

La Galerie
des

*S*aveurs

Boulangerie | Pâtisserie
Chocolaterie | Sandwicherie

100%*
fabrication
MAISON

NOTRE SPÉCIALITÉ

la
Parisse



Créée par Gaétan Paris
Meilleur Ouvrier de France

Votre artisan boulanger

Anthony Ferrand

Les entremets

4,20 €

/ 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 ou framboise



Douceur fruits rouges

Pain de Gène vanille, confit de fruits rouges, mousse Panacotta, croustillant.



Le Caraïbe

Pain de Gène pistache, crémeux ananas mangue, mousse Caraïbe rhum.



Charlotte aux fraises

Biscuit cuillère, bavaroise vanille, fraises et son Biscuit amande.



L'Onctueux

Crémeux Gianduja, mousse chocolat au lait, biscuit chocolat, crème brûlée vanille, croustillant praliné.



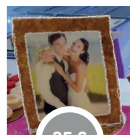
Le 3 chocolats

Biscuit chocolat, croustillant praliné feuilletine, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc.



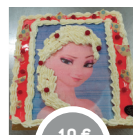
Le Tentation

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



25 €

Photo en sucre



10 €

/ la photo

Photo décor, feuille azyme

Les traditionnels

3,80 €

/ 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.



Mille-feuille

+ 0,10 € avec fraises

3,50 €

/ la part



Paris-Brest



Éclair

Chocolat, café, pistache, caramel, coco nutella®

2,60 €

/ la part



4,90 €
/ la part

Gâteaux en forme de chiffre

Choix mousses :

Chocolat blanc / lait / noir Pistache, fruits rouges Fruits frais au choix

Supplément décor Kinder : 1€/part

Les tartes

2,50 €
/ la part

Tarte aux pommes

2,80 €
/ la part

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

2,80 €
/ la part

Tarte citron

3,20 €
/ la part

Tarte citron meringuée

3,80 €
/ la part

Tarte cocktail fruits frais, Tarte aux fraises,
Tarte framboise

Pièces montées

5,50 €
/ la part

Traditionnelle

6,50 €
/ la part

Pièce montée à étage

7,50 €
/ la part

Fantaisie

(3 choux par personne)



Macarons

Différents parfums :

Café, caramel, chocolat blanc, chocolat noir,
citron, fraise, framboise, pistache, passion,
noix de coco, myrtille, vanille

1,10 €
la pièce

10,80 €
Boîte de 8

15,20 €
Boîte de 12



Petits fours sucrés

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

0,95 €
la pièce



Produits
locaux

Pour l'apéritif




Petits fours salés **0,95 €** / la pièce
Pain chorizo **2,80 €** / la pièce
Pain comié lardons **2,80 €** / la pièce
Pain surprise 6 pers. **28,50 €** / la pièce
Pain surprise 8 pers. **33,50 €** / la pièce
Supplément Foie gras +10 €

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 Epiés (53) Bonchamp Beurre - Lactalis (53)



Horaires

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

☎ 02 43 37 31 58

f lagaleriedessaveurs

🌐 www.lagaleriedessaveurs.fr

✉ lagaleriedessaveurs@hotmail.com

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

Nos services

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