

LAURENT
LE DANIEL

Meilleur Ouvrier de France

Rennes



« *La Passion Créatrice* »
par Laurent Le Daniel

EDITO

Noël en Bretagne

Pour vous accompagner en cette fin d'année, nous avons échangé, réfléchi et rêvé ensemble et une histoire a émergé : **Loïc** et **Soizig** ont revêtu leurs habits de fête pour accompagner le Père Noël dans sa tournée gourmande. De ville en ville, ils parcourent la **Bretagne** et font halte dans nos ateliers, là où la magie naît entre les mains de nos artisans.

Chaque création porte la marque de notre savoir-faire : le soin du détail, la passion du goût et le plaisir du partage.

À travers ce catalogue, nous vous invitons à partager cette aventure, à plonger dans un Noël breton où chaque création raconte une histoire, chaque saveur réchauffe le cœur, et chaque instant est une célébration du plaisir de partager.

De la part de toute l'équipe, nous vous souhaitons de très belles fêtes, pleines de douceur et de saveurs.

Laurent Le Daniel



MAISON LE DANIEL

Focus

À travers ces portraits, nous avons souhaité valoriser ceux dont la passion et l'engagement contribuent chaque jour à nos réussites et à la dynamique de notre entreprise.

Bien sûr, ils ne sont qu'un aperçu d'un collectif plus large: chaque collaborateur contribue, à sa manière, à notre réussite commune.



Julie

Présente au sein de l'entreprise depuis 2017, Julie joue un rôle essentiel au quotidien.

Polyvalente, elle partage son temps entre le poste traiteur et les ressources humaines, alliant rigueur, créativité et bienveillance.

Sa double casquette lui permet de rester proche du terrain tout en accompagnant les équipes avec attention. Généreuse et à l'écoute, elle met son sens du détail et sa passion du travail bien fait au service de chaque plat, incarnant pleinement les valeurs de notre équipe.

Corentin

Depuis son arrivée en 2014, Corentin n'a cessé de faire progresser son art du chocolat. Année après année, il a développé une expertise rare, alliant créativité, précision et exigence.

Aujourd'hui à la tête de la chocolaterie, il met son savoir-faire au service de l'excellence et de l'innovation. Attentif et passionné, Corentin accompagne ses équipes, forme la nouvelle génération de chocolatiers et perpétue l'esprit d'excellence qui fait la renommée de la Maison.



MAISON LE DANIEL

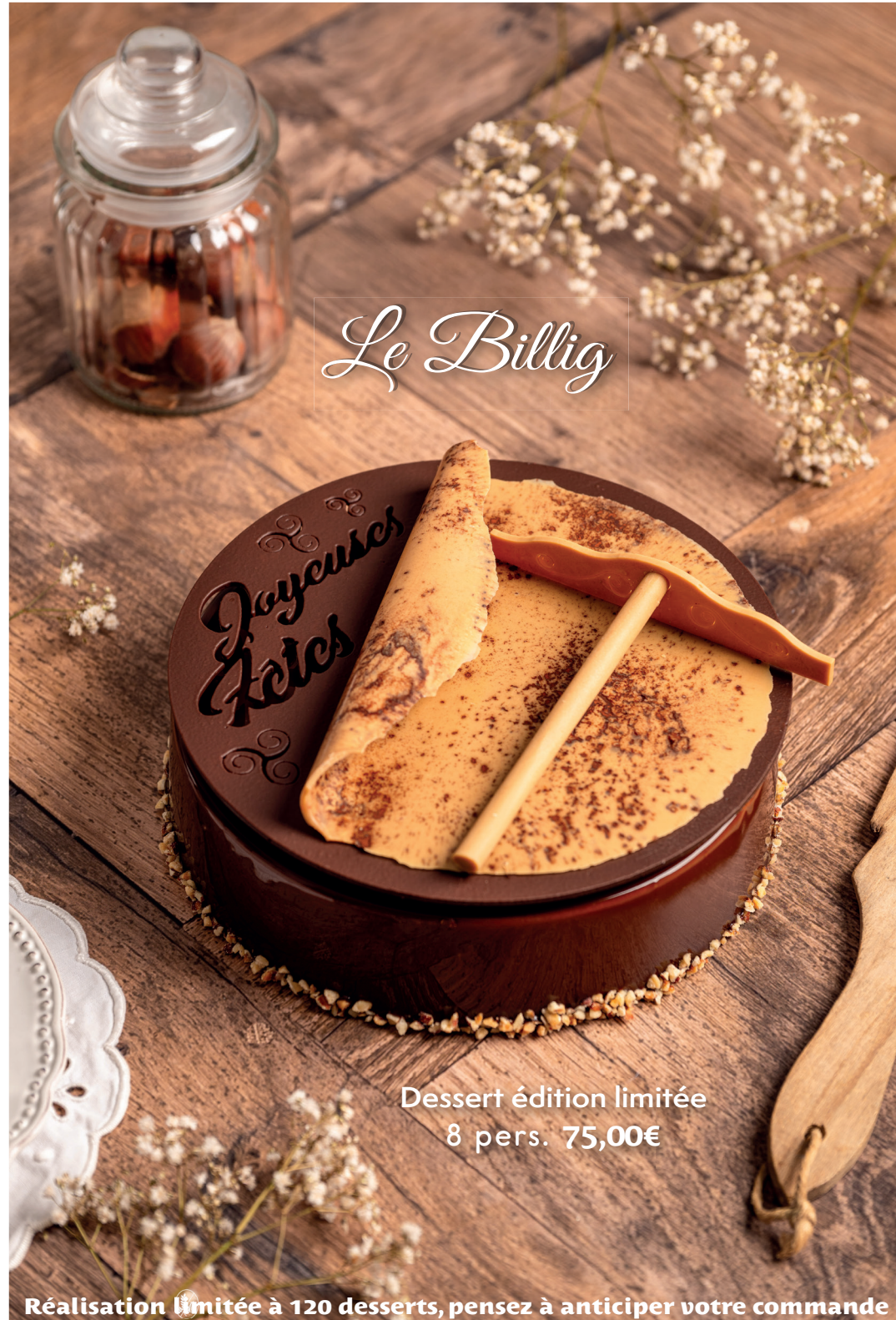
Nouveauté

Pour clôturer 2025, nous avons repensé le design de nos coffrets chocolat afin de leur apporter une touche de modernité et d'élégance.

Toujours fabriqués en France, nos coffrets, disponibles en 4, 9, 16, 25, 36 et 49 chocolats, sont parfaits à offrir ou à s'offrir.

Retrouvez notre sélection emblématique : ganaches grands crus, pralinés, ganaches gourmandes, infusées ou fruitées, caramels et pâtes d'amande... toujours présentées dans nos iconiques alvéoles en chocolat, signature gourmande de la Maison Le Daniel.





Dessert signature « Le Billig »

Nous avons voulu avec ce dessert rendre hommage à la **Bretagne** et à son esprit de partage autour du traditionnel **Billig**, entre gourmandise et convivialité.

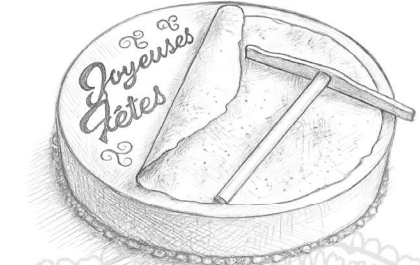
Un trompe-l'œil qui surprend autant par son originalité que par sa finesse. Il vous fera voyager parmi les saveurs de notre belle région

Un dessert breton dans l'âme, avec la gourmandise au cœur.



Pour cette édition festive, notre dessert prend place dans la traditionnelle boîte en métal, aux couleurs de Rennes, rappelant les boîtes à gâteaux de nos grands-mères et les souvenirs gourmands de notre enfance.

Réutilisable, elle vous invite à retrouver le plaisir de ces instants sucrés au fil des saisons.



Le **BILLIG** séduit par l'intensité de sa mousse au chocolat noir 70 %, son moussueux caramel et son cœur fondant, posé sur un mariage croquant de feuilletine au sarrasin et de dacquoise noisette.

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

LES BÛCHES aux fruits

4/5 pers. 27,00€
6/8 pers. 40,00€

 **BLAVET**

Fruits rouges et sarrazin

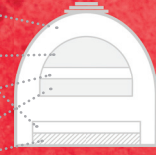
Crème légère aux notes de sarrazin
et de thé noir breton

Crèmeux cerise & framboise

Biscuit aux oeufs

Confit de fruits rouges

Sablé sarrazin



GWEZENN

Citron et bergamote

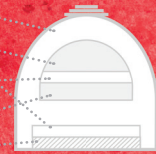
Crème légère aux zestes de citron

Crèmeux citron jaune

Génoise aux amandes

Confit bergamote

Sablé breton



ARGOAT

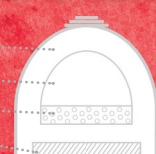
Pomme et vanille

Crème légère vanille

Crèmeux vanillé

Compote de pomme Reinette vanillée

Biscuit madeleine



Conseil : sortir le dessert du réfrigérateur au dernier moment.

 Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles

LES BÛCHES au chocolat

4/5 pers. 27,00€
6/8 pers. 40,00€

 **TRISKEL**

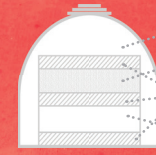
Trois chocolats

Mousse chocolat noir 70%

Mousse chocolat blanc tonka

Biscuit chocolat

Mousse chocolat au lait caramel



NEDELEG

Chocolat au lait et noisettes

Mousse chocolat au lait

Crème brûlée au praliné

Coeur coulant au praliné

Génoise noisette

Croustillant praliné feuilletine



BORÉAL

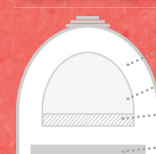
Chocolat noir vanille

Mousse au chocolat noir

Crème brûlée vanille de Madagascar

Biscuit léger au chocolat

Biscuit macaron aux amandes



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

 Ne contient pas de farine de blé, sauf traces éventuelles

LES DESSERTS

Glacés



COURONNE DE NOËL 
6/8 pers
Sorbet aux fraises, crème glacée
à la vanille de Madagascar,
Dacquoise amande.

Taille unique.
38,00€

VACHERIN ABRICOT PISTACHE 
6/8 pers
Crème glacée à la pistache et sorbet abricot
meringue croquante.



PROFITEROLES
6/8 pers
Assiette de nougatine, pâte à choux craquelin,
crème glacée et parfait à la vanille.



OMELETTE NORVÉGIENNE 
6/8 pers
Crème glacée et parfait à la vanille,
biscuit aux oeufs, meringue pochée.



VACHERIN FRAMBOISE 
6/8 pers
Crème glacée à la vanille de Madagascar
sorbet framboise, meringue croquante.

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 6/8 pers. 42,00€



2026

Création alliant tradition et intensité.

Des choux garnis d'une mousseline vanille,
un crémeux chocolat noir 70 %, une chantilly
au chocolat au lait légère et un feuilletage
croustillant pour un équilibre parfait entre
douceur et caractère.

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

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



BULLE DE CHAMPAGNE

Notre dessert phare et incontournable.

Une mousse légère au champagne
enveloppe un crémeux aux framboises
agrémenté de fruits entiers, le tout posé sur
un tendre biscuit macaron rose.

Conseil : sortir le dessert du réfrigérateur
au dernier moment.



COCKTAIL APÉRITIF

Farandole de gourmandises



MINI CAKES SALÉS

Andouille, compotée d'oignons au curry
Saumon frais et fumé, petits pois
Tomates confites et compotée de tomate, mozzarella

4 pièces 14,00€



CANAPÉS MOELLEUX

Crème de pesto, compotée de tomates 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
Rillettes de maquereaux et sablé au sarrasin
Crème au paprika, crevettes et pamplemousse

12 pièces 15,00€ 28 pièces 29,00€



CANAPÉS RUSTIQUES - À consommer le jour même

Tartinade légumes verts et feta
Rillettes de crabe
Saumon mariné, aneth et crème fraîche
Chutney abricot figue et magret de canard fumé
Brunoise de légumes au fromage frais

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 - À 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€

LES BOUCHÉES SUCRÉES

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 45 ou 60 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

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 noirs, 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 13,00€
Coffret de 16 pièces 22,00€
Coffret de 25 pièces 33,00€
Coffret de 36 pièces 44,00€
Coffret de 49 pièces 53,00€

Coffrets personnalisés :
100% lait / 100% noir
Commandes jusqu'au 20 décembre.



TRUFFES ARTISANALES

Ganache onctueuse au chocolat noir parfumée au rhum et à la vanille, ou au cognac. Enrobage au chocolat noir et cacao.

Boîte de 150g (au choix) à 14,00€
Boîte de 300g (mélange) à 27,00€

MARRONS GLACÉS

Idéal pour les amateurs de marrons glacés.

Coffret de 6 pièces à 20,50€
Coffret de 12 pièces à 39,80€

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 14,00€

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
Lors de la passation de commande, le paiement doit être effectué en avance.



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 9h30 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 des éditions limitées chaque week-end
Faites la collection des fêtes « Pâtisserie Le Daniel » inspirées des maisons à colombages emblématiques du Champ Jacquet à Rennes

La collection Épiphanie sera en ligne à partir du 28 décembre pour les commandes (retrait possible à partir du 2 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
		BLAVET
		GWEZENN
		ARGOAT
		TRISKEL
		NEDELEG
		BORÉAL

6/8 pers	GLACES
	Couronne
	Vacherin abricot pistache
	Omelette norvégienne
	Profiteroles
	Vacherin framboise

4 pers	6 pers	TARTES
		Citron
		Agrume pistache

	« LE BILLIG » Édition limitée 8 pers *
--	---

	8	16
MACARONS		
Coffrets		
	45	60
Pyramides		
		45
Plateau		

TRAITEUR
Mini cakes salés 4 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
Petits fours sucrés 16 pcs
Petits fours sucrés 32 pcs

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

* 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.

6/8 pers	NOUVEL AN
	Bulle de champagne
	2026

4/5 pers	6/8 pers	BÛCHES
		BLAVET *
		GWEZENN *
		ARGOAT *
		TRISKEL *
		NEDELEG *
		BORÉAL *

	« LE BILLIG » Édition limitée 8 pers *
--	---

TRAITEUR
Mini cakes salés 4 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
Petits fours sucrés 16 pcs
Petits fours sucrés 32 pcs

6/8 pers	GLACES
	Couronne *
	Vacherin abricot pistache *
	Omelette norvégienne *
	Profiteroles *
	Vacherin framboise *

4 pers	6 pers	TARTES
		Citron
		Agrume pistache

MACARONS	8	16
Coffrets		
	45	60
Pyramides		
		45
Plateau		

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

*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 22 décembre

VOS BOUTIQUES

Horaires exceptionnels

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
Dimanche 14 de 9h30 à 12h30
Lundi 15, 22 & 29 de 9h30 à 18h30
Dimanche 21 de 9h30 à 12h30
Mercredi 24 & 31 de 9h à 18h
Dimanche 28 de 9h à 12h30
Fermé : dimanche 7 déc.
et les jeudis 25 déc et 1er janvier

LES HALLES
19 rue Jules Simon - 35000 Rennes
02 99 78 85 82
HORAIRES : Lundi au Samedi de 9h à 19h

Dimanche 14 & 21 déc. de 9h à 18h
Mercredi 24 de 9h à 18h
Dimanche 28 de 9h à 12h30
Mercredi 31 de 9h à 18h
Fermé : dimanche 7 déc.
et les jeudis 25 déc et 1er janvier

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 14 & 21 de 10h à 18h
Lundi 15 & 22 de 10h à 19h
Mercredi 24 & 31 de 9h à 18h
Lundi 29 de 10h à 18h
Fermé : dimanche 7 & 28 déc.
et les jeudis 25 déc et 1er janvier

KIOSQUE ALMA
Centre Commercial Alma - 5 rue du Bosphore - 35000 Rennes
02 99 50 00 94

HORAIRES :
Lundi au Samedi de 9h30 à 20h
Dimanche 14 & 21 de 10h à 19h
Mercredi 24 & 31 de 9h30 à 18h
Fermé : dimanche 7 et 28 déc.
et les jeudis 25 déc et 1er janvier

PETIT QUARTIER GOURMAND
Centre Commercial Grand Quartier - 35760 St Grégoire
02 99 67 34 41

HORAIRES :
Lundi au Samedi de 9h30 à 20h
Dimanche 14 & 21 de 10h à 19h
Mercredi 24 & 31 de 9h30 à 18h
Fermé : dimanche 7 et 28 déc.
et les jeudis 25 déc et 1er janvier

Légende : Portes ouvertes Horaires classiques Horaires exceptionnels Fermé Uniquement par téléphone

L A U R E N T
LE DANIEL
Meilleur Ouvrier de France
Rennes



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

www.patisserieledaniel.fr