



Noël givré
à l'Atelier

2024



L'Atelier
de Christophe

Pour vos fêtes de fin d'année, **L'Atelier de Christophe** vous p

Ses Bûches Signatures

LA MACHU PICCHU (sans gluten) Biscuit chocolat intense, crème brûlée vanille, éclats de nougatine et cœur chantilly cacahuètes enrobés de mousse au chocola

L'AVALANCHE Biscuit chocolat et son croustillant cacahuètes, crémeux chocolat, mousse vanille mascarpone, cœur caramel chocolat

LA BORA BORA Posé sur une dacquoise coco et son feuilleté praliné, coulis mangue et morceaux de pêches entouré de mousse vanille-chocolat blanc

LA ROYALE Dacquoise amande et son croustillant praliné-crêpe gavotte, mousse au chocolat, le tout enrobé d'une ganache chocolat et d'éclats d'amandes

LA YUZU Cœur crémeux au yuzu (citron asiatique aux notes de mandarine) sublimé d'une mousse praliné doux / dacquoise et croustillant amande

LA COUMAROU Mousse chocolat blanc-vanille-tonka et ses poires caramélisées, cœur intense caramel et son biscuit croustillant

LA CŒUR PASSION Sur un fond de sablé breton, mousse au chocolat, cœur passion et crémeux chocolat au lait surplombés de macarons en sucettes

LA TENTATION Mousse aux fruits rouges et son cœur crémeux mascarpone sublimée par un coulis fruits rouges, le tout sur un savoureux biscuit madeleine

Ses Bûches Crème au Beurre

● à la vanille ● au café ● au Grand Marnier ● au chocolat ● au praliné

Ses Réductions sucrées: + de 30 sortes de choix

Ses Pains d'Épices

- Pain d'épices nature
- Pain d'épices orange-gingembre

Son incontournable Brioche de Noël

(à partir de début décembre, à L'Atelier ainsi qu'aux marchés de Noël de Locquirec et de Plestin-Les-Grèves)

Ses pains spéciaux

BROCHETTES DE PAIN : trio de pains individuels (algues-citron, campagnard aux figues, pavé aux graines) en brochettes pour une belle table de Noël!! ✨

Pour LES TOASTS apéritifs : viennoise à la tomate, baguette algues-citron, baguette campagnarde, pain de mie rond ou carré, chia

Pour LE FOIE GRAS : campagnard aux figues, cranberries-noisettes, pain de mie... ou, pour des saveurs nouvelles, l'Exotique (pain tradition pétri à la fève de tonka avec ananas et noix de pékan)

Pour LES FRUITS DE MER et LE SAUMON : pain algues-citron, tourte de seigle, pain complet

Pour LES VIANDES : pain de campagne, tourte de meule, terron (pain au sarrasin)

Pour LE FROMAGE : exotique, all black, pavé aux graines

Sans oublier la *Bagatelle* (seulement 160 boulangers labellisés dans toute la France!)

Pour le 31, laissez-vous tenter par...

... Notre collection spéciale Saint Sylvestre

LA 4807 : Charlotte revisitée myrtilles-marrons

LE 31 AU PARADIS : crémeux caramel posé sur son biscuit moelleux amande-citron vert et son croustillant coco-noisette, compotée de mangue enveloppée de mousse coco

LE SAINT SYLVESTRE : fond sablé, biscuit chocolat, chantilly vanille, caramel chocolat-tonka... le tout surmonté de ses choux gourmands à la crème diplomate

... Nos Galettes des Rois

- La frangipane au gianduja et aux éclats d'orange confite
- La mirabelle et sa crème frangipane aux notes subtiles de fleur d'oranger
- La Frangipane
- La Pomme tatin



*Retrouvez toutes sortes d'idées cadeaux chocolatées
dans notre espace gourmand !*

Ses Macarons

- *au détail ou en coffrets à offrir*

Ses Chocolats

- *en ballotins*
- *en coffrets prestige*

✦ *Pour éviter tout risque d'erreur, une fois passées,
les commandes ne pourront être ni modifiées ni annulées.*

Pour + de rapidité au moment du retrait, les commandes devront être réglées d'avance.

*Les commandes de Noël peuvent être passées
jusqu'au samedi 21 décembre
et les commandes du Nouvel An jusqu'au samedi 28 décembre,
au magasin 34 rue de Kergus 22310 PLESTIN-LES-GRÈVES,
par téléphone au 02 96 35 02 40,
en ligne via  **BAKERONLINE** : latelierdechristophe.fr*

*L'équipe de L'Atelier de Christophe
vous souhaite de Joyeuses Fêtes*

Horaires d'Ouverture



*Ouvert en continu
du mardi au samedi de 7h00 à 19h00
le dimanche de 7h00 à 13h15*

Ouvert en continu le 24 et le 31 décembre, de 7h00 à 18h00

*Fermé lundi 23 décembre, mercredi 25 décembre,
lundi 30 décembre et mercredi 1^{er} janvier.*

Rejoignez-nous sur notre page



[latelierdechristopheplestin](http://latelierdechristopheplestin.fr)