LA PATISSERIE LE DANIEL, RÉGALE LES RENNAIS DEPUIS 1998.

Crédit photo : 3A éditions Brest / Hubert Moal

Laurent LE DANIEL, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 1997, régale les Rennais depuis 1998.
Sa spécialité, le Boréal, crème brûlée vanille, mousse au chocolat noir et biscuit macaron est bien connue sur la place.
Les boutiques de la place de la Mairie, de la rue Jules Simon et du laboratoire regorgent de recettes plus gourmandes les unes que les autres : chocolats, glaces, confiseries, cakes, viennoiseries, tout est fait maison !
Vous trouverez un salon de thé, rue Jules Simon pour déguster sur place, les nombreuses créations de petits gâteaux, accompagné d'un thé, d'un café, d'une boisson fraiche ou d'un chocolat chaud.
La maison Le Daniel, c'est aussi le cocktail, apéritif, dinatoire, salé et sucré. La gourmandise se décline à domicile avec convivialité.

35 -RENNES 02 99 78 85 82 www.patisserieledaniel.fr

LES 4 SAISONS : LA NATURE RETROUVÉE.

Installée en Bretagne, au cœur des Monts d'Arrée, l'entreprise les 4 Saisons ne cesse de se développer tout en préservant rigoureusement son identité et la qualité haut de gamme de ses produits.
Le confit d'oignons à base d'oignon de Roscoff AOC, ravira les palais de tous les gourmands. Vous trouverez également au rayon condiments : un confit d'échalotes de Bretagne, un confit de figues au vinaigre de framboise et une confiture d'airelles. Ces recettes trouveront leur place sur vos tables de fête, en accompagnement de viande de bœuf chaude ou froide, dans vos sauces ou encore avec du foie gras.
Les 4 Saisons, c'est aussi 25 saveurs de confitures artisanales, des gelées, des confitures biologiques, une crème de caramel à la fleur de sel de Guérande, une confiture de lait, et une crème de citron (nouveauté 2011).

29 – HUELGOAT 02 98 99 82 22 www.confituresmtsdarree.free.fr

LE SAFRAN DE BREIZH, UNE SAVEUR POUR SUBLIMER LES METS

Producteur de safran en haute bretagne, dans la région magique de la Roche aux Fées, Safran de Breizh cultive avec passion la fleur «Crocus Sativus» au pistil si précieux. Filtre d'amour, teinture de soieries royales, épice envoutante, le safran, surnommée «l'or rouge» est l'une des épices les plus anciennes et les plus recherchées de la gastronomie. C'est en séchant le pistil du crocus que l'on obtient cette épice rare et chère qui révèle des saveurs délicates et ravive les papilles. Colorant naturel merveilleux, le safran accompagne les poissons, viandes, foie gras mais aussi le fromage et même les desserts.
Safran de Breizh propose toute une gamme de produits safranés, sucrées ou salés (confiture, gelées, sirop, macaron, vinaigre, moutarde....) disponibles dans les épiceries fines ou en vente sur le site internet.

35 - COESMES 06 50 24 40 75 www.safrandebreizh.fr

LA PATISSERIE AU PETIT PRINCE POUR UN NOEL GOURMAND A ETEL

Crédit photo : Hervé Le Reste www.bobd.fr

La bûche Mama saveur coquelicot

Découvrez la Collection Noël 2011 de la Pâtisserie Au Petit Prince à Etel.
Avec 7 nouvelles bûches, mariant élégance et raffinement. croustillantes, fondantes ou délicates, offrez vous un dessert féérique... Couleurs, textures et saveurs sauront séduire vos palais et égayer vos tables...
Côté Cadeaux, pensez aux Coffrets de Chocolats, au Bonbon Tempête, à L' Ilot de Saint-Cado ou offrez à l'un de vos proches un cours de Pâtisserie grâce à nos Cartes Cadeaux. Maëlig et toute son équipe vous ont préparé pour les fêtes une multitude de gourmandises toutes plus envoûtantes les unes que les autres...
Osez la Collection Noël : un macaron, une guimauve et un bonbon de chocolat aux saveurs suaves et chaleureuses de Noël...

56 - ETEL 02 97 55 30 53 www.aupetitprince-etel.fr