

5 ADRESSES RENNES & ALENTOURS

Rennes centre-ville : Halles (19, rue Jules Simon) Lices (13, rue de la Monnaie)

Rennes : Kiosque Alma (Centre Commercial Alma)

St Grégoire : Petit Quartier Gourmand (Centre Commercial Grand Quartier)

St Jacques de la Lande : Laboratoire (9, rue Émile Souvestre) [Liste des ingrédients](#)



www.patisserieledaniel.fr



DATE D'ACHAT :

CHOCOLAT
NOIR



CHOCOLAT
LAIT PRALINÉ
NOISETTE



CARAMEL
BEURRE
SALÉ



CARAMEL
PASSION



CARAMBAR
PASSION
COCO



CITRON



PRALINÉ



VANILLE



LITCHI
FRAMBOISE



CASSIS



PISTACHE



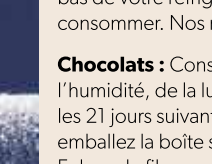
MENTHE
CITRON
VERT



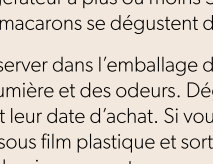
MACARON
DU MOMENT



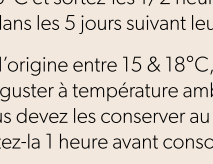
CHOCOLAT
NOIR



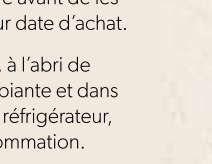
CHOCOLAT
LAIT PRALINÉ
NOISETTE



CARAMEL
BEURRE
SALÉ



CARAMEL
PASSION



CARAMBAR
PASSION
COCO



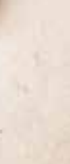
CITRON



PRALINÉ



VANILLE



LITCHI
FRAMBOISE

CASSIS

PISTACHE

MENTHE
CITRON
VERT

MACARON
DU MOMENT

Conseils de Conservation

Macarons : En cas de gourmandise immédiate, laisser les macarons à température ambiante. Si vous souhaitez les déguster plus tard, conservez-les en bas de votre réfrigérateur à plus ou moins 5°C et sortez-les 1/2 heure avant de les consommer. Nos macarons se dégustent dans les 5 jours suivant leur date d'achat.

Chocolats : Conserver dans l'emballage d'origine entre 15 & 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs. Déguster à température ambiante et dans les 21 jours suivant leur date d'achat. Si vous devez les conserver au réfrigérateur, emballez la boîte sous film plastique et sortez-la 1 heure avant consommation. Enlever le film au dernier moment.



