

Confiseries

Nos Macarons Découvrez nos 14 parfums

Nos Chocolats : Découvrez nos chocolats maison, en ballotin, en sachet, en sujet de Noël ou encore sous forme de sapin.

Nos Galettes des Rois à déguster dès le 26 décembre

Galette 1962 notre spécialité à découvrir !

Galette sèche, garnie devant vous avec une délicieuse crème d'amandes dont la recette est un secret bien gardé !

Nos Classiques

Frangipane - Poire chocolat - Pomme

Traiteur

Nos apéritifs

Fours salés - plateau de 20 pièces : 17,00€

Canapés de maître - plateau de 20 pièces : 23,00€

Pain surprise (charcuterie, poisson ou mélangé) 25 pièces : 23,50€ - 50 pièces : 39,50€

Navettes - plateau de 20 pièces - 23€00

Nos Entrées

Coquille Saint Jacques - 7,20€

Tourte Noix de St Jacques et ris de veau - 5,90€

Tourte de canard aux champignons - 5,90€



Feuilleté au saumon à l'oseille - 5,90€

Passez vos commandes en boutique
avant le 22 décembre pour Noël
et avant le 29 décembre pour le 31

BARJOUVILLE, ZA de la Torche / 02 37 18 08 95

BROU, Rue du mail / 02 37 47 01 25

CHÂTEAUDUN, place du 18 octobre / 02 37 45 13 81

Retrouvez-nous aussi sur  

CARTE DE FIDÉLITÉ DÉMATÉRIALISÉE GRATUITE,
N'HÉSITEZ PAS À LA DEMANDER
LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE



Mon bon.
sapin...
roi des
Gourmets

100 % MAÎTRE ARTISAN, L'EXIGENCE AU SERVICE DU GOÛT

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - SANDWICHERIE

www.latelierdelozanne.fr

contact@latelierdelozanne.com

Nos Pains :

- ▲ Pains de table Noix/ Tigré/ Tradition/ Graines
- ▲ Marguerite de pain de table, multi graines
- ▲ Pain de seigle
- ▲ Pain aux figues
- ▲ Pain aux noix
- ▲ Pain muesli
- ▲ Pavé du Perche
- ▲ Complet
- ▲ Pain de campagne
- ▲ Casse-noisette *Farine de tradition, miel, noisettes, raisins secs et croûte en farine de riz*
- ▲ Pain maïs
- ▲ Petit meunier
- ▲ Baguette Ozanne
- ▲ Baguette Ozanne graines
- ▲ Baguette du Perche
- ▲ Baguette épi
- ▲ Baguette aux noix
- ▲ Baguette Fleuron
- ▲ Pain de mie petit carré, grand carré et rond
- ▲ Pain de mie brioché petit carré
- ▲ Brioche de Noël
- ▲ Brioche à l'ancienne

Nos Mignardises

Plateau de 20 pièces assorties - 23€00
Caroline chocolat/ café/ citron/ caramel
Gland
Salambo
Tartelettes framboise/ kiwi/ clémentine/ ananas/
citron meringuée
Opéra
Paris-Brest



Nos Bûches :

"La Signature" par l'Atelier de l'Ozanne
6 personnes - 38€00

Nos Bûches Entremets 4, 6 et 8 personnes - 4€80 la part

Italia : Crumble aux amandes, panna cotta vanille gousse, coulis de framboises, biscuit pain de Gênes, brisures de framboises

Royal : Mousse au chocolat lait, feuilletine pralinée, biscuit croquant, copeaux de chocolat

Ker Vanille : Bavaroise vanille, insert caramel au beurre salé, craquant amande, moelleux chocolat, mendiants

Mont Blanc antillais : Biscuit cuillère punché rhum, crème coco, noix de coco râpée torréfiée

Passionnelle : Mousse passion, insert compotée de mangue, biscuit cuillère, gouttes de boudoirs

Cosmos : Mousse chocolat noir, insert cassis, biscuit moelleux chocolat et craquant chocolat noir et amandes

3 Chocolats : 3 mousses aux chocolat noir, lait et blanc, biscuit Sacher chocolat

Charlotte fruits rouges : Bavaroise aux fraises mara des bois, insert fruits rouges, biscuit cuillère à la fraise

Nos Bûches Glacées 4, 6 et 8 personnes - 4€80 la part

Gourmande : Crème glacée nougat aux éclats de caramel, sorbet framboises, craquant praliné, biscuit aromatisé framboise

Délicieuse : Glace vanille, glace chocolat et copeaux de chocolat noir

Nos Bûches traditionnelles

4, 6 et 8 personnes - 4€60 la part

Crème au beurre Pralinée

Chocolat - Café - Grand Marnier

