

Produits  
locaux

Pour l'apéritif



Petits fours salés 0,95 € / la pièce  
Pain chorizo 2,70 € / la pièce  
Pain comté lardons 2,70 € / la pièce  
Pain surprise 6 pers. 27,50 € / la pièce  
Pain surprise 8 pers. 32,50 € / la pièce  
Supplément Foie gras +7,50 €

100%  
fabrication  
MAISON

Pour la fabrication de nos produits nous privilégions les producteurs locaux et en circuit court

Farine - Evelia Andreze (49) Beaupréau  
Lait - EARL Au Pré de Laval (53) Parné-sur-Roc  
Oeufs - Notre Basse-Cour M.Damien SALMON (53) La Selle Craonnaise  
Truite fumée - Claude Rémon (53) Parné-sur-Roc  
Fromage - La Ferme des Épiés (53) Bonchamp Beurre - Lactalis (53) - Fromage et beurre de Montsûrs - M. Martin (53) Montsûrs



\*sauf boissons et bonbons

# La Galerie des saveurs

Boulangerie | Pâtisserie  
Chocolaterie | Sandwicherie

100%  
fabrication  
MAISON

NOTRE SPÉCIALITÉ  
*la*  
Parisise

Créée par Gaétan Paris  
Meilleur Ouvrier de France

## Horaires

Lundi au vendredi : 6h30-20h  
Samédi : 7h-19h  
Fermé le dimanche

☎ 02 43 37 31 58

f [lagalriedessaveurs](https://www.lagalerie Dessaveurs.fr)

🌐 [www.lagalerie Dessaveurs.fr](http://www.lagalerie Dessaveurs.fr)

✉ [lagalriedessaveurs@hotmail.com](mailto:lagalriedessaveurs@hotmail.com)

📍 2 rue du Maine, 53960 Bonchamp-Lès-Laval

## Nos services

- + Distributeur à pain 6/7 24/24
- + Presse quotidienne
- + Terrasse
- + Dégustations

DIAGRAM - le studio graphique d'IMPRESS SERVICES - 02 43 53 21 00 - ne pas jeter sur la voie publique



Votre artisan boulanger

Anthony Ferrand

# Les entremets

3,50 €  
/ la part



**Le Délice**  
Croustillant praliné noisette, dacquoise noisette, crémeux chocolat noir, chantilly chocolat lait.



**Le Mont-Blanc**  
Biscuit Joconde, mousse chocolat blanc, fraise ou fruits frais.



**Le printanier**  
Biscuit Joconde, mousse citron avec son insert figue framboise et sa mousse fraise.



**Le Saveur**  
Biscuit financier, croustillant chocolat blanc, insert myrtille et framboises fraîches, mousse riz au lait/vanille.



**Le 3 chocolats**  
Biscuit chocolat, croustillant praliné feuilletine, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc.



**Le Tentation**  
Biscuit amande, mousse amande, mousse chocolat lait caramel, pommes caramélisées, coulis caramel au beurre salé, croustillant praliné.



4,50 €  
/ la part

## Gâteaux en forme de chiffre

Choix mousses :  
Chocolat blanc / lait / noir  
Pistache, fruits rouges  
Fruits frais au choix  
Kinder

# Les tartes

2,00 €  
/ la part

Tarte aux pommes

2,50 €  
/ la part

Tarte normande, Tarte fruits cuits,  
Tarte abricots rhubarbes, Tarte amandine poire,  
Tarte crumble pomme framboise, Tarte caramel

2,60 €  
/ la part

Tarte citron

2,80 €  
/ la part

Tarte citron meringuée

3,50 €  
/ la part

Tarte cocktail fruits frais, Tarte aux fraises,  
Tarte framboise

# Les traditionnels

3,50 €  
/ la part



**Le St-Honoré**  
Choux vanille caramélisés, chantilly vanille, avec ou sans fruits (fruits frais ou fraise).



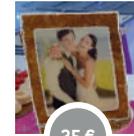
**La Tarte Choux Profiteroles**  
Pâte sucrée, choux vanille, glaçage chocolat.



**Le Puits d'amour**  
Pâte feuilletée, confiture de framboise, framboises fraîches, crème légère



**Forêt noire**  
Biscuit chocolat sans gluten, chantilly, griottes



25 €

Photo en sucre



10 €  
la photo

Photo décor feuille azyme



**Mille-feuille**  
+ 0,10 € avec fraises

3,25 €  
/ la part



**Paris-Brest**



2,50 €  
/ la part

**Éclair**  
Chocolat, café, pistache, caramel, coco nutella®

# Pièces montées

4,50 €  
/ la part

Traditionnelle

5,50 €  
/ la part

Nougatine

6,50 €  
/ la part

Fantaisie

(3 choux par personne)



# Macarons

Différents parfums :

Caramel, beurre salé, crème brûlée, Nutella®, fraises Tagada®, pistache, café, praline, passion, citron, violette, framboise, coco, chocolat blanc

0,95 €  
la pièce

9,60 €  
Les 8

14,40 €  
Les 12

# Petits fours sucrés

0,95 €  
la pièce

Choux chocolat, café, caramel, Grand Marnier, Paris Brest, choux caramélisés, tartelette fraise, fruits frais, framboise, caramel, chocolat, citron, citron meringué, profiterole, petit délice.

