



*Isidore
Penven*

BISCUITIER DEPUIS 1890

SEUL INVENTEUR DE LA GALETTE
À PONT-AVEN



PRINTEMPS ÉTÉ 2025

Le meilleur
de la **BRETAGNE**



**DIRECT
FABRICANT**

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 !



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



5 bonnes raisons de nous choisir !

1 | Une tradition et une exigence de qualité

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

sélectionné un large choix de produits répondant à notre exigence de qualité.

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 perpéтуons de génération en génération et l'appliquons à l'ensemble de nos produits "maison".

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.

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

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



PUR BEURRE

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

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 : 3,41 €

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

Une fabrication traditionnelle en Bretagne

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



**Des machines ancestrales
dont l'une date de 1917 !**

**Le beurre demi-sel
du Finistère**

**Un savoir-faire centenaire et
artisanale**

La garantie du naturel

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

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

Sans conservateur - Sans colorant

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.



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



Ingédients : farine de blé, beurre demi-salé (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 plongent dans la découverte des paysages époustoufflants de Bretagne.



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 "île Tudy"
- 400 g

Réf. 20209
15,30 €

Prix aux 100g : 3,83 €

**Boîte métal "Pont-Aven
cité des peintres"** - 400 g

Réf. 20239
15,30 €

Prix aux 100g : 3,83 €

**Boîte métal "La rivière à
marée haute"** - 400 g

Réf. 20235
15,30 €

Prix aux 100g : 3,83 €

€

Offre économique

LOT DE 3 BOÎTES MÉTAL DE COLLECTION

Boîte métal "île Tudy"

- + Boîte métal "Pont-Aven cité des peintres"
- + Boîte métal "La rivière à marée haute"

Lot de 3 boîtes de Collection - 3 x 400 g

Réf. 80614

39,90 € ~~45,90 €~~
Prix aux 100g : 3,33 €

-6,00



Des formules économiques pour les grands gourmands

Emballés
par 2 et 4
en sachets
fraîcheur

Dans votre grand colis,
108 biscuits assortis



↙ 72 Galettes
Fines

↘ 36 Palets
Bretons

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

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

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

Le Grand Colis
1,190 kg - 108 biscuits

Réf. 20260
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 €

jusqu'à
216
biscuits
assortis



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.



Conditionné
en 10 sachets
fraîcheur de
4 galettes



Nos 5 saveurs fruitées...

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.

Le Sachet de 40 Galettes Fines au citron
- 260 g

Réf. 20063

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €



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

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €



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

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €

ABRICOT

FLEUR D'ORANGER

SARRASIN

NOUVEAUTÉ

Découvrez nos produits SANS SUCRE AJOUTÉ page 25

Conditionné en 8 sachets fraîcheur de 4 galettes

...de Galettes Fines



Les Galettes Fines à la Fleur d'orange

Un goût unique pour cette recette à croquer !

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

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

Réf. 20125

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92€



Les Galettes Fines au sarrasin

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

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

Le Sachet de 32 Galettes Fines au sarrasin - 260 g

Réf. 20067

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €

€

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**

192 Galettes Fines



Rhum

Chocolat

Citron

Fleur d'Orange

Caramel beurre salé

Réf. 20131

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

-10,20 €
valeur du sachet offert

CHOCOLAT

RHUM

CARAMEL

Conditionné
en 10 sachets
fraîcheur de
4 galettes

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.

Le Sachet de 40 Galettes Fines au rhum - 260 g

Réf. 20190

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €



Les Galettes Fines au caramel au beurre salé

Ingédients : farine de blé, sucre, beurre demi-sel 20%, café 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, 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

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €



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.

Le Sachet de 40 Galettes Fines au chocolat - 260 g

Réf. 20183

10,20 €

Prix aux 100g : 3,92 €



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 Chocolat 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 €



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.

CHOCOLAT



NOISETTE



CARAMEL



Les Palets Bretons en version gourmande

Conditionné
en 10 sachets
fraîcheur de
2 palets



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

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

Réf. 20007

13,40 €

Prix aux 100g : 3,35 €



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

Le Sachet de 20 Palets Bretons au chocolat - 400 g

Réf. 20085

13,40 €

Prix aux 100g : 3,35 €



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

Le Sachet de 20 Palets Bretons aux noisettes - 400 g

Réf. 20095

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 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



Les Palets Bretons fruités et fondants !

Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 2 palets



Les Palets Bretons citron-gingembre

Ingédients : 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 - 400 g

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



Les Palets Bretons à la framboise

Ingédients : 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. Équivalent fruit : 6.1%), 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 - 400 g

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



Les Palets Bretons à la noix de coco

Ingédients : 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 - 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 la noisette 1,440 kg



Réf. 20090
40,50 €
Prix aux 100g : 2,81 €

SARRASIN



ORANGE



Toujours plus de saveurs



NOUVEAUTÉ



Les Palets Bretons au sarrasin

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

Le Sachet de 20 Palets Bretons au sarrasin - 400 g

Réf. 20086 13,40 € Prix aux 100g : 3,35 €



Les Palets Bretons à l'orange

Ingrédients : farine de blé, beurre demi-sel (30%), sucre, jaunes d'œufs, poudre d'orange, 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 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



Noisette



Orange



Caramel au beurre salé



Noix de coco

Offert

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



Conditionné en 10 sachets fraîcheur de 2 palets



La gourmandise à la mode bretonne



Sans
conservateur
sans additif

Un peu d'histoire...

Né à Douarnenez au 19^{ème} 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 !*

Ingredients : farine de blé, beurre, sucre, eau, levure, sel.

Kouign-Amann - 400 g

Réf. 32120

14,90 €

Prix aux 100g : 3,73 €

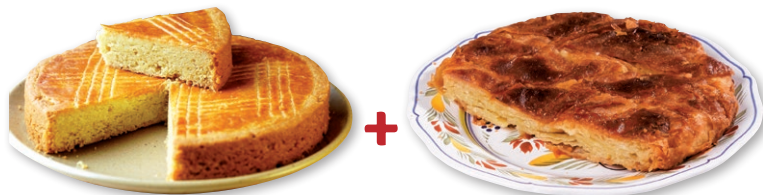
Lot de 2 Kouign-Amann - 2 x 400 g

Réf. 32125

28,30 € ~~29,99 €~~

Prix aux 100g : 3,54 €

2 délicieux gâteaux à savourer !



2 spécialités bretonnes à partager !

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

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



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 € ~~27,99 €~~

Prix aux 100g : 3,11 €

-2,90

Les +
partagés
par nos
clients



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

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

Gâteau Breton nature - 400 g

Réf. 32250

12,90 €

Prix aux 100g : 3,23 €

Lot de 2 Gâteaux Bretons nature - 2 x 400 g

Réf. 32255

23,90 € ~~25,80€~~

Prix aux 100g : 2,99 €

Une douceur fruitée et fondante !

Le Gâteau Breton à la pomme

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

Ingédients : 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 € ~~29,80€~~

Prix aux 100g : 3,14 €





Les délicieuses notes fruitées

Le Gâteau Breton à la framboise

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

Ingédients : 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, 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 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication

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

Réf. 32265

28,30 € ~~29,99 €~~

Prix aux 100g : 3,14 €

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

Ingédients : 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 : carotènes 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 €

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 €

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.

Ingédients : 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%), jeune d'œuf de poules élevées en plein air, sucre inverti, bicarbonate de sodium (poudre levante). Pour la dorure : lait demi-crémé, 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 € ~~29,90 €~~

Prix aux 100g : 3,14 €

A consommer dans les 6 semaines après fabrication



offre économique

Le Grand Colis de 3 Gâteaux Bretons

1 Gâteau Breton nature + 1 Gâteau Breton 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 €

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**

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

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

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

A consommer dans les 10 semaines après fabrication

Sachets
individuels
pour plus de
fraîcheur

Les
préférées
de nos
clients

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

50%
de miel

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

38%
d'amande

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

7,40 €

Prix aux 100g : 2,96 €

Sachets individuels pour plus de fraîcheur

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 pâtisssier (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 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

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



Quatre-Quarts - 320 g

Réf. 32000

7,40 €

Prix aux 100g : 2,31 €

A consommer dans les 8 semaines après fabrication

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 : 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

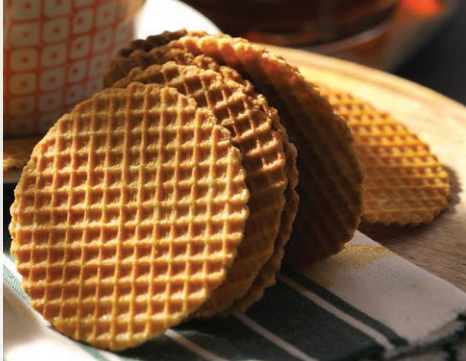
7,40 €

Prix aux 100g : 3,08 €



Des spécialités d'ailleurs

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



Un tour de France plus que gourmand !

Les Gaufres au caramel au beurre salé



Ingédients : Farine de blé (gluten), sucre, beurre 15% (colorant : bêta-carotène) œufs, caramel au beurre demi-sel ADC 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 €

Le "chouchou" de vos vacances



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

Ingédients : 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 €

Les Breizh Gaufrettes à la vanille



Ingédients : 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.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 €

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.

Ingédients : Sucre, sirop de glucose, eau, gélifiant (péctine), acidifiant (acide citrique), arômes, colorants (extraits végétaux: carotte, carotte noire, carthame, cerise, hibiscus, citron, spiruline, poliron).

Gelée de Fruits - 180 g

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



De fameuses recettes bretonnes !

Le bon goût de votre enfance



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

Ingrédients : 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 Boules Coco

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

Ingrédients : 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 froment



Le vrai goût des crêpes bretonnes au froment ! 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
6,90 €
Prix aux 100g : 3,14 €

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 pâtisseries, 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 €



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

La Crème de Caramel à la fleur de sel



Ingédients : 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.

Le sachet de Craquants au Caramel au Beurre Salé



Ingédients : 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

Ingédients : 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 !**

Moins de sucre...

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



NOUVEAU

Le plaisir sans restriction !

Les Galettes Fines sans sucre ajouté

Ingédients : farine de blé, beurre de baratte demi-sel, maltitol, oeufs de poules élevées en plein air, sel de Guérande.

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

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



Les Palets Bretons sans sucre ajouté

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

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

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

Les Gaufres Fines sans sucre ajouté



Ingédients : Farine de blé, édulcorant: maltitol, beurre (lait) 22%, œufs, rhum, sel, infusions d'écorces d'oranges douces, colorant: bêta-carotène. Peut contenir des traces d'amandes.

**Le panier de
Gaufres Fines sans
sucre ajouté - 280 g**

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

Le Gâteau Breton sans sucre ajouté

Ingédients : Farine de blé, beurre demi-sel (30%), maltitol, jaunes d'œufs plein air, poudre levante (bicarbonate de soude). Donnez : lait, œufs entiers. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques. Peut avoir des effets laxatifs en cas de consommation excessive.



**Gâteau Breton
sans sucre ajouté - 400 g**

Réf. 32253
13,90 €
Prix aux 100g : 3,47 €

Les Bêtises de Cambrai sans sucre ajouté

Ingédients : Maltitols et isomalt, arôme naturel de menthe. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

**Le sachet de Bêtises
de Cambrai sans
sucre ajouté - 125 g**

Réf. 40307
6,90 €
Prix aux 100g : 5,52 €



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.



Cuites au chaudron

60%
de fruits



Framboises épépinées

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

Le pot de 230 g

Réf. 50209

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 €



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 €



Citrons

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

Le pot de 230 g

Réf. 50205

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 €



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 €



Mirabelles

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

Le pot de 230 g

Réf. 50203

6,90 €

Prix aux 100g : 3,00 €



Fraises épépinées

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 épépinés + 1 Mûres sauvages épépinées + 1 Framboises épépinées



+



+



Réf. 50220

19,70 € ^{20,70€}
Prix aux 100g : 2,86 €

-1,00 €

Cassis épépinés : **Ingredients** : Cassis 60%, sucre cristal, pectine de pomme, acidifiant
Mûres sauvages épépinées : **Ingredients** : 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
18,90 €
Prix au litre : 37,80 €



*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 Pommeau de
Bretagne AOC*

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

Réf. 61024
19,90 €
Prix au litre : 28,43 €



*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 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



Mimolette ail
et fines herbes

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

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

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

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

Palets apéro au chèvre - **Ingredients** : 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 - **Ingredients** : 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 - **Ingredients** : 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 - **Ingredients** : Farine de blé, beurre concentré (lait) 12%, sucre, mimolette déshydratée 4,5 %, lait écrémé 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 calza, arômes naturels), œuf entier en poudre, extrait de levure. Peut contenir des traces de fruits à coque et soja.



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



-1,80 €
sur le lot de 3



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 €

Ingédients : 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 : béta-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

Ingédients : Farine de blé, beurre (lait) 26%, œuf, cheddar (lait, sel, ferments lactiques, présure microbienne, colorant : E140b(ii)), sirop de glucose en poudre, arômes et arôme de fumée (dont lait), lait écrémé en poudre, bière (gluten), sel, paprika, extrait de levure. Peut contenir des traces de fruits à coque et 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 €



Ingédients : 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.

Commandez plus vite sur le site !

www.gallettes-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.gallettes-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

PE-25 - 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 : 31/10/2025. www.mangerbouger.fr conception avanci



De belles idées cadeaux

-11,40 €

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.

- 1 étui de Gaufres Fines Caramel au Beurre Salé (150g)
- + 1 pot de Confitures d'abricot (230g)
- + 1 sachet de Pralines (250g)
- + 1 Sachet Palets Bretons Caramel au Beurre Salé (400g)
- + 1 Sachet Galettes Fines Pur beurre (260g)
- + 1 corbeille OFFERTE (Décor aléatoire)

**Le coffret
Lichou**

Réf. 80715

34,90 € 46,30 €

- 1 sachet de Galettes Fines au Parmesan (200g)
- + 1 breizh bar (150 g)
- + 1 pot de terrine de pintade au piment d'Espelette (100 g)
- 1 Sachet de Galettes Fines Caramel au Beurre Salé (260g)

**Le coffret
Gourmand**

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