

SPÉCIAL FÊTES 2020

LE DANIEL ^{#5}

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

«La Passion Créatrice...» Laurent Le Daniel

Les actus de la Maison

Nos engagements

L'apprentissage chez Le Daniel

La création de l'édition limitée

Retrouvez vos produits

Desserts & bûches de Noël

Traiteur spécial fêtes

Créations du Nouvel An





ÉDITO

« Mon beau sapin, roi des forêts »

Le thème de cette année est avant tout un retour aux sources. Le sapin est ainsi le fil conducteur de nos créations de fin d'année : à la fois clin d'œil sur nos décors de bûches, élément central de notre dessert édition limitée dont il porte le nom en passant par nos sujets en chocolat qu'il incarne avec gourmandise. C'est en s'inspirant du célèbre chant de Noël « Mon beau sapin » que mes équipes et moi-même nous sommes laissés bercer par les paroles pour vous proposer nos créations originales pour ces fêtes de fin d'année.



De la fabrication... à la dégustation !

Fritures de Noël :

Retrouvez deux recettes originales : chocolat au lait coeur praliné aux amandes et chocolat noir au coeur gianduja. Le gianduja est préparé à partir de noisettes torréfiées et de sucre, le tout mixé pour devenir une pâte. On y ajoute du chocolat au lait 33% de cacao et une pointe de sel pour obtenir une texture onctueuse. Conservez-les à température ambiante pour une dégustation unique.

Truffles :

Somptueuse ganache légèrement foisonnée composée d'une crème associée à un intense chocolat noir 58% de cacao avec des notes de vanille et de rhum. Elle est ensuite enrobée d'une fine couche de chocolat noir et roulée dans la poudre de cacao. Réservées au frais, elles vous apporteront une expérience savoureuse en bouche.



NOS ENGAGEMENTS

pour l'environnement !



En tant que chef d'entreprise, j'ai une responsabilité, tout comme en tant que citoyen de ce pays et habitant de notre planète. La responsabilité d'agir pour que les choses s'améliorent. Il n'y a pas un jour où je ne me questionne pas en tentant d'apporter des solutions à la problématique environnementale.

Franchir le pas de faire payer un sac qui était gratuit hier, n'a pas été une décision facile à prendre. Certains pensent que c'est uniquement par souci d'économie et que cette démarche, dans notre univers du luxe, ne colle pas à notre image.

Mais si nous, artisans, ne le faisons pas, qui le fera ?

Nous avons décidé de ne pas augmenter nos produits cette année, en contrepartie de cette démarche. L'économie réalisée profite ainsi également à notre clientèle.

Cette idée s'inscrit dans une démarche de favoriser le local. En effet, à chaque fois que cela est possible, nous essayons de faire travailler des fournisseurs locaux, ou le plus proche possible de Rennes que ce soit pour les matières premières, ou pour l'emballage. Nos sacs d'hier n'étaient pas fabriqués en France. Ceux de demain le seront. Et nous préparons de belles surprises pour 2021 pour encore travailler dans ce sens, tout en faisant des produits de qualité.

Nous vous offrons désormais le choix d'apporter votre propre sac, ou d'en acheter un lorsque cela s'avère nécessaire, à prix coûtant. Je suis certain que nous éviterons ainsi un gâchis de taille. Les sacs chez nous, représentant un budget conséquent et un volume de plusieurs palettes, qui de fait, vont à la poubelle inévitablement.

Je souhaite ainsi faire de la pédagogie sur ce sujet qui me tient à cœur. Je suis le garant dans mon entreprise de sa Responsabilité Sociale et Environnementale. Nous sommes probablement les premiers à entamer cette démarche mais je suis certain que d'autres artisans responsables emboîtent notre pas. Nous y travaillons.

Laurent Le Daniel



NOS VALEURS

Partage, transmission et esprit d'équipe



La Maison Le Daniel

La Maison le Daniel ravit les Rennais depuis 1998 grâce au savoir-faire de Laurent le Daniel, Meilleur Ouvrier de France et de son équipe de professionnels pâtissiers, chocolatiers, glacières et cuisiniers, de son équipe de vente et de marketing. La Pâtisserie Le Daniel regroupe plus de 50 collaborateurs tous animés par la passion du beau et du bon.

Quelle est la place de l'apprentissage à la Pâtisserie Le Daniel ?

Ayant débuté par l'apprentissage, c'est tout naturellement que Laurent Le Daniel forme des apprentis dans ses locaux. «Entre les boutiques et le laboratoire, nous accompagnons 15 apprentis; préparant des formations allant du CAP au BTM en passant par le BTS. Nous attachons une importance particulière à la transmission des savoirs, à l'échange avec les apprentis et surtout aux contenus des formations qu'ils préparent.» Laurent Le Daniel explique que «l'apprentissage est une expérience apprenante de terrain ! Elle est complétée par des cours à l'école et c'est la conjugaison des deux qui rend l'exercice pertinent ».

Quelles sont les attentes de l'entreprise vis-à-vis d'un apprenti ?

Comme avec nous-mêmes, nous sommes exigeants avec les apprentis. D'ailleurs comment pourrait-il en être autrement quand on vise un haut niveau de qualité ? Mais dans cette exigence, il y a aussi beaucoup de bienveillance. Et notre volonté c'est surtout de les voir réussir, progresser et s'épanouir dans leur métier. C'est aussi très positif pour l'équipe de voir un apprenti trouver sa place. Nous attendons d'eux qu'ils soient curieux, demandeurs et non simples consommateurs, car c'est d'abord à leur propre engagement qu'ils devront leur succès.



Florian



Camille



Thomas

Pourquoi préparer une formation en apprentissage à la Pâtisserie Le Daniel ?

Florian, apprenti en BTS MCO (vente) : D'abord parce que M. Le Daniel propose des produits d'excellence et travailler chez un meilleur ouvrier de France nous impose une certaine rigueur que j'apprécie. Puis, la Pâtisserie Le Daniel est une entreprise familiale; c'est ce que je recherchais lors de ma première année de CAP. J'avais 17 ans et mes parents habitent à 500 km j'avais donc besoin d'être accompagné. Ma première responsable, Isabelle Herrmann, m'a appris les valeurs de l'entreprise, m'a formé mais elle a également été à mon écoute lorsque j'avais besoin d'aide.

Camille, apprentie en BTM Pâtisserie : J'ai travaillé dans plusieurs entreprises pendant 4 ans, et j'avais envie de travailler dans une autre structure pour préparer mon BTM pâtissier. Ce qui est important pour moi, c'est de proposer des produits de qualité. Le fait d'évoluer dans une maison Relais Desserts au côté d'un meilleur ouvrier de France compte beaucoup pour moi.

Thomas, apprenti en BTM Chocolatier : Tout d'abord parce que l'entreprise a une bonne réputation et une gamme de produits intéressante (variée et haut de gamme). Il y a une réelle dynamique pour mettre en avant les produits (site internet, réseaux sociaux). Également car le chocolat représente une part importante de la production ; au-delà des décors, les chocolatiers réalisent des bonbons en chocolat, des pièces commerciales...

Quels horizons après l'alternance ?

Florian : C'est le troisième diplôme que je prépare à la pâtisserie Le Daniel. Cette évolution a été possible grâce à mon manager, Julien Goulay, qui me fait confiance au quotidien et qui me permet de découvrir plusieurs univers de l'entreprise. Après mon alternance, je voudrais devenir responsable de boutique.

Camille : Une fois mon BTM Pâtissier obtenu, j'aimerais travailler en tant que pâtissière. Après quelques années d'expérience, j'aimerais ouvrir ma propre pâtisserie dans le sud de la France ou en Espagne pour proposer des produits modernes, sophistiqués.

Thomas : Après un BTM pâtissier, je souhaite devenir chef de laboratoire, pour pouvoir enseigner mon métier aux apprentis. Ce qui me plaît c'est la polyvalence, l'échange avec les collaborateurs, et la responsabilité que l'on a en vers l'entreprise; on devient le bras droit du dirigeant. Après quelques années, pourquoi pas créer ma propre entreprise et découvrir les rôles de dirigeant (commercial, production, mise en avant de ses produits...).

«MON BEAU SAPIN»

Votre dessert d'exception à Noël
Taille unique pour 8-10 personnes



L'EXCELLENCE LE DANIEL

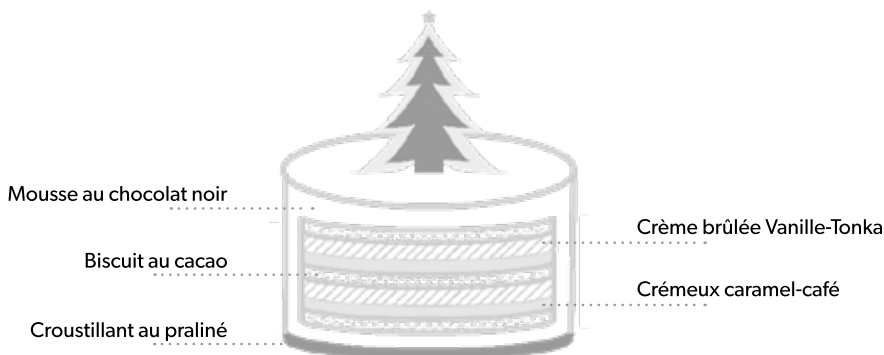
«MON BEAU SAPIN»



**Votre création artistique et gourmande en édition limitée
pour 8 à 10 personnes.**

Une association gourmande, une invitation à la tendresse et au partage, notre édition limitée pour les fêtes de fin d'année n'a pas fini de vous étonner. «Mon beau sapin» est une création originale composée d'un savoureux dessert et d'une pièce en chocolat.

D'abord, dégustez un dessert composé d'une savoureuse mousse au chocolat noir, un tendre biscuit au cacao, une délicate crème Vanille-Tonka et un savoureux crémeux au caramel-café, le tout sur un croustillant au praliné maison. Profitez ensuite d'une pièce en chocolat, au lait et noir, garnie de fruits secs et de fruits confits.



65,00 €



Commandes jusqu'au Samedi 21 Décembre.



LES BÛCHES AU CHOCOLAT

4/5 pers. **25 €**

6/8 pers. **37 €**



CŒUR DE BRETAGNE

Caramel beurre salé & chocolat



Mousse au chocolat au lait

Crème brûlée au chocolat noir

Caramel beurre salé

Dacquoise noisette



BORÉAL

Crème brûlée & chocolat noir



Mousse au chocolat noir

Crème brûlée Vanille de Madagascar

Biscuit léger au chocolat

Biscuit macaron aux amandes



Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles

Conseil de dégustation : sortir la bûche du réfrigérateur 20 min environ avant dégustation.

LES Bûches AUX FRUITS

4/5 pers. **25 €**

6/8 pers. **37 €**

PARURE

Pomme, caramel & noix pécan

Compotée de pommes vertes
et cubes de pommes

Mousse légère à la vanille

Caramel noix de pécan

Biscuit à l'huile d'olive

BRILLANCE

Litchi & groseilles

Mousse légère citronnée

Gelée de litchis, groseilles

Crèmeux groseilles

Biscuits aux oeufs

Croustillant pâte sucrée

VERDURE

Ananas & citron vert

Mousse citron vert

Crèmeux ananas

Confit citron-gingembre

Dacquoises aux amandes

Nougatine aux amandes



Conseil de dégustation : déguster frais à la sortie du réfrigérateur.



LES DESSERTS GLACÉS

Taille Unique
6 pers. **37 €**



OMELETTE NORVÉGIENNE

Elle se compose d'une crème glacée à la vanille de Madagascar délicatement posée sur un biscuit aux œufs, avec un parfait à la vanille et une meringue moelleuse pochée sur le dessus.



VACHERINS



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



SAPIN GLACÉ



L'alliance entre une crème glacée au praliné maison, une crème glacée au chocolat noir sur un tendre biscuit aux amandes.



PÈRE NOËL GLACÉ



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

Conseil de dégustation : stocker au congélateur. Placer le dessert du congélateur au réfrigérateur 45 minutes avant dégustation.

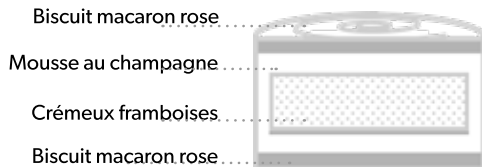
NOUVEL AN GOURMAND



BULLE DE CHAMPAGNE

Pour 6 personnes

Votre entremets du Nouvel An se compose d'une délicate mousse au champagne accompagnée d'un crémeux framboise et ses morceaux de framboises le tout reposant sur un biscuit macaron rose.



37,00 €

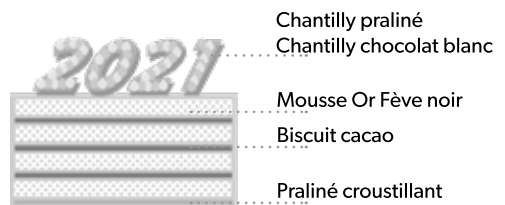
Conseil de dégustation : sortir l'entremets du réfrigérateur au dernier moment.



2021

Pour 6 personnes

Il se compose d'une mousse au chocolat Or Fève noir, d'un biscuit cacao et d'un praliné croustillant. Le «2021» se compose d'un praliné croustillant, d'une plaque chocolat noir d'une chantilly au chocolat blanc et au praliné.



37,00 €

Conseil de dégustation : sortir l'entremets du réfrigérateur 30 min environ avant dégustation.

Disponibles du 29 au 31 Décembre, pensez à anticiper vos commandes.



COCKTAIL APÉRITIF

SALÉ & SUCRÉ



MINI SANDWICHES *Nouveauté*

Crème légère et son émietté de crabe - Crème aux 3 saumons - Légumes croquants et crème au chèvre

Boîte de 18 mini sandwiches **25,00 €**



PETITS FOURS SALÉS *Best Seller*

Mini croque monsieur au jambon - Mini croque monsieur à l'andouille - Quichette aux 2 saumons - Quichette poireau chèvre - Croustade oignons lardons - Croustillade ratatouille chorizo - Feuilleté aux champignons.

Boîte de 14 pièces **12,00 €** Plateau de 28 pièces **23,00 €**



CANAPÉS MOELLEUX *Best Seller*

Crème de pesto, tomate confite et jambon cru - Fromage bleu, confiture de figue et noix - Crème au paprika, crevette et pamplemousse - Mousse de canard et cerise au vinaigre - Saumon fumé et crème citronnée - Fromage blanc et tomate confite - Crème de chèvre et abricot moelleux.

Plateau de 12 pièces **12,00 €** Plateau de 28 pièces **25,00 €**



CANAPÉS RUSTIQUES

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

Plateau de 20 pièces **25,00 €**



BROCHETTES

Choux fois gras, abricot moelleux et pain d'épices - Saumon mariné, courgette et raisin sec - mozzarella au pesto, tomate confite et jambon de pays

Boîte de 15 pièces **17,00 €**



APÉRO « FOU » :

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

Assortiment de 30 pièces **25,00 €**



PETITS FOURS SUCRÉS *Best Seller*

Timbale tout chocolat - Croustillant citron - Sablé pistache framboise - Pyramide au chocolat au lait et passion - Compotée Exotique - Croustillant Praliné au chocolat - Tartelette pomme caramel - Crémeux kalamansi et chocolat blanc - Biscuit thé vert - Bavaoise pistache.

Boîte de 12 pièces **11,00 €** Plateau de 32 pièces **26,00 €**



GOURMANDISES SUCRÉES



FINANCIERS

Moelleux

Dégustez vos tendres financiers aux amandes réalisés par nos artisans pâtisseries. À accompagner avec un thé ou un café, ils apporteront plus de légèreté et de gourmandise au goûter.

Nous vous conseillons de les conserver dans une boîte hermétique.

Barquette aux 4 parfums pour 300gr de gourmandise :

Nature
Chocolat
Framboise
Pistache

Barquette de 300gr **16,50 €**

MACARONS

Plus de 14 parfums...

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.

Coffret de 7, 14 ou 21 pièces

À partir de **11,90 €**

Pyramide de 32, 45, 60 ou 96 pièces

À partir de **61€ €**

CHOCOLATS & DÉLICES



CHOCOLATS

28 recettes originales

Nos coffrets de chocolats sont composés de ganaches, pralinés, pâtes de fruits, caramels et pâte d'amandes. Vous pouvez choisir entre un assortiment de tous nos chocolats, un assortiment 100% lait ou 100% noir.

Vous pouvez personnaliser vos coffrets de chocolats jusqu'au 20 décembre.

Coffret de 4 pièces **5,20 €**

Coffret de 8 pièces **9,00 €**

Coffret de 18 pièces **16,90 €**

Coffret de 28 pièces **25,90 €**

Coffret de 40 pièces **35,90 €**

Coffret de 54 pièces **46,90 €**

MARRONS GLACÉS

Irrésistibles

Pour les amateurs de marrons glacés, ces coffrets feront sensation !

Coffret de 6 pièces **19,80 €**

Coffret de 12 pièces **39,80 €**

TRUFFES

Craquantes & fondantes

Truffes artisanales au chocolat noir enrobées de cacao.

Truffes à partir de **13,50 €**

FRITURES

Nouveauté 2020

Fritures au chocolat au lait coeur praliné et fritures au chocolat noir coeur gianduja

Fritures à partir de **12,00 €**

Retrouvez toutes vos créations chocolatées de Noël dans vos boutiques Le Daniel !

POUR PASSER COMMANDE

Quelques précisions importantes

1 - Pour des raisons d'organisation et pour assurer votre entière satisfaction, **notre Service Commandes de Noël sera ouvert jusqu'au lundi 21 Décembre inclus. Notre Service Commandes du Nouvel An sera ouvert jusqu'au lundi 28 Décembre inclus. Il n'y aura pas de prise de commande entre le 22 et 25 décembre.**

2 - Le choix des produits est définitif. Aucune modification de commande ne sera prise en compte.

3 - Attention, les **commandes validées uniquement sur le Kiosque Alma seront retirées au Laboratoire.**

4 - Afin de diminuer l'affluence dans les boutiques, un service spécial d'enlèvement des commandes sera mis en place les 23 et 24 Décembre jusqu'à 18h00. Merci de bien vouloir respecter le créneau horaire déterminé pour vous faire gagner du temps !

5 - La Maison Le Daniel se réserve le droit de limiter la gamme de ses bûches pour les commandes passées après le 21 décembre.

6 - La Maison Le Daniel réalise des desserts pouvant être dégustés dans les 72h après création. Nous vous conseillons d'anticiper vos achats et commandes la veille et de conserver vos bûches à l'abri de l'humidité et au frais à 5°C.

7- **Nous ne donnons plus de sacs jetables. Nous vous invitons à vous munir de votre sac pour retirer votre commande en magasin.**



Via la boutique en ligne :

WWW.PATISSERIELEDANIEL.FR

J'ai le temps de choisir en toute tranquillité, 24h/24 et de faire le paiement en CB sur la plateforme sécurisée.



L'ÉQUIPE DE VENTE

enregistre ma commande et procède au règlement selon le moyen de paiement de mon choix.



Au numéro de mon point de vente pendant les heures d'ouverture ou au numéro dédié :

02 23 46 27 29 de 10h à 17h30 tous les jours sauf le dimanche (règlement par CB à distance).



EPIPHANIE

En Janvier, dégustez nos Galettes des Rois traditionnelles et notre galette 2021 au caramel beurre salé.

Nos galettes sont disponibles à partir du 4 Janvier, pensez à commander!

Collectionnez les fèves Le Daniel en série limitée sur le thème des galettes best-seller.

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° Téléphone	Date/heure et lieu de retrait	Type de paiement

4/5 pers.	6/8 pers.	Bûches
		Cœur de Bretagne
		Boréal
		Parure
		Brillance
		Verdure

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

MON BEAU SAPIN
8-10 pers.

4 pers.	6 pers.	TARTES
		Figues poires compotée
		Agrume Pistache
		Citron

TRAITEUR
Apéro « fou » 30 pcs
Plateau 15 brochettes
Mini sandwichs 18 pcs
Canapés moelleux 12 pcs
Canapés moelleux 28 pcs
Canapés rustiques 20 pcs
Petits fours salés 14 pcs
Petits fours salés 28 pcs
Petits fours sucrés 12 pcs
Petits fours sucrés 32 pcs

MACARONS	7	14	21
Coffrets			
	32	45	60
Pyramides			

CHOCOLATS	4	8	18	28	40	54
Assortiment						
100 % Noir						
100 % Lait						

Les coffrets de chocolats personnalisés sont à commander
directement en boutique ou sur le site internet **avant le 20 décembre**

WWW.PATISSERIELEDANIEL.FR



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° Téléphone	Date/heure et lieu de retrait	Type de paiement

6 pers.	NOUVEL AN
	2021
	Bulle de Champagne

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

TRAITEUR	
	Apéro « fou » 30 pcs
	Plateau 15 brochettes
	Mini sandwichs 18 pcs
	Canapés moelleux 12 pcs
	Canapés moelleux 28 pcs
	Canapés rustiques 20 pcs
	Petits fours salés 14 pcs
	Petits fours salés 28 pcs
	Petits fours sucrés 12 pcs
	Petits fours sucrés 32 pcs

4/5 pers.	6/8 pers.	BÛCHES
		Coeur de Bretagne
		Boréal
		Parure
		Brillance
		Verdure
		Mon Beau Sapin 8-10 pers

4 pers.	6 pers.	TARTES
		Figues poires compotée
		Agrume Pistache
		Citron

MACARONS	7	14	21
Coffrets			
	32	45	60
Pyramides			

CHOCOLATS	4	8	18	28	40	54
Assortiment						
100 % Noir						
100 % Lait						

Les coffrets de chocolats personnalisés sont à commander directement en boutique ou sur le site internet **avant le 20 décembre.**

* Selon les disponibilités après Noël, pensez à commander vos bûches entre le 26 et le 29 décembre.

VOS BOUTIQUES

HORAIRES EXCEPTIONNELS

En fonction du contexte actuel, nos horaires sont susceptibles d'être modifiés.

LES HALLES

19 rue Jules Simon 35000 Rennes

☎ 02 99 78 85 82

HORAIRES :

Lundi : 14h00 à 19h00

Mardi au Samedi : 9h00 à 19h00

Ouvert les Dimanches 13 et 27 de 9h00 à 13h00

Ouvert le Dimanche 20 de 9h00 à 18h00

Ouvert les Lundis 21 et 28 de 9h00 à 19h00

Ouvert les Jeudis 24 et 31 de 9h00 à 18h00

Ouvert le Vendredi 25 de 9h00 à 12h30

Fermé le 1^{er} Janvier

LABORATOIRE

9 rue Emile Souvestre - ZA Mivoie

35136 Saint-Jacques-de-la-Lande

☎ 02 23 46 23 56

HORAIRES : Mardi au Samedi : 9h30 à 18h30

Portes Ouvertes du laboratoire le samedi 28 novembre de 9h00 à 12h30

Ouvert les Dimanches 13, 20 et 27 de 9h30 à 12h30

Ouvert les Lundis 14, 21 et 28 de 9h30 à 18h30

Ouvert les Jeudis 24 et 31 de 9h30 à 18h00

Fermé le Vendredi 25 Décembre

Fermé le 1^{er} Janvier

PETIT QUARTIER GOURMAND

Centre Commercial Grand Quartier

Route de Saint Malo 35760 St Grégoire

☎ 02 99 67 34 41

HORAIRES : Lundi au Samedi : 9h30 à 20h00

Ouvert les Dimanches 13 et 20 de 10h00 à 19h00

Ouvert les Jeudis 24 et 31 de 10h00 à 18h00

Fermé le 25 Décembre

Fermé le 1^{er} Janvier

KIOSQUE ALMA

Centre Commercial Alma, 5 rue du Bosphore
35000 Rennes

☎ 02 99 50 00 94

HORAIRES : Lundi au Samedi : 9h30 à 20h00

Ouvert les Dimanches 13 et 20 de 10h00 à 19h00

Ouvert les Jeudis 24 et 31 de 10h00 à 18h00

Fermé le 25 Décembre

Fermé le 1^{er} Janvier

LES LICES

13 rue de la Monnaie 35000 Rennes

☎ 02 99 79 33 81

HORAIRES :

Mardi au Vendredi : 10h00 à 19h00

Samedi : 8h30 à 19h00

Ouvert le Dimanche 20 de 10h00 à 18h00

Ouvert les Lundis 14, 21 et 28 de 10h00 à 19h00

Ouvert les Jeudis 24 et 31 de 9h00 à 18h00

Fermé le Vendredi 25 Décembre

Fermé le 1^{er} Janvier

	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	01
LES HALLES	●							●	●			●	●		●	●			●	✗
LABORATOIRE	●	●						●	●			●	✗		●	●			●	✗
PETIT QUARTIER GOURMAND	✗	●						●	●			●	✗		✗	●			●	✗
KIOSQUE ALMA	●							●				●	✗		✗				●	✗
LES LICES	●							●				●	✗		✗				●	✗

Légende : ✗ Fermeture du magasin ● Horaires exceptionnels



Toute l'équipe de la Maison Le Daniel
Vous souhaite de

JOYEUSES FÊTES !

WWW.PATISSERIELEDANIEL.FR