

SPÉCIAL FÊTES 2023

LE DANIEL ^{#8}

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

«*La Passion Créatrice*» par Laurent Le Daniel

Les actus de la Maison

25 ans de la Maison
Le développement durable
Dessert édition limitée

La vie est un cadeau

Desserts & bûches de Noël
Traiteur spécial fêtes
Sélection Nouvel An



ÉDITO

« Les 25 ans de la Maison »

La Maison Le Daniel célèbre ses 25 ans!

Depuis la création de l'entreprise, nous nous efforçons à toujours satisfaire notre clientèle en partageant des émotions .

Cette année, notre collection de fêtes a été imaginée en représentant ces 25 années de création, d'innovation et de gourmandise, pour remercier nos clients pour leur fidélité !



RSE

Le développement durable

Du côté de la fabrication...

Nous croyons fermement que la qualité d'un dessert dépend de la qualité de ses composants. C'est pourquoi nous nous approvisionnons en ingrédients de première qualité auprès de producteurs locaux dès que cela est possible, avec qui nous avons tissé des relations solides.

En privilégiant les producteurs locaux, cela réduit également notre impact sur la planète. En effet, nous réduisons considérablement nos déchets en optant pour des approvisionnements avec réduction d'emballages comme par exemple, du lait en grands bidons et des pommes en cageots.

Nos principaux producteurs locaux



- 1 SARL Pors Bodiou | Minihy Tréguier (oeufs)
- 2 Gaec Beaugendre | Parcé (fromage blanc et crème)
- 3 EARL Roussin | Romillé (fraises et framboises)
- 4 GAEC des ferrières | Vitré (lait)
- 5 Maison Bordier | Noyal sur Vilaine (beurre)
- 6 Les jardins de Sévigné | Cesson-Sévigné (fraises)
- 7 Apiculteur | Guipry-Messac (miel)
- 8 SAS le Paradis | Soucelles (pommes et poires)
- 9 Maison Rolandeau | Montrevault-sur-Evre (framboises)

Poursuivre notre engagement écologique

Après s'être équipé d'un véhicule électrique pour la livraison des produits dans nos boutiques, cette année, notre entreprise a pris des mesures significatives pour renforcer son engagement envers la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE).

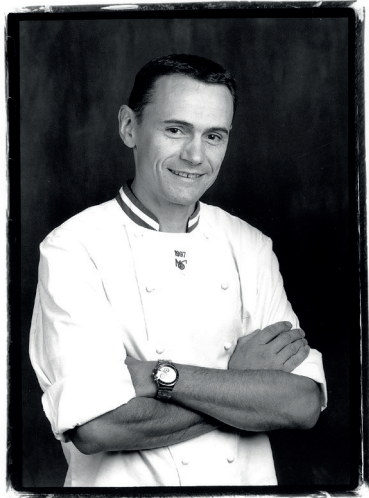


Pour notre carte des fêtes, nous avons fait le choix de contribuer à la préservation de notre environnement en utilisant du papier certifié PEFC.

Nous multiplions les actions au fil du temps parce que nous pensons fortement que c'est un enjeu important pour le développement durable.

MAISON LE DANIEL

25 ans de gourmandises !



1997, l'année de la consécration.

Après avoir commencé une carrière chez Christian Le Guennec puis par la suite de nombreuses maisons renommées, Laurent Le Daniel est sélectionné pour enseigner à l'école nationale de Pâtisserie.

En parallèle, un objectif se dessine pour la préparation au concours de Meilleur Ouvrier de France. Soucieux du détail et du goût et après un travail acharné, le sacre suprême est obtenu en 1997 !

1998, ouverture de la première boutique , sous les arcades de l'opéra de Rennes.

Avec 3 collaborateurs, l'ouverture de la première boutique à Rennes voit le jour. Quand au laboratoire de fabrication, celui-ci est situé à Bourg l'Évêque.

Située en plein centre de la capitale bretonne on pourra y admirer au sol une œuvre au style Art Déco, œuvre d'Odorico.



2001, ouverture de la boutique des Halles avec son salon de thé.

Située à proximité des Halles centrales, la deuxième boutique ouvre dans le centre ville de Rennes avec cette fois un salon de thé pour offrir toujours plus de plaisir !

MAISON LE DANIEL

25 ans de gourmandises !



2004, Ouverture du nouveau Laboratoire et d'une autre boutique.

Après 6 années à élaborer les pâtisseries à Bourg l'Évêque, un nouveau laboratoire plus grand est construit à Saint Jacques de la Lande, ainsi qu'une boutique attenante.

2012, Ouverture du kiosque au centre Alma

Au milieu de la galerie marchande, le premier kiosque de la Maison ouvre dans un centre commercial



2014, Ouverture de la boutique des Lices

Suite à la rénovation de l'ancienne pharmacie, la nouvelle boutique avec ses belles boiseries d'époque ouvre à proximité du marché des Lices

2017, Ouverture du kiosque «Petit quartier Gourmand».

le projet du Kiosque «Petit Quartier Gourmand» dans le Centre Commercial Grand Quartier voit le jour avec la collaboration de Vincent et Julien, ses deux bras droits.



«LA VIE EST UN CADEAU»

Dessert édition limitée

10 pers. **65,00€**



Réalisation limitée à 100 desserts,
pensez à anticiper votre commande

Dessert signature «fêtes 2023»



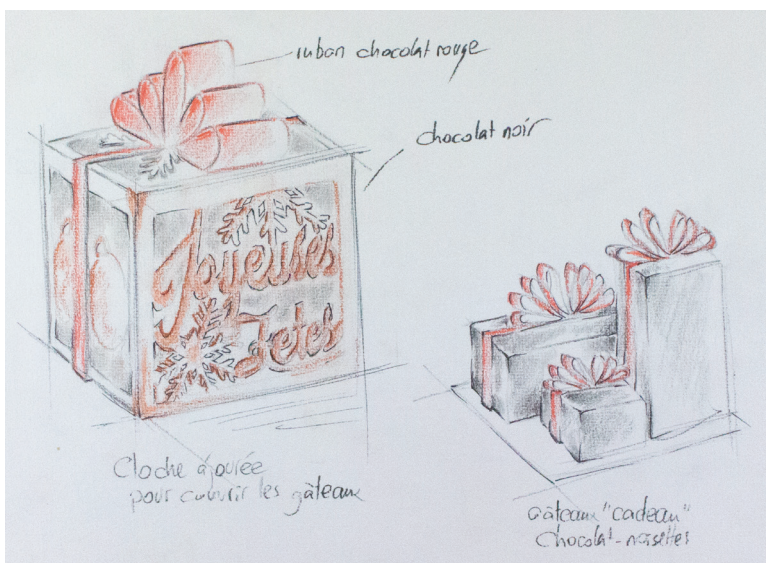
«La vie est un cadeau»

Au coeur d'un cadeau sculpté en chocolat, découvrez un dessert d'exception, lui-même sous la forme de plusieurs cadeaux.

Imaginé avec passion, ce gâteau à base de chocolat pure origine associé au praliné est bien plus qu'un simple dessert !

En ouvrant ce cadeau gourmand, vous découvrez trois entremets délicatement enrobés de saveurs divines. Chaque gâteau, confectionné avec soin, offre une expérience gustative unique et raffinée symbole de la joie d'offrir et de recevoir.

Partageons ensemble des instants de bonheur et de gourmandise, car chaque instant de joie est un cadeau précieux à chérir !



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

LES BÛCHES

Au chocolat

4/5 pers. 25,00€

6/8 pers. 38,00€

BORÉAL 

Chocolat noir & vanille




..... Mousse au chocolat noir

..... Crème brûlée vanille de Madagascar

..... Biscuit léger au chocolat

..... Biscuit macaron aux amandes

COEUR DE BRETAGNE 

Chocolat au lait & caramel



..... Mousse au chocolat au lait

..... Crème brûlée chocolat noir

..... Biscuit à la noisette

..... Caramel beurre salé

CRÉPUSCULE 

Chocolat noir et pistache



..... Mousse chocolat noir or fève

..... Ganache chocolat lait

..... Bavaroise pistache

..... Biscuit Sacher au chocolat
aux éclats de pistache

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



Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles

LES BÛCHES

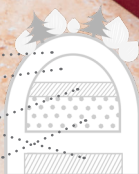
Aux fruits

4/5 pers. 25,00€

6/8 pers. 38,00€

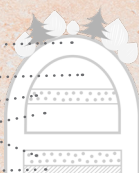
AURORE Nougat framboise

- Crèmeux framboise
- Confit de framboise
- Biscuit dacquoise amandes brutes
- Crème légère nougat et ses morceaux



ÉCLAT Poire noisette

- Mousse légère au praliné
- Compotée poire et ses morceaux
- Biscuit léger aux noisettes
- Crèmeux poire William
- Croustillant praliné



SATIN Vanille tonka pécan

- Crème légère vanille
- Crème brûlée tonka
- Caramel tendre aux morceaux de noix de pécan
- Biscuit moelleux amande
- Crumble sucré



Conseil : sortir le dessert du réfrigérateur au dernier moment.

 Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles

LES DESSERTS

Glacés

Taille unique 6/8 pers. 38,00€



SAPIN GLACÉ



L'alliance entre une crème glacée mangue passion et un nougat glacé, le tout sur un tendre biscuit aux amandes.



PÈRE NOËL GLACÉ



La rencontre d'un sorbet aux fraises et d'une crème glacée à la vanille de Madagascar sur un délicat biscuit aux amandes.



VACHERIN FRAMBOISE



Votre incontournable vacherin à la crème glacée vanille de Madagascar associé à un rafraîchissant sorbet à la framboise et sa meringue croquante.



OMELETTE NORVÉGIENNE

Une onctueuse crème glacée la vanille de Madagascar et un parfait à la vanille sur un tendre biscuit aux oeufs en accord avec une meringue moelleuse pochée.

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 pers. 38,00€



2024

Une symphonie de saveurs gourmandes avec des choux crémeux au praliné, une mousse de chocolat noir, une crème légère pralinée, un biscuit léger au chocolat, le tout couronné d'un croustillant praliné irrésistible

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

COCKTAIL APÉRITIF

Farandole de gourmandises



BOUCHÉES À LA REINE - A réchauffer au four

Escargots et beurre d'ail
Fromage (tomme de savoie et emmental)
et moutarde à l'ancienne
Saumon et compotée de tomates confites
Lardons et champignons

16 pièces 18,00€



CANAPÉS MOELLEUX

Crème de pesto, tomates confites 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 - Crème de chèvre et abricots moelleux - Crème au
paprika, crevettes et pamplemousse

12 pièces 15,00€ 28 pièces 29,00€



CANAPÉS RUSTIQUES - A consommer le jour même

Poivrons marinés à la tomate - Rillettes de thon et pommes -
Saumon mariné à l'aneth maison et crème fraîche - Crème de
fromage aux fines herbes - Chutney abricot figue et magret de
canard fumé

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 - A 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€



APÉRO «FOU» - A réchauffer au four

Pain foccaccia au pesto à la sardine - Pain foccaccia nature à l'ail
- Pain foccaccia tomates séchées au chorizo

30 pièces 25,00€

LES BOUCHÉES SUCRÉES

La palette gourmande



PETITS FOURS SUCRÉS

Timbale tout chocolat - Sablé et crème au praliné - Compotée 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

Une 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 noir; 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 12,00€

Coffret de 16 pièces 20,00€

Coffret de 25 pièces 30,00€

Coffret de 36 pièces 40,00€

Coffret de 49 pièces 50,00€

Coffrets personnalisés :
100% lait / 100% noir

Commandes jusqu'au 20 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, enrobage au chocolat noir et cacao.

Boîte de 180g à 16,00€

Boîte de 300g 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 13,00€

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



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 9h00 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 l'édition limitée du week-end.
Faites la collection des fèves «Pâtisserie Le Daniel»
représentant nos petits gâteaux.

La collection Épiphanie sera en ligne
à partir du 28 décembre pour les commandes
(retrait possible à partir du 3 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
		Crépuscule
		Éclat
		Aurore
		Satin

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

4 pers.	6 pers.	TARTES
		Citron
		Agrume pistache

«LA VIE EST UN CADEAU»	
	10 pers.*

TRAITEUR	
	Bouchées à la reine 16 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
	Apéro fou 30 pcs
	Petits fours sucrés 16 pcs
	Petits fours sucrés 32 pcs

MACARONS				
			8	16
Coffret				
			32	45
Pyramides			60	96

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

**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.

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

6 pers.	NOUVEL AN
	Bulle de Champagne
	2024

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

	TRAITEUR
	Bouchées à la reine 16 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
	Apéro fou 30 pcs
	Petits fours sucrés 16 pcs
	Petits fours sucrés 32 pcs

4/5 pers.	6/8 pers.	BÛCHES
		Boréal *
		Coeur de Bretagne *
		Crépuscule *
		Aurore *
		Éclat *
		Satin *
10 pers.		La vie est un cadeau (édition limitée)*

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 % Noir **						
	100 % Lait **						

*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 20 décembre

VOS BOUTIQUES

Horaires exceptionnels

		Décembre																							
		D 3	L 4	M 5	M 6	J 7	V 8	S 9	D 10	L 11	M 12	M 13	J 14	V 15	S 16	D 17	L 18	M 19	M 20	J 21	V 22	S 23	D 24	L 25	
BOUTIQUES	Halles	×							●							●							●	×	
	Labo	☎	☎						☎	☎						●	●						●	×	
	Lices	×							×							●	●						●	×	
	PQG	×							●							●							●	×	
	Alma	×							●							●							●	×	

		Janvier																				
		M 26	M 27	J 28	V 29	S 30	D 31	L 1	M 2	M 3	J 4	V 5	S 6	D 7	L 8	M 9	M 10	J 11	V 12	S 13	D 14	
BOUTIQUES	Halles						●	×						●								●
	Labo						●	×						●	☎							●
	Lices						●	×	●					×								×
	PQG						●	×						×								×
	Alma						×	×						×								×

Légende : Horaires classiques Horaires exceptionnels Fermé Uniquement par téléphone

LES HALLES

19 rue Jules Simon
35000 Rennes

☎ 02 99 78 85 82

HORAIRES : Lundi au Samedi de 9h à 19h

Dimanches 10 déc. de 9h à 12h30

Dimanche 17 déc. de 9h à 18h

Dimanches 24 et 31 déc. de 9h à 18h

Dimanche 7 et 14 janv. de 9h à 12h30

Fermé : dimanche 3 déc., lundi 25 et 1^{er} janv.

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

Dimanches 17 de 9h30 à 12h30

Lundi 18 de 9h30 à 18h30

Dimanche 24 et 31 déc. de 9h à 18h

Dimanche 7 et 14 janv. de 9h30 à 12h30

Fermé : dimanche 3 et 10 déc.
et les lundis 4, 11, 25 déc, 1er et 8 janv.

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 17 de 10h à 18h

Lundi 18 de 10h à 19h

Dimanches 24 et 31 de 9h à 18h

Mardi 2 janv. de 9h à 19h

Fermé : dimanches 3 et 10 déc., 7 et 14 janvier
et les Lundis 25 déc. et le 1^{er} janv

PETIT QUARTIER GOURMAND

Centre Commercial Grand Quartier
Route de Saint Malo 35760 St Grégoire

☎ 02 99 67 34 41

HORAIRES :

Lundi au Samedi de 9h30 à 20h

Dimanches 10 et 17 de 10h à 19h

Dimanches 24 et 31 de 9h30 à 17h30

Fermé : dimanche 3 déc., 7 et 14 janvier
et lundis 25 déc. et 1^{er} janv.

KIOSQUE ALMA

Centre Commercial Alma,
5 rue du Bosphore 35000 Rennes

☎ 02 99 50 00 94

HORAIRES :

Lundi au Samedi de 9h30 à 20h

Dimanches 10 et 17 de 10h à 19h

Dimanches 24 de 10h à 17h30

Fermé : dimanches 3 et 31 déc., 7 et 14 janvier
et lundis 25 déc. et 1^{er} janv.

LAURENT
LE DANIEL
Meilleur Ouvrier de France
Rennes



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

www.patisserieledaniel.fr