

SPÉCIAL FÊTES 2024

LE DANIEL®

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



« *La Passion Créatrice* »
par *Laurent Le Daniel*

EDITO

Voyage enchanté

Nous sommes ravis de vous présenter notre carte des fêtes 2024, inspirée par la magie de la forêt enchantée et des sous-bois.

Découvrez notre collection de sujets en chocolat, de délicieuses petites créations qui apporteront une touche de plaisir à vos festivités.

Cette année, notre dessert signature vous réserve une belle surprise autour du chocolat.

Laissez-vous tenter par nos bûches, un savoureux mélange de tradition et de modernité.

Faites de vos célébrations un moment agréable et gourmand grâce au travail de l'ensemble de l'équipe Le Daniel qui a créé et réalisé pour vous cette collection enchantée.



MADE IN FRANCE

Nos fournisseurs

Nous avons choisi de travailler avec des fournisseurs français pour garantir une qualité premium tout en respectant nos valeurs et nos engagements.

Chaque fois que cela est possible, nous privilégions les entreprises françaises par respect de l'environnement et pour contribuer à l'économie locale.

Découvrez trois de nos fournisseurs que nous avons soigneusement sélectionnés.



Thibault Bergeron

Située à Muzillac, dans le Morbihan, cette entreprise bretonne de 210 salariés est spécialisée dans l'emballage carton haut de gamme. Acteur majeur dans le secteur de la pâtisserie, elle conçoit notamment nos boîtes à chocolats et nos boîtes à gâteaux.

Makao, coffrets et emballage

L'atelier Makao, basé à Mâcon et composé de 50 salariés, est une référence en packaging, créant des coffrets sur mesure pour nos macarons et certains emballages pour nos chocolats, tout en intégrant notre charte graphique et en veillant à ce que les emballages soient recyclables.



Noisettes du Lot-et-Garonne

Notre fournisseur «**Pépinières et Noisetiers de Guyenne**» propose une large sélection de noisettes prêtes à être transformées.

Parmi elles, la variété PAUETET, petite et allongée, se distingue par son goût prononcé, particulièrement accentué lorsqu'elle est grillée.

Ces noisettes sont principalement utilisées dans la fabrication de notre praliné maison.



MAISON LE DANIEL

Collaborateurs engagés

Nous avons souhaité mettre en avant des personnes qui, par leur engagement, ont non seulement contribué à la réussite de nos projets, mais ont également façonné un environnement de travail inspirant. Leur passion et leur détermination sont au cœur de notre succès collectif.



Camille

Grâce à son engagement et à sa passion, Camille a su évoluer avec brio et occupe aujourd'hui le poste de responsable de la boutique des Halles.

À la tête d'une équipe de 9 personnes, Camille sait fédérer, inspirer, transmettre son professionnalisme et sa détermination.

Merci pour tout ce que tu apportes à notre entreprise depuis ton arrivée en 2016, et pour ton rôle essentiel dans notre succès collectif !

Alexis

Arrivé il y a 10 ans en tant qu'ouvrier au sein de l'entreprise, il a su évoluer rapidement dans l'équipe. Il est aujourd'hui responsable de poste entremets et petits gâteaux, et second au sein de laboratoire et ce, depuis plusieurs années !

Né le jour de la fête du travail cela devait être un signe ! Alexis a acquis au fil des années une organisation et des qualités professionnelles exceptionnelles !

Merci à lui pour son énorme investissement dans l'entreprise !

Un modèle au quotidien pour nos autres collaborateurs.



MAISON LE DANIEL

Collaborateurs engagés



Liliane

Arrivée en 2001 à nos débuts, en tant que vendeuse, Liliane a su sublimer nos emballages grâce à son incroyable talent pour réaliser des présentations soignées. Son coup de main, à la fois minutieux et créatif, reste inégalé et nous rappelle l'importance de l'artisanat.

Liliane a pris sa retraite le 31 janvier 2023, laissant derrière elle un héritage précieux et une inspiration pour toutes les générations à venir.

Merci, Liliane, pour tout ce que tu as apporté à notre entreprise !

Louison

À 76 ans, et après soixante-deux ans de passion et de dévouement, Louison a pris sa retraite le 31 décembre dernier.

Depuis son arrivée le 1er décembre 1999, il a été un exemple pour nous tous, inspirant avec son savoir-faire et sa détermination.

Nous avons eu l'honneur de le voir recevoir la médaille d'or de la Confédération Nationale de la Pâtisserie ainsi que la médaille du travail grand or.

Louison, ta présence et ton expertise nous manqueront énormément. Profite bien de ta retraite bien méritée !



«BOIS ENCHANTÉS»

Dessert édition limitée
8/10 pers. 75,00€



Réalisation limitée à 120 desserts,
pensez à anticiper votre commande



Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles

Dessert signature «Fêtes 2024»

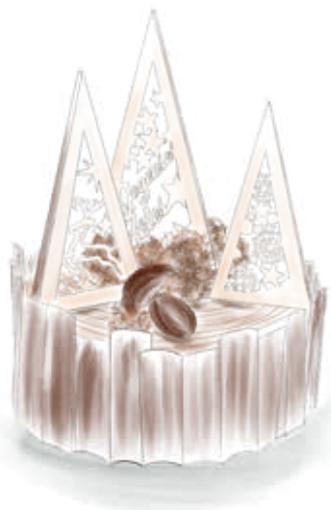
«BOIS ENCHANTÉS»

Dans un monde féérique, où la magie des forêts enchantées s'éveille, nous avons créé cet entremets. En édition limitée pour les fêtes de fin d'année 2024, il saura vous plonger dans l'univers mystérieux des sous-bois.

Imaginez un biscuit cacao moelleux, surmonté d'une mousse légère chocolat blanc à la fève de tonka et d'une mousse chocolat lait caramel, le tout sublimé par une mousse chocolat noir "or fève".

Le tout est délicatement recouvert d'une coque en chocolat, évoquant un rondin de bois orné de sapins, comme une œuvre d'un conte féérique.

Laissez-vous charmer par cette magie gourmande et créez des moments inoubliables en famille !



Conseil de dégustation : sortir le dessert du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation.

LES BÛCHES

au chocolat

4/5 pers. 27,00€

6/8 pers. 40,00€

BORÉAL 

Chocolat noir vanille

Mousse au chocolat noir

Crème brûlée vanille de Madagascar

Biscuit léger au chocolat

Biscuit macaron aux amandes



CŒUR DE BRETAGNE 

Chocolat au lait caramel

Mousse au chocolat au lait

Crème brûlée chocolat noir

Biscuit à la noisette

Caramel beurre salé



DOUCEUR ...des bois
Chocolat blanc et café

Mousse mascarpone

Crèmeux caramel café

Biscuit tendre aux oeufs

Croustillant praliné feuilletine café



Conseil : sortir le dessert du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation.

 Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles

LES BÛCHES

aux fruits

4/5 pers. 27,00€
6/8 pers. 40,00€

REINETTE *...des bois*

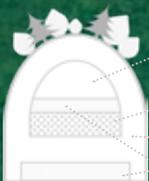
Pomme caramel



- Mousse légère aux notes de caramel
- Mousse pomme Reinette d'Armorique
- Comptée pomme et morceaux
- Biscuit amande
- Crumble sucré

L'ORÉE *...des bois*

Fruits exotiques



- Mousse coco
- Comptée exotique
(banane, ananas, mangue)
- Mousse passion abricot
- Génoise coco

MURMURE *...des bois*

Fruits rouges et fromage blanc



- Mousse fromage blanc
- Confit de fruits rouges
(cassis, framboise, groseille)
- Mousseux fruits rouges
- Biscuit allégé amande
- Croustillant amandes éfilées

Conseil : sortir le dessert du réfrigérateur au dernier moment.

LES DESSERTS

Glacés

Taille unique.
38,00€

PROFITEROLES

6/8 pers

Assiette nougatine,
pâte à choux craquelin,
crème glacée et parfait
à la vanille de Madagascar,
sauce chocolat



PÈRE NOËL

6 pers

Sorbet aux fraises,
crème glacée
à la vanille de Madagascar,
biscuit aux amandes.



OMELETTE NORVÉGIENNE

6/8 pers

Crème glacée et parfait
à la vanille de Madagascar,
biscuit aux oeufs,
meringue pochée.



VACHERIN FRAMBOISE

6/8 pers

Crème glacée
à la vanille de Madagascar,
sorbet à la framboise,
meringue croquante.



SAPIN GLACÉ

6 pers

Crème glacée mangue passion,
nougat glacé,
biscuit aux amandes.



Conseils : conserver au congélateur.

Déplacer le dessert glacé du congélateur vers le réfrigérateur 45 minutes avant dégustation.

Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles.

NOUVEL AN

Sous le signe de la gourmandise

Taille unique pour 6/8 pers. 42,00€



2025

Pour un réveillon inoubliable, savourez notre entremets "2025". Une délicieuse symphonie de mousse chocolat noir, crème brûlée à l'amande, praliné amande croustillant et biscuit chocolat, qui apportera une touche d'élégance et de douceur à votre Saint-Sylvestre.

Conseil : sortir le dessert du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation.



BULLE DE CHAMPAGNE

Célébrez le nouvel an avec votre dessert best-seller ! Une délicate mousse au champagne accompagne un crémeux aux framboises et ses framboises entières, le tout reposant sur un tendre biscuit macaron rose.

Conseil : sortir le dessert du réfrigérateur au dernier moment.

Disponibles en retrait du 29 au 31 décembre, pensez à anticiper vos commandes.



COCKTAIL APÉRITIF

Farandole de gourmandises



MINI-VIENNOIS

Crème et gambas snackées au curry
Poivron mariné et crème ciboulette
Magret de canard fumé et crème à la tomate confite

12 pièces 22,00€



CANAPÉS MOELLEUX

Crème de pesto, compotée de tomates et jambon cru
Fromage blanc et tomates confites
Saumon fumé et crème citronnée
Mousse de canard et cerises au vinaigre
Crème citronnée et légumes croquants
Rillettes de maquereaux et sablé au sarrasin
Crème au paprika, crevettes et pamplemousse

12 pièces 15,00€ 28 pièces 29,00€



CANAPÉS RUSTIQUES - À consommer le jour même

Tartinade légumes verts et feta
Rillettes d'églefin échalotte et ciboulette
Saumon mariné, aneth et crème fraîche
Chutney abricot figue et magret de canard fumé
Éffiloché de porc confit maison

20 pièces 28,00€



BROCHETTES

Choux au foie gras et abricots moelleux
Mozzarella au pesto, tomates confites et jambon de pays
Saumon mariné, courgettes et raisins secs

15 pièces 20,00€



PETITS FOURS SALÉS - À réchauffer au four

Quichette aux deux saumons
Mini croque monsieur au jambon
Croustillade ratatouille chorizo
Feuilleté aux champignons
Croustade oignons lardons
Mini croque monsieur au chorizo
Quichette poireau chèvre

14 pièces 14,50€ 28 pièces 28,00€

LES BOUCHÉES SUCRÉES

Palette gourmande



PETITS FOURS SUCRÉS

Timbale tout chocolat - Sablé et crème au praliné - Comptée exotique - Pyramide chocolat au lait et passion - Sablé pistache framboise - Croustillant citron - Croustillant praliné, caramel et chocolat - Tartelette pomme caramel

16 pièces 16,00€ 32 pièces 29,00€



ASSORTIMENT DE MACARONS

Chocolat - Framboise - Pistache - Caramel beurre salé - Citron - Praliné - Vanille - Passion coco - Cassis - Caramel passion - Carambar - Chocolat lait praliné noisette - Litchi framboise - Menthe citron vert...

Coffret 8 ou 16, à partir de 15,00€

Plateau de 30 à 48,00€

Pyramide 32, 45, 60 ou 96 à partir de 61,00€



FINANCIERS MOELLEUX

Nos tendres financiers moelleux aux amandes aux 4 parfums : nature, framboise, pistache et chocolat.

Plateau 96 pièces 28,00€

L'INSTANT DE PARTAGE

Sélection de choc'



CHOCOLATS

Une sélection de 28 créations originales, imaginées par nos artisans chocolatiers. Voyagez avec nos ganaches au chocolat «pure origine», partez à la découverte de notre terroir breton ou redécouvrez nos bonbons signatures... C'est une palette de chocolats au lait ou noirs, ganaches au chocolat ou aux fruits, pralinés et caramels fondants que vous retrouvez dans nos coffrets avec une alvéole en chocolat fabriquée au laboratoire pour séparer les bonbons.

Coffret de 4 pièces 6,00€
Coffret de 9 pièces 13,00€
Coffret de 16 pièces 22,00€
Coffret de 25 pièces 33,00€
Coffret de 36 pièces 44,00€
Coffret de 49 pièces 53,00€

Coffrets personnalisés :
100% lait / 100% noir

Commandes jusqu'au 22 décembre.



MARRONS GLACÉS

Idéal pour les amateurs de marrons glacés.

Coffret de 6 pièces à 20,50€
Coffret de 12 pièces à 39,80€

TRUFFES ARTISANALES

Ganache onctueuse au chocolat noir parfumée au rhum et à la vanille, ou au cognac. Enrobage au chocolat noir et cacao.

Boîte de 150g (au choix) à 14,00€
Boîte de 300g (mélange) à 27,00€

FRITURES DE NOËL

Duo de saveurs originales :
fritures au chocolat au lait coeur praliné
aux amandes et fritures au chocolat noir
au coeur gianduja aux noisettes.

Boîte de 150g 14,00€

MODALITÉS DE COMMANDES

Comment passer ma commande

Commandes pour Noël : jusqu'au 21 Décembre inclus
Pas de prise de commandes entre le 22 et le 25 décembre
Commandes pour le Nouvel An : jusqu'au 28 Décembre inclus
Lors de la passation de commande, le paiement doit être effectué en avance.



Sur le site internet : WWW.PATISSERIELEDANIEL.FR
7J/7 et 24H/24, paiement en carte bancaire sur la plateforme sécurisée



Par téléphone : Standard de Noël ou au numéro de votre magasin
Standard Noël (02.23.46.27.29) Lundi au Samedi 10h-17h30 (règlement par CB à distance)
Numéro de votre magasin pendant les heures d'ouverture (règlement par CB à distance)



En magasin, dans l'une de nos 5 boutiques sur le bassin rennais
L'équipe de vente enregistre votre commande et procède au règlement (CB ou espèces).

Important : Le choix des produits est définitif.

Aucune modification de commande ne sera prise en compte.

La Maison se réserve le droit de limiter sa gamme de desserts pour les commandes passées après le 21/12.

La Maison Le Daniel réalise des desserts pouvant être dégustés dans les 72h après création.
Nous vous conseillons d'anticiper vos achats/retraits de vos commandes la veille et de conserver au réfrigérateur à 5°C vos bûches dans leur emballage d'origine.

Comment retirer ma commande

Stand de retrait de commande les 24 et 31 décembre : de 9h30 à 18h00
Merci de bien vouloir respecter votre créneau horaire déterminé afin que vous gagniez du temps.

A prévoir pour le retrait de votre commande :

Votre justificatif de commande

(ticket de commande, SMS (réception la veille au soir), N°commande)

Votre sac, prévoir un sac isotherme pour vos bûches, vos desserts glacés, vos pièces salées...

Information : les commandes validées au Kiosque Alma seront à retirer au Laboratoire.

Les commandes validées à Petit Quartier Gourmand seront à retirer au parking du CCial Grand Quartier.

L'Épiphanie en avant-première



Découvrez la nouvelle collection de galettes des rois avec des éditions limitées chaque week-end
Faites la collection des fèves «Pâtisserie Le Daniel» représentant nos pots de confitures.

La collection Épiphanie sera en ligne à partir du 28 décembre pour les commandes (retrait possible à partir du 2 janvier).

GAGNER DU TEMPS À NOËL

Avec votre bon de commande

Pré-remplissez votre bon de commande avec les quantités que vous souhaitez commander.

NOM Prénom	N° portable	Lieu, date et heure de retrait	Paiement (CB/espèces)

4/5 pers	6/8 pers	BÛCHES
		Boréal
		Cœur de Bretagne
		Douceur <i>des bois</i>
		Reinette <i>des bois</i>
		L'Orée <i>des bois</i>
		Murmure <i>des bois</i>

6/8 pers	GLACES
	Profiteroles
	Omelette norvégienne
	Vacherin framboise
	Sapin glacé
	Père Noël glacé

« BOIS ENCHANTÉS »	
	8/10 pers.

4 pers	6 pers	TARTES
		Citron
		Agrume pistache

TRAITEUR	
	Mini-viennois 12 pcs
	Canapés moelleux 12 pcs
	Canapés moelleux 28 pcs
	Canapés rustiques 20 pcs
	Brochettes 15 pcs
	Petits fours salés 14 pcs
	Petits fours salés 28 pcs
	Petits fours sucrés 16 pcs
	Petits fours sucrés 32 pcs

MACARONS			8	16
Coffrets				
	32	45	60	96
Pyramides				

CHOCOLATS						
	4	9	16	25	36	49
Assortiment						
100% Lait *						
100% Noir *						

* Commande de coffrets de chocolats personnalisés : avant le 20 décembre

GAGNER DU TEMPS AU NOUVEL AN

Avec votre bon de commande

Pré-remplissez votre bon de commande avec les quantités que vous souhaitez commander.

6/8 pers	NOUVEL AN
	Bulle de champagne
	2025

4/5 pers	6/8 pers	BÛCHES
		Boréal *
		Cœur de Bretagne *
		Douceur <i>des bois</i> *
		Reinette <i>des bois</i> *
		L'Orée <i>des bois</i> *
		Murmure <i>des bois</i> *

	TRAITEUR
	Mini-viennois 12 pcs
	Canapés moelleux 12 pcs
	Canapés moelleux 28 pcs
	Canapés rustiques 20 pcs
	Brochettes 15 pcs
	Petits fours salés 14 pcs
	Petits fours salés 28 pcs
	Petits fours sucrés 16 pcs
	Petits fours sucrés 32 pcs

	« BOIS ENCHANTÉS »
	8/10pers *

6/8 pers	GLACES
	Profiteroles *
	Omelette norvégienne *
	Vacherin framboise *
	Sapin glacé *
	Père Noël glacé *

4 pers	6 pers	TARTES
		Citron
		Agrume pistache

	MACARONS	8	16
	Coffrets		
		32	45
		60	96
	Pyramides		

	CHOCOLATS	4	9	16	25	36	49
	Assortiment						
	100% Lait **						
	100% Noir **						

*La maison Le Daniel se réserve le droit de limiter la gamme de desserts pour les commandes passées après le 21/12

**Commande de coffrets de chocolats personnalisés : avant le 22 décembre



VOS BOUTIQUES

Horaires exceptionnels

LE LABORATOIRE

9 rue Émile Souvestre - ZA Mivoie - 35136 Saint-Jacques-de-la-Lande

02 23 46 23 56

HORAIRES : Mardi au Samedi de 9h30 à 18h30

Dimanche 15 de 9h30 à 12h30
Lundi 16, 23 & 30 de 9h30 à 18h30
Dimanche 22 de 9h30 à 18h
Mardi 24 & 31 de 9h à 18h
Dimanche 29 de 9h à 12h30
 Fermé : dimanche 1^{er} et 8 déc.
 et les mercredi 25 déc et 1er janvier

LES HALLES

19 rue Jules Simon - 35000 Rennes

02 99 78 85 82

HORAIRES : Lundi au Samedi de 9h à 19h

Dimanche 15 & 22 déc. de 9h à 18h
Mardi 24 de 9h à 18h
Dimanche 29 de 9h à 12h30
Mardi 31 de 9h à 18h
 Fermé : dimanche 1^{er} & 8 déc.
 et les mercredi 25 déc & 1er janvier

LES LICES

13 rue de la Monnaie - 35000 Rennes

02 99 79 33 81

HORAIRES :

Mardi au Vendredi de 10h à 19h,
 Samedi de 9h à 19h

Dimanche 15 & 22 de 10h à 18h
Lundi 16 & 23 de 10h à 19h
Mardi 24 & 31 de 9h à 18h
Lundi 30 de 10h à 18h
 Fermé : dimanche 1^{er}, 8 & 29 déc.
 et les mercredi 25 déc et 1er janvier

KIOSQUE ALMA

Centre Commercial Alma - 5 rue du Bosphore - 35000 Rennes

02 99 50 00 94

HORAIRES :

Lundi au Samedi de 9h30 à 20h

Dimanche 8, 15 & 22 de 10h à 19h
Mardi 24 & 31 de 9h30 à 18h
 Fermé : dimanche 1^{er} et 29 déc.
 et les mercredi 25 déc et 1er janvier

PETIT QUARTIER GOURMAND

Centre Commercial Grand Quartier - 35760 St Grégoire

02 99 67 34 41

HORAIRES :

Lundi au Samedi de 9h30 à 20h

Dimanche 15 & 22 de 10h à 19h
Mardi 24 & 31 de 9h30 à 18h
 Fermé : dimanche 1^{er}, 8 & 29 déc.
 et les mercredi 25 déc et 1er janvier

	Le Labo	Les Halles	Les Lices	Alma	PQG
Sam 7					
Dim 8					
Lun 9					
Mar 10					
Mer 11					
Jeu 12					
Ven 13					
Sam 14					
Dim 15					
Lun 16					
Mar 17					
Mer 18					
Jeu 19					
Ven 20					
Sam 21					
Dim 22					
Lun 23					
Mar 24					
Mer 25					
Jeu 26					
Ven 27					
Sam 28					
Dim 29					
Lun 30					
Mar 31					
Mer 1 ^{er}					
Jeu 2					

Décembre

Légende : Portes ouvertes Horaires classiques Horaires exceptionnels Fermé Uniquement par téléphone

LAURENT
LE DANIEL
Meilleur Ouvrier de France
Rennes



Toute l'équipe de la Maison Le Daniel
Vous souhaite de
JOYEUSES FÊTES !

www.patisserieledaniel.fr