

HIVER 2016 · 2017

LE DANIEL®

#1

Spécial
Fêtes

Mag

DÉLICES DE FÊTES

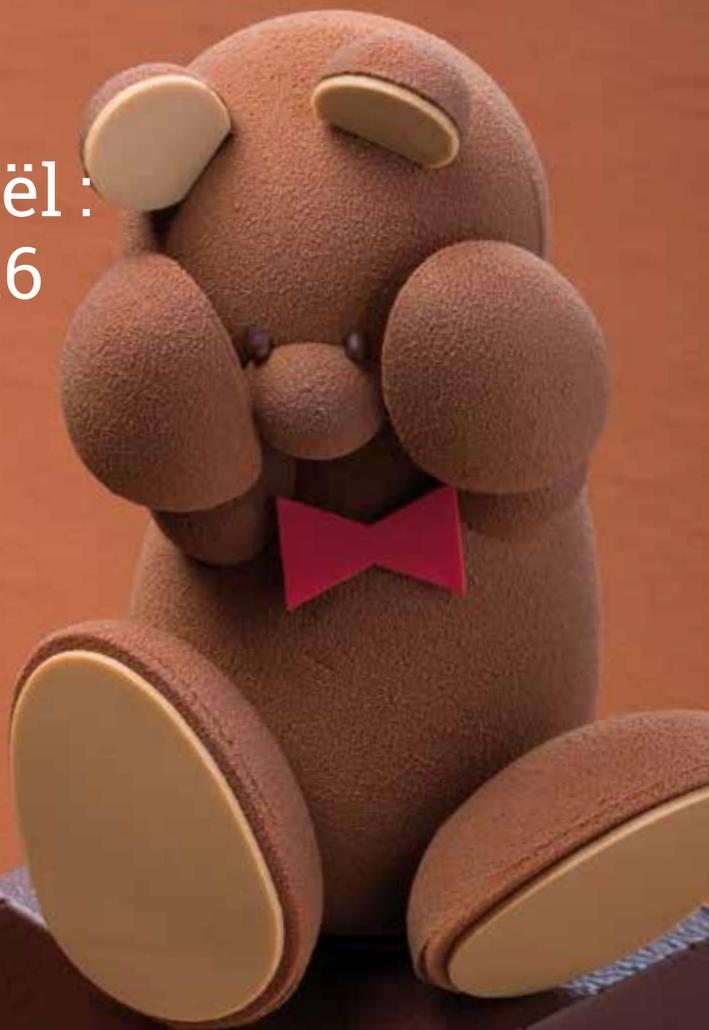
Bûches de Noël : collection 2016

DANS LES COULISSES

La bûche "Rennes
sous la neige", une
création exclusive

PASSER COMMANDE

Boutique, téléphone,
internet : à vous
de choisir !



LAURENT
LE DANIEL
Meilleur ouvrier de France

Édito

Les fêtes qui s'annoncent vont nous permettre de nous retrouver entre amis ou en famille, si possible autour d'un dessert ou de quelques gourmandises.

Quelle merveilleuse tradition ! Nous sommes très heureux d'y contribuer, même un tout petit peu, restons modestes.

C'est avec une passion intacte et toujours un plaisir immense que nous vous proposons nos créations de ces fêtes de fin d'année.

En 2016, inutile de prendre l'avion pour voyager. Nous vous conduisons, à travers nos desserts dans les grandes villes du monde et on passera même par Rennes ! Paris, New York, Moscou, Tokyo, Sydney et Rio de Janeiro sont les noms des 6 bûches que nous avons composées rien que pour vous.

La bûche « collector » s'appelle « Rennes sous la neige ». On peut en rêver, nous l'avons fait ! Cette bûche en édition limitée sera sans doute un grand succès dans le cœur des Rennais. Plusieurs autres créations, notamment glacées, font leur apparition dans nos boutiques.

Je pourrais vous en parler pendant des heures, mais je dois me mettre au travail, car il ne faut pas seulement vous en promettre, il faut les faire !

Toute l'équipe de la pâtisserie Le Daniel se joint à moi pour vous souhaiter des fêtes inoubliables sous le signe de la gourmandise.

Laurent Le Daniel



Relais Desserts

LE SAVIEZ-VOUS ?

ZOOM SUR LES "RELAIS DESSERTS"

Il s'agit d'un club d'exception qui a pour vocation de promouvoir l'excellence de la pâtisserie française. Il regroupe une centaine de pâtisseries passionnés (ré)-unis autour de valeurs piliers telles que l'échange, le partage, la créativité et la remise en cause permanente. Si cette association existe depuis plus de 30 ans, c'est en 2004 que votre pâtissier préféré, Laurent Le Daniel, séduit par ses valeurs, a choisi d'y adhérer.

Brèves & coups de ♥

LIVRE

MA PÂTISSERIE LE LIVRE

50 recettes originales ! Le tout dans 126 pages de pure gourmandise !

Le livre est disponible dans nos boutiques et sur le site : www.patisserieledaniel.fr



BRÈVES ET COUPS DE ♥

Le Daniel

ACHAT
EN LIGNE
24H/24

SITE INTERNET

LA BOUTIQUE EN LIGNE

Pas de boutique près de chez vous ? La boutique en ligne Le Daniel est à votre service. En quelques clics, choisissez parmi une sélection de nos collections et vos produits seront livrés partout en France. Le délai de livraison tient compte du délai de préparation dans nos ateliers et du délai d'acheminement par le transporteur.

Frais de port : 10 € en Colissimo (en 72 heures)



ÉDITION LIMITÉE

LES MINIS SUJETS DE NOËL

Derrière un sapin de Noël ou dans une boîte cadeau, les hiboux jouent à cache-cache cette année ! Et ce Père Noël, aurait-il perdu l'équilibre sur la neige ? Succombez à ces joyeux farceurs tout chocolat, les derniers nés à l'occasion des Fêtes de fin d'année, pour enchanter les petits (et les grands !) gourmands.



PENSEZ-Y !

LES SAPINS : UNE DÉCO À CROQUER !

L'esprit de Noël sera partout ! Surprenez vos convives jusqu'au dernier détail ! Magnifiez votre table avec nos petits sapins en chocolat ornés de fruits secs et de fruits à coques. Jouez avec les couleurs, ils existent en chocolat Dolce ou Noir...

POUR PASSER COMMANDE 3 POSSIBILITÉS

EN BOUTIQUE



L'équipe de vente enregistre et procède au règlement selon le moyen de paiement de mon choix.

PAR TÉLÉPHONE



Au numéro de mon point de vente pendant les heures d'ouverture ou au numéro dédié :
02 23 46 27 29 / 10 h à 17 h 30
Tous les jours sauf dimanche
Règlement par CB à distance.

PAR INTERNET



Via la boutique en ligne :
www.patisserieledaniel.fr
J'ai le temps de choisir en toute tranquillité, 24h/24, et de faire sereinement le paiement en CB sur la plateforme sécurisée.

Quelques précisions qui ont leur importance :

- 1° Pour des raisons d'organisation et pour assurer votre entière satisfaction, notre service commande sera ouvert jusqu'au **mercredi 21 décembre** pour les commandes de Noël et jusqu'au **mercredi 29 décembre** pour les commandes du **Nouvel An**.
- 2° Le choix des produits est définitif. Aucune modification de commande ne sera prise en compte.
- 3° Attention, les commandes validées sur le Kiosque ALMA seront retirées au Laboratoire.
- 4° Afin de diminuer l'affluence dans les boutiques, un **service spécial enlèvement** des commandes sera mis en place le 24 décembre. Merci de bien vouloir respecter le créneau horaire déterminé pour vous faire gagner du temps !
Merci de votre compréhension.

TARIFS
BÛCHES

4/5
pers. 25€

6/8
pers. 37€

Les bûches au chocolat

À
déguster
SAUVAGEMENT



AU CHOCOLAT

PARIS

sans gluten

Mousse au chocolat
noir 65 % de cacao
Biscuit au cacao



Crème brûlée à la
vanille de Madagascar
Biscuit macaron
aux amandes



AU CHOCOLAT

NEW-YORK

Crèmeux au chocolat noir 70 % Or-Fève
Mousse au chocolat au lait
Biscuit aux noisettes grillées
caramel au beurre salé

sans gluten



AU CHOCOLAT

MOSCOU

Comptée de poires et cerises
Mousse au chocolat noir 70 % Or-Fève
Biscuit chocolat moelleux

BÛCHE EN
Édition
limitée

AU CHOCOLAT

RENNES SOUS LA NEIGE

Crème légère au caramel
Ganache tendre au chocolat
au lait d'exception
Biscuit moelleux
aux oeufs et aux amandes
Praliné croustillant
au chocolat

Ganache tendre
au chocolat au lait
Biscuit
aux amandes
Praliné croustillant
au chocolat
Crème légère
au caramel

Taille unique
8 personnes 48€



TARIFS
BÛCHES

4/6 pers. 25€

6/8 pers. 37€

Les bûches aux fruits

100%
gourmand



AUX FRUITS

RIO

sans gluten

Crème légère
à la noix de coco
Crèmeux aux fruits
de la passion



Biscuit léger amandes
et noix de coco
Compotée de fruits
exotiques



AUX FRUITS

TOKYO

Crème légère aux marrons
Éclats de marrons confits
Confit de cassis
Biscuit moelleux aux amandes



AUX FRUITS

SYDNEY

Compotée de fruits rouges
Crème légère à la vanille
Fondant de gingembre
Biscuit pain de Gênes à la pistache

TARIF
DESSERTS
GLACÉS

Taille unique

6/8 pers. 38€

Les Desserts glacés



ÉTOILE

Crème glacée caramel, sorbet abricot
Crème glacée au nougat, sorbet cassis
Biscuit aux noisettes



PÈRE NOËL

Crème glacée à la vanille de Madagascar
Sorbet à la fraise
Biscuit aux amandes



**VACHERIN
À LA FRAMBOISE**

Sorbet à la framboise
Crème glacée à la vanille
Meringue craquante



**VACHERIN
AU CHOCOLAT**

Crème glacée au chocolat
Crème glacée à la vanille
Meringue craquante

Spécial Fêtes

• SPÉCIAL RÉVEILLON •



AU CHOCOLAT

DEUX MILLE 17

Mousse au chocolat noir 70 % Or-Fève
Biscuit brownies au chocolat
Praliné croustillant

AU CHAMPAGNE

BULLE DE CHAMPAGNE

Bavaroise au champagne
Framboises entières
Biscuit de Reims

TARIF POUR LES DESSERTS
SPÉCIAL RÉVEILLON

Taille unique
6/8 pers. **38€**

DISPONIBLES UNIQUEMENT
DU 29 AU 31 DÉCEMBRE

• SPÉCIAL ÉPIPHANIE •



POUR TOUS

GALETTES

La traditionnelle frangipane
La pomme-vanille (sans amandes)
La pistache et griottes
La chocolat frangipane
La frangipane framboise
La Tropicézienne

COLLECTION DE FÈVES 2017



DISPONIBLES À PARTIR
DU 5 JANVIER

Le Cocktail

• SALÉ •

• SEULEMENT •
*Pour les
grands !*



PETITS FOURS SALÉS

Boîte de 14 pièces : 12 €
Plateau de 28 pièces : 22 €
Plateau de 70 pièces : 54 €

7 variétés

Mini croque monsieur • Mini quiche saumon • Mini quiche poireaux chèvre
Mini quiche poulet courgette
Feuilleté champignon • Feuilleté tomate • Croustade oignons lardons

PAIN FRAICHEUR

Pain de 80 pièces : 36 €

4 variétés de pains

Garniture légumes marinés
Fromage frais ciboulette
Maquereaux à la moutarde
Rillettes de poulet champignons

Pain Saumon

Pain complet • Saumon mariné
et fromage aux fines herbes
Rillettes de saumon poché

BROCHETTES

Boîte de 15 pièces : 17 €

3 variétés

Cube de saumon et courgettes
Gougère de foie gras, magret
et gelée de figue
Tomates mozzarella jambon cru



CANAPÉS MOËLLEUX

Boîte de 8 pièces : 8,90 €
Plateau de 20 pièces : 23 €

6 variétés sur base cake salé maison
Saumon poché courgettes • Crevette
pamplemousse • Fromage frais et noix
Œuf mimosa tomate • Terrine
de poulet • Légumes et pétoncle

CANAPÉS RUSTIQUES

Plateau de 20 pièces : 23 €

5 variétés de pains toastés

Poivrons marinés parmesan • Saumon
mariné mascarpone • Fromage frais
aux fines herbes • Chutney et magret
de canard • Rillettes de thon et pommes

VERRINES

Boîte 6 pièces : 13 € • 12 pièces : 24 €

3 variétés

Velouté de champignon crème
de foie gras • Crème de potiron
Tartare de saumon

LA BÛCHE SALÉE

Pour 4/6 personnes : 29 € **Nouveau**

Cake salé tomate confite • Bavaroise
épinard-pesto • Rillettes aux 2 saumons
Chantilly aux fines herbes

Le Cocktail

• SUCRÉ •

À dévorer

SANS MODÉRATION



MACARONS

Coffret macaron

7 pièces : 11,50 €
16 pièces : 22,90 €

Pyramide macaron

24 pièces : 38,70 €
40 pièces : 63 €
60 pièces : 88 €

Tous nos coffrets sont composés d'un assortiment de nos parfums classiques et originaux, qui plairont au plus grand nombre.

PETITS FOURS SUCRÉS

Boîte de 12 pièces : 10,50 €
Plateau de 32 pièces : 25 €

Pour le plaisir le tous, nos assortiments sont composés de 6 à 8 petits fours sucrés, fruités, chocolatés, moelleux, croustillants, pour le plaisir des plus gourmands !



COFFRETS DE CHOCOLATS

8 pièces : 9 € • 18 pièces : 16,90 €
28 pièces : 25,90 € • 40 pièces : 35,90 €
54 pièces : 46,90 €

TRUFFES

Coffret de 230 g : 20,70 €

MARRONS GLACÉS

À l'unité : 2,90 €
Coffrets de 6 pièces : 19,80 €
12 pièces : 39,80 €

VERRINES AMUSES BOUCHES

Boîte de 6 pièces : 9 € • 12 pièces : 16 €

2 variétés, une seule variété par boîte

Verrine chocolat "Grand Cru"
Verrine crème vanille, caramel, chantilly
Les deux variétés sont sans gluten et sans fruits à coques

LES COULISSES

"RENNES SOUS LA NEIGE" UNE CRÉATION EXCLUSIVE

◆ Imaginée en hommage à notre ville, la bûche « Rennes sous la neige » illustre tout le savoir-faire et l'inventivité de la maison Le Daniel. Une création exclusive à savourer pour les fêtes. ◆



Laurent Le Daniel en a eu l'idée dès Noël 2015 : une photo de maison à colombages enneigée lui donne envie d'un entremet inédit, qui prendrait la forme de ces bâtisses emblématiques de la vieille ville rennaise. Côté saveurs, son choix de pâtissier se porte sur l'alliance du chocolat au lait et du caramel : un accord hautement gourmand, qui sera traité tout en légèreté. Laurent Le Daniel fait appel à un chocolat qu'il a lui-même composé, avec plus de cacao et moins de sucre : la clé d'un équilibre parfait des goûts. La bûche se dessine en une exquise succession de couches de biscuit moelleux,

de ganache tendre au chocolat au lait et de crème aérienne au caramel. Un clin d'œil aux bûches traditionnelles roulées d'autrefois, réinterprétées dans une version très contemporaine. Pour la touche finale, les lignes pures de la bûche s'habillent d'une fine silhouette de chocolat craquant, délicatement découpé selon les contours d'une rue de la ville. À chaque bouchée se révèle tout un univers de goûts, de sensations et de plaisirs inspiré par Rennes et orchestré par Laurent Le Daniel. La bûche « Rennes sous la neige » sera réalisée en série limitée à 200 exemplaires pour les fêtes 2016 : réservez la vôtre sans attendre !

FAN DE LE DANIEL



LAURENT SAINT-MARC
Cofondateur de Niji

"J'ai découvert la maison Le Daniel juste après son ouverture, en janvier 1999. Ma femme et moi venions d'emménager à Rennes avec notre fille, qui avait tout juste 6 mois. Nous avons probablement été parmi les tout premiers clients à découvrir le Boréal, qui est devenu le gâteau emblématique de Le Daniel. Depuis, ma fille en demande un pour chacun de ses anniversaires ! Elle vient de fêter ses 18 ans, et sur beaucoup de nos photos de famille un Boréal trône au centre de la table. Nous adorons aussi le Félicia, l'Ambroisie, la tarte au Yuzu et je garde un souvenir impérissable d'un gâteau aux noix... Au-delà du plaisir que nous prenons à déguster ces pâtisseries, nous avons un attachement particulier pour Laurent Le Daniel et son équipe car ils sont associés pour nous aux moments heureux et festifs partagés en famille."

*Toute l'équipe vous souhaite
 de Joyeuses Fêtes !*

LES HALLES

19 rue Jules Simon • 35000 Rennes
 02 99 78 85 82

Les horaires habituels

Lundi : 14 h à 19 h
 Mardi au Samedi : 9 h à 19 h
 Dimanche : 9 h à 13 h

.....

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|---|
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1/1 | 2 | 3 |
| | ● | | | | | | ● | | | | | | | × | | |



Fermeture du magasin



Horaires exceptionnels

Lundi 19 décembre : 9 h à 19 h
 Dimanche 25 décembre : 9 h à 13 h

LES LICES

13 rue de la Monnaie • 35000 Rennes
 02 99 79 33 81

Les horaires habituels

Mardi au Vendredi :
 10 h à 14 h et 14 h 30 à 19 h
 Samedi : 8 h 30 à 19 h

.....

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|---|
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1/1 | 2 | 3 |
| × | ● | | | | | | × | × | | | | | | × | × | |



Fermeture du magasin



Horaires exceptionnels

Lundi 19 décembre : 10 h à 19 h

KIOSQUE ALMA

Galerie du C. Commercial Alma
 35000 Rennes
 02 99 50 00 94

Les horaires habituels

Lundi au Vendredi : 9 h 30 à 20 h 30
 Samedi : 9 h à 20 h

.....

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|---|
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1/1 | 2 | 3 |
| ● | | | | | | | × | | | | | | | × | | |



Fermeture du magasin



Horaires exceptionnels

Dimanche 18 décembre : 10 h à 20 h

LABORATOIRE

9 rue Emile Souvestre • ZA de Mivoie
 35136 Saint-Jacques-de-la-Lande
 02 23 46 23 56

Les horaires habituels

Mardi au Samedi : 9 h 30 à 18 h
 Dimanche : 9 h 30 à 12 h 30

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|---|
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1/1 | 2 | 3 |
| | ● | | | | | | × | × | | | | | | × | × | |



Fermeture du magasin



Horaires exceptionnels

Lundi 19 décembre : 9 h 30 à 18 h