

	Les Biscuits	Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC
	Biscuits en sachet de 5 pièces			
1	Rocher Coco	2,84	0,17	3,00 €
2	Sablés aux amandes	4,25	0,25	4,50 €
3	Palet Breton froment	4,25	0,25	4,50 €
4	Palet Breton blé noir	4,25	0,25	4,50 €
5	Galette au beurre	3,31	0,19	3,50 €
6	Petits fours amandes	2,84	0,17	3,00 €
7	Cookies pépites de chocolat	2,84	0,17	3,00 €
8	Caramel beurre salé pot de 250g	5,48	0,32	5,80 €
	Les Cakes Sucrées			
9	Cake châtaignes figues noisette	3,40	0,20	3,60 €
10	Cake pistache Framboise	3,50	0,20	3,70 €
11	Cake Poire chocolat	3,50	0,20	3,70 €
12	Cake amande chocolat (blé noir) SG/SL	3,59	0,21	3,80 €
13	Cake châtaignes SG	3,59	0,21	3,80 €
	Les Gâteaux Breton froment			
14	Breton nature	2,36	0,14	2,50 €
15	Breton pruneaux	2,46	0,14	2,60 €
16	Breton caramel beurre salé	2,46	0,14	2,60 €
	Les Gâteaux Breton Blé noir			
17	Breton nature	2,36	0,14	2,50 €
18	Breton caramel beurre salé	2,65	0,15	2,80 €
	Les Biscuits			
19	Croûte à thé	2,55	0,15	2,70 €
20	Moelleux chocolat	2,36	0,14	2,50 €
21	Pommé Breton	2,65	0,15	2,80 €
	vendu à l'unité			
	Ty bonhomme amande	0,95	0,06	1,00 €
	Ty bonhomme amande blé noir	0,95	0,06	1,00 €
	Palet Breton blé noir	0,95	0,06	1,00 €
	Palet Breton froment	0,95	0,06	1,00 €

legende : SG= sans gluten /SL = sans lactose

	Les Entremets		Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC
22	le Craquant	biscuit chocolat, mousse chocolat, feuilletine praliné	2,84	0,17	3,00 €
23	La Forêt Noire	biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat, cerise amarena, chantilly	2,84	0,17	3,00 €
24	La Mangue Framboise	Biscuit nature, mousse mangue, mousse framboise	2,84	0,17	3,00 €
25	La Chocolaté froment	Biscuit sablés, crème chocolat, ganache cannelle	2,84	0,17	3,00 €
26	éclair Chocolat	Pâte à choux, crème pâtissière chocolat	2,84	0,17	3,00 €
27	éclair Café	Pâte à choux, crème pâtissière café	2,84	0,17	3,00 €
28	éclair citron	Pâte à choux, crème citron, mousse citron	2,84	0,17	3,00 €
29	Paris-Brest	Pâte à choux, crème praliné	2,84	0,17	3,00 €
30	Amandine	biscuit sablé, crème d'amande, amande effilées	2,84	0,17	3,00 €
31	Amandine Poire	biscuit sablé, crème d'amande, amande effilées, poires	2,84	0,17	3,00 €
32	Tarte citron	biscuit sablés, crème citron	2,84	0,17	3,00 €
33	Tarte Choco-framboise	biscuit sablés, ganache chocolat, crème framboise	2,93	0,17	3,10 €
Pâtisserie Sans Gluten et sans lactose					
34	L'exotique	biscuit amande, mousse noix de coco, cœur mangue	2,84	0,17	3,00 €
35	L'Abricotine	biscuit amande, mousse abricot, coulis abricot	2,84	0,17	3,00 €
36	La framboisine	biscuit amande, crème framboise, mousse framboise	2,84	0,17	3,00 €
37	Le Choco	biscuit amande, mousse chocolat noix de coco	2,84	0,17	3,00 €
Pâtisserie Sans Gluten					
38	Tarte citron Blé noir	biscuit sablés blé noir, crème d'amande blé noir, crème citron	2,84	0,17	3,00 €
39	Amandine Abricot Blé noir	biscuit sablés blé noir, crème d'amande blé noir, abricot	2,84	0,17	3,00 €
40	Le Finantron	financier châtaignes, crème et mousse citron	2,93	0,17	3,10 €
41	La Gourmande	entremet caramel chocolat	3,02	0,18	3,20 €
42	Coeur Chocolat	biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat, glaçage chocolat	3,02	0,18	3,20 €
43	Le choco framboise	biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat, crème framboise	3,02	0,18	3,20 €
44	La Chocolaté blé noir	Biscuit sablés blé noir, crème chocolat, ganache cannelle	2,93	0,17	3,10 €

Gamme d'Octobre à Avril

		Les Entremets	Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC
entremet de saison automne hiver					
	Moka	biscuit nature, crème au beurre café	2,84	0,17	3,00 €
	Tarte aux pommes	feuilletage, compote et pommes	2,65	0,15	2,80 €
	La Granny	Biscuit pain d'épices, mousse pommes, pommes aux 4 épices	2,84	0,17	3,00 €
	La Poire cho- colat	Biscuit chocolat, mousse choco- lat, mousse poire	2,84	0,17	3,00 €
	La Carmélia	Biscuit cannelle, pommes cara- mel, bavaroise pommes	3,02	0,18	3,20 €
	L'épicéa	Biscuit pain d'épices, mousse orange, bavaroise pain d'épices	3,02	0,18	3,20 €
	L'opéra	Biscuit joconde, crème au beurre café, ganache chocolat	2,84	0,17	3,00 €
	La Choc	Biscuit chocolat blanc, mousse chocolat blanc, cœur fruit rouge	3,02	0,18	3,20 €
	St Honoré	Pâte à choux, crème pâtissière, caramel, chantilly	3,02	0,18	3,20 €
	Tarte choco caramel	biscuit sablé, caramel beurre sa- lé, ganache chocolat	2,84	0,17	3,00 €
SG	Coupe Blanche	Biscuit amande, crème fram- boise, mousse fromage blanc	3,02	0,18	3,20 €

Biscuit

Pain d'épices	biscuit de 350g	4,73	0,28	5,00 €
----------------------	-----------------	------	------	--------

		Le Traiteur	Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC
	Coquilles St Jacques	sauce maison aux poisson, et aux légumes	4,73	0,28	5,00 €

Gamme de mai à septembre

Les Entremets		Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC	
entremet de saison été					
	Tarte aux fraises à ma façon	biscuit sablés, crème fraises, fraises	2,84	0,17	3,00 €
	Tarte aux fraises (crème pâtissière)	biscuit sablés, crème d'amande, crème pâtissière, fraises	2,84	0,17	3,00 €
	Eclairs Fraises	Pâte à choux, crème pâtissière, fraises, chantilly	3,02	0,18	3,20 €
	Coupe Fraises Pistache	Biscuit nature, crème pâtissière pistache, fraise, chantilly	3,02	0,18	3,20 €
	Fraisier	Biscuit nature, crème mousseline, fraise, pâte d'amande	3,02	0,18	3,20 €
	Douceur Fraises	biscuit amande, crème fraise, mousse fraise	3,02	0,18	3,20 €
NOUVEAU TE 2020	Délice D'été	biscuit amande pistache, bavaroise citron, coulis fraises, mousse fraises	3,02	0,18	3,20 €

Gâteaux breton d'été				
Individuel	Kouign Amann	2,36	0,14	2,50 €
	Kouign Amann Blé noir	2,36	0,14	2,50 €
	Far nature	2,36	0,14	2,50 €
	Far pruneau	2,46	0,14	2,60 €
	Far blé noir nature	2,36	0,14	2,50 €

Les grandes tailles

1 taille	Kouign Amann	9,45	0,55	10,00 €
1 taille	Kouign Amann Blé noir	9,45	0,55	10,00 €
	breton nature froment petit	8,51	0,50	9,00 €
	breton nature blé noir petit	8,98	0,52	9,50 €
	breton nature froment Gd	11,81	0,69	12,50 €
	breton nature blé noir Gd	12,29	0,72	13,00 €
Pruneau ou caramel beurre salé	breton garni froment petit	9,45	0,55	10,00 €
	breton garni blé noir petit	9,92	0,58	10,50 €
	breton garni froment Gd	13,23	0,77	14,00 €
	breton garni blé noir Gd	13,70	0,80	14,50 €

	Tarif des Grands Gâteaux	Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC
	Les tartes			
	<i>Tarte de 4 personnes</i>	12,10	0,70	12,80 €
	<i>Tarte de 6 personnes</i>	18,14	1,06	19,20 €
	<i>Tarte de 8 personnes</i>	24,19	1,41	25,60 €
	<i>Tarte de 10 personnes</i>	30,24	1,76	32,00 €
	<i>Tarte de 12 personnes</i>	35,91	2,09	38,00 €
	<i>Tarte de 14 personnes</i>	41,58	2,42	44,00 €

	Les entremets			
	<i>Entremet de 4 personnes</i>	13,23	0,77	14,00 €
	<i>Entremet de 6 personnes</i>	19,85	1,16	21,00 €
	<i>Entremet de 8 personnes</i>	26,46	1,54	28,00 €
	<i>Entremet de 10 personnes</i>	33,08	1,93	35,00 €
	<i>Entremet de 12 personnes</i>	39,69	2,31	42,00 €
	<i>Entremet de 14 personnes</i>	46,31	2,70	49,00 €

	Le Traiteur	Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC
	Les Cakes salés Froment			
52	Cake Chorizo	2,36	0,14	2,50 €
53	Cake oignons jambon	2,36	0,14	2,50 €
54	Cake roquefort Poire	2,36	0,14	2,50 €
55	Cake forestier	2,55	0,15	2,70 €
	Les Cakes salés Blé noir			
56	Cake Chorizo	2,46	0,14	2,60 €
57	Cake saumon ciboulette	2,65	0,15	2,80 €
58	Cake fruit de mer poireaux	2,65	0,15	2,80 €
	Les Quiches individuelles			
59	Quiche saumon poireaux	2,84	0,17	3,00 €
60	Quiche oignons	2,84	0,17	3,00 €
61	Quiche lardons	2,84	0,17	3,00 €
62	Quiches blé noir légumes	2,84	0,17	3,00 €
63	Quiches blé noir saumon	2,84	0,17	3,00 €
64	Quiches blé noir poulet curry	2,84	0,17	3,00 €
	Les feuilletées			
65	feuilleté crevette	3,78	0,22	4,00 €
66	Feuilleté forestier	3,78	0,22	4,00 €
67	Feuilleté fruit de mer	3,78	0,22	4,00 €
	Les plats chaud			
68	cassolette risotto	4,73	0,28	5,00 €
69	rougails saucisse, riz	6,14	0,36	6,50 €
70	rougails de la mer, riz	6,14	0,36	6,50 €
	Les Menus			
	Menu Forestier	11,34	0,66	12,00 €
	Menu Océane	12,29	0,72	13,00 €
	Menu Exotique	12,29	0,72	13,00 €

Les produits sans gluten identifié en jaune

Atelier à domicile : comprend, le déplacement, matière première et la formation

	Atelier enfant	Prix unitaire HT	TVA 20%	PRIX TTC	
	enfant de 4ans à 10 ans				
	<i>1 personne</i>	48,00	12,00	60,00 €	
	<i>2 personnes</i>	96,00	24,00	120,00 €	
	<i>3 personnes</i>	136,00	34,00	170,00 €	Soit 57,00€ par personne
	<i>4 personnes</i>	176,00	44,00	220,00 €	Soit 55,00€ par personne
	<i>5 personnes</i>	200,00	50,00	250,00 €	Soit 50,00€ par personne
	<i>par personnes supplémentaire</i>	32,00	8,00	40,00 €	

	Atelier adulte	Prix unitaire HT	TVA 20%	PRIX TTC	
	<i>1 personne</i>	64,00	16,00	80,00 €	
	<i>2 personnes</i>	120,00	30,00	150,00 €	Soit 75,00€ par personne
	<i>3 personnes</i>	168,00	42,00	210,00 €	Soit 70,00€ par personne
	<i>4 personnes</i>	208,00	52,00	260,00 €	Soit 65,00€ par personne
	<i>5 personnes</i>	240,00	60,00	300,00 €	Soit 60,00€ par personne
	<i>par personnes supplémentaire</i>	44,00	11,00	55,00 €	

	Cours en ligne	Prix unitaire HT	TVA 20%	PRIX TTC
	<i>enfant</i>	16,00	4,00	20,00 €
	<i>adulte</i>	24,00	6,00	30,00 €
	cours préparation CAP	théorie +pratique		

**A mettre en
place**

conditions de vente :

règlement à la réservation, ni remboursable, ni échangeable

en cas d'annulation le règlement reste la propriété de L'Atelier en Gourmandises

	<i>Enfant</i>	Prix unitaire HT	TVA 20%	PRIX TTC	
	<i>carte cadeau 1 personne</i>	48,00	12,00	60,00 €	
	<i>carte abonnement 5 cours</i>	160,00	40,00	200,00 €	Soit 50,00€ le cours
	<i>carte abonnement 10 cours</i>	360,00	90,00	450,00 €	Soit 45,00€ le cours

	<i>Adulte</i>	Prix unitaire HT	TVA 20%	PRIX TTC	
	<i>carte cadeau 1 personne</i>	64,00	16,00	80,00 €	
	<i>carte abonnement 5 cours</i>	240,00	60,00	300,00 €	Soit 60,00€ le cours
	<i>carte abonnement 10 cours</i>	440,00	110,00	550,00 €	Soit 55,00€ le cours

conditions de vente :

règlement à la réservation, ni remboursable, ni échangeable

en cas d'annulation le règlement reste la propriété de L'Atelier en Gourmandises

Les cartes Cadeaux sont valables 5 mois à partir de la date d'achat

Les cartes Abonnement sont valables 12 mois à partir de la date d'achat

Plateau Apéritif

Plateau apéritif chaud composé

feuilleté crevette
 feuilleté olives
 feuilleté saucisses
 Quiche Blé noir saumon
 Quiche Blé noir saumon
 Quiche froment oignons
 Quiche froment lardons

À l'unité	0,85	0,05	0,90 €
Plateau de 15 pièces	12,76	0,74	13,50 €
Plateau de 30 pièces	25,52	1,49	27,00 €

Plateau apéritif froid composé

moelleux pommes curry
 Toast roquefort curry
 Choux saumon crevette
 Choux chorizo
 Toast pommes canard

À l'unité	0,90	0,05	0,95 €
Plateau de 15 pièces	13,70	0,80	14,50 €
Plateau de 30 pièces	27,41	1,60	29,00 €

Les Menus

Menu Océane

entrée	Salade du pêcheur	pommes de terre, œufs, crevette, thon assaisonnement : mayonnaise ou vinaigrette
Plat chaud	cassiolette, Risotto	sauce au curry avec moule, crevette, colin, risotto champignons
Dessert	Le craquant	entremet chocolat, feuilletine praliné
		Prix unitaire HT TVA 5,5% PRIX TTC
prix du menu		12,29 0,72 13,00 €

Menu Forestier

entrée	Quiche forestière	jambon, champignons
Plat chaud	Gratin Forestier	Pâtes avec champignons forestier, lardons et saucisses fumées
Dessert		au choix
		Prix unitaire HT TVA 5,5% PRIX TTC
prix du menu		11,34 0,66 12,00 €

Menu Exotique

entrée	Salade de crudité	légumes de saison, assaisonnement : vinaigrette
Plat chaud	Rougail saucisses	sauce tomate, et saucisses fumées accompagnés de riz
Dessert	L'exotique	entremet noix de coco, cœur mangue
		Prix unitaire HT TVA 5,5% PRIX TTC
prix du menu		12,29 0,72 13,00 €

Menu Exotique fruit de mer

entrée	Salade de crudité	légumes de saison, assaisonnement : vinaigrette
Plat chaud	Rougail fruit de mer	sauce tomate, fruit de mer : crevette, rouget accompagnés de riz
Dessert	L'exotique	entremet noix de coco, cœur mangue
		Prix unitaire HT TVA 5,5% PRIX TTC
prix du menu		12,29 0,72 13,00 €

<i>Viennoiserie</i>	Prix unitaire HT	TVA 5,5%	PRIX TTC
croissant	0,95	0,06	1,00 €
Pain au chocolat	0,95	0,06	1,00 €
pain au raisins	1,23	0,07	1,30 €
rosace chocolat	1,23	0,07	1,30 €
Brioche	1,89	0,11	2,00 €
Brioche chocolat	1,89	0,11	2,00 €
Croissant aux amandes	1,89	0,11	2,00 €

Formule Ty dejeuner	3,78	0,22	4,00 €
2 viennoiseries, 1 café, 1 jus d'orange			

Plateau viennoiserie réduction	9,45	0,55	10,00 €
composé de croissant, pain au chocolat, rosace chocolat, pain aux raisins plateau de 20 pièces			

Boisson chaude

Café	0,95	0,06	1,00 €
Café crème	1,42	0,08	1,50 €
Cappucino	1,89	0,11	2,00 €
Chocolat Maison	1,89	0,11	2,00 €
Thé	1,42	0,08	1,50 €