 €** ~~14,70 €~~  
Prix aux 100g : 4,53 €

Le lot de 3 x 95 g



Parmesan

Réf. 20820  
**4,90 €**  
Prix aux 100g : 5,16 €

La boîte - 95 g

Réf. 20823  
**12,90 €** ~~14,70 €~~  
Prix aux 100g : 4,53 €

Le lot de 3 x 95 g



Olives et piment d'Espelette

Réf. 20960  
**4,90 €**  
Prix aux 100g : 5,16 €

La boîte - 95 g

Réf. 20963  
**12,90 €** ~~14,70 €~~  
Prix aux 100g : 4,53 €

Le lot de 3 x 95 g



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 €



**-1,80 €**

sur le lot de 3

**NOUVEAUTÉS**

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 €** ~~14,70 €~~  
Prix aux 100g : 5,73 €

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

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

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

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

## 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 €



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.  
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.

Sablés Apéro Mimolette Ail et Fines Herbes - Ingrédients : farine de blé\*, beurre\* concentré (lait\*) 12%, sucre, mimolette déshydratée (lait\*) 4,5%, lait\* écrimé en poudre, sel de Guérande, crème en poudre (lait\*), poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), mélange d'ail et de fines herbes 0,5% (ail, persil, ciboulette, poivres, huile de colza, arômes naturels), œuf\* entier en poudre, extrait de levure. Peut contenir des traces de fruits à coque\* et soja\*.

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 RSPQ. www.rspq.org

Ingrédients : Farine de blé, beurre (lait) 26%, œuf, cheddar (lait, sel, ferments lactiques, présure microbienne, colorant : E160b(i)), sirop de glucose en poudre, arômes et arôme de fumée (dont lait), lait écrimé en poudre, bière (gluten), sel, paprika, extrait de levure. Peut contenir des traces de fruits à coque et soja.

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.





# De belles idées cadeaux

-10,30 €

sur le coffret

*lichou*



-19,20 €

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.

- + 1 pot de confiture d'abricots (230 g)
- + 1 sachet de Pralines (250 g)
- + 1 sachet de Palets Bretons au caramel au beurre salé (400 g)
- + 1 sachet de Galettes Fines pur beurre (260 g)
- + 1 étui de Gaufres Fines au beurre salé (150 g)
- + 1 corbeille OFFERTE (Décor aléatoire)

**Le coffret  
Lichou**

Réf. 80715

**34,90 €** 45,20 €

- 1 pot de terrine de pintade au piment d'espelette (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 (400 g)
- + 1 corbeille OFFERTE (Décor aléatoire)

**Le coffret  
Gourmand**

Réf. 80716

**39,90 €** 59,10 €



COURRIER : **BISCUITERIE ISIDORE PENVEN**  
Z.A. de Kergazuel - 29930 PONT-AVEN



INTERNET : [www.galettes-penven.com](http://www.galettes-penven.com)



TÉLÉPHONE : **02 98 06 05 87**

voir horaires et conditions sur votre bon de commande page 30