

# Fournil

LA BUTTE

1952



RUE DE LA MER

PLOUIDER



Nous avons repris l'utilisation du fournil du village pour faire un lieu de communauté autour du pain, pour redonner le plaisir d'un pain naturel, sain, au goût authentique.

«Aujourd'hui, nous voulons faire un pain plus sain, faire un pain plus vrai.»

*Nicolas Conraux*

## GRANDS GATEAUX

Millefeuille	4 parts	16,80
<i>Pâte feuilletée et crème</i>	6 parts	25,20
<i>diplomate à la vanille</i>	8 parts	33,60

Entremet bigoudène	4 parts	18,00
<i>Sablé sarrasin et chocolat,</i>	6 parts	27,00
<i>mousse au praliné, cœur coulant</i>	8 parts	36,00
<i>caramel</i>		

Tarte aux fruits frais de saison	4 parts	19,20
<i>Gâteau breton, crème diplomate à la</i>	6 parts	28,80
<i>vanille, fruits frais de saison</i>	8 parts	38,40

Paris-Brest	4 parts	17,60
<i>Pâte à choux, mousseline au praliné et</i>	6 parts	26,40
<i>fruits secs caramélisés</i>	8 parts	35,20
<i>A commander 48h à l'avance</i>		

Chou sarrasin caramel	4 parts	16,80
<i>Chou craquelin sarrasin, caramel et</i>	6 parts	25,20
<i>praliné sarrasin, crèmeux sarrasin</i>	8 parts	33,60

Entremet chocolat	4 parts	18,00
<i>Biscuit brownie, mousse chocolat</i>	6 parts	27,00
<i>«caozelo» 66% croustillant praliné</i>	8 parts	36,00
<i>amandes et noisettes</i>		

Entremet agrumes	4 parts	18,00
<i>Mousse agrumes, crèmeux kalamansi,</i>	6 parts	27,00
<i>biscuit cuillère</i>	8 parts	36,00

Entremet poires/pain d'épices	4 parts	18,00
<i>Mousse agrumes, crèmeux kalamansi,</i>	6 parts	27,00
<i>biscuit cuillère</i>	8 parts	36,00

Tarte au citron	4 parts	17,60
<i>Pâte sucrée, mousse et crèmeux</i>	6 parts	26,40
<i>citron jaune, meringue italienne</i>	8 parts	35,20

Eclair au chocolat	4 parts	16,80
<i>Pâte à choux au chocolat, praliné,</i>	6 parts	25,20
<i>grué de cacao, crèmeux chocolat</i>	8 parts	33,60
<i>chaud</i>		

Tarte aux pommes façon normande	4 parts	16,80
<i>Pommes des vergers de Kerambleau</i>	6 parts	25,20
<i>confites, biscuit breton pressé, gel</i>	8 parts	33,60
<i>hydromel de cidre</i>		

## PATISSERIES INDIVIDUELLES

Millefeuille	4,20
<i>Feuilletage, crème diplomate à la vanille</i>	

Entremet bigoudène	4,50
<i>Mousse au praliné amandes noisette, coeur coulant</i>	
<i>au caramel et sablé croquant au chocolat et sarrasin</i>	

Eclair au chocolat	4,20
<i>Pâte à choux au chocolat, praliné, grué de cacao,</i>	
<i>crèmeux chocolat chaud</i>	

Eclair Paris-Brest	4,50
<i>Pâte à choux, craquelin, crèmeux praliné noisette</i>	

Petit chou chantilly	1,40
<i>Pâte à choux, chantilly</i>	

Petit chou réduction	1,60
<i>Pâte à choux, diplomate chocolat, café, mousseline</i>	
<i>praliné</i>	

Chou sarrasin caramel	4,20
<i>Pâte à choux et craquelin sarrasin, crèmeux et</i>	
<i>praliné sarrasin, caramel onctueux</i>	

Entremet chocolat	4,50
<i>Biscuit brownie, mousse chocolat «caozelo» 66%,</i>	
<i>croustillant praliné amandes noisettes</i>	

Tarte au citron	4,40
<i>Pâte sucrée, mousse et crèmeux citron jaune,</i>	
<i>meringue italienne</i>	

Entremet agrumes	4,50
<i>Mousse agrumes, crèmeux kalamansi, biscuit</i>	
<i>cuillère</i>	

Entremet poires/pain d'épices	4,50
<i>Suprême vanille-miel, compotée de poires,</i>	
<i>biscuit pain d'épices</i>	

Tarte aux pommes façon normande	4,20
<i>Pommes des vergers de Kerambleau confites,</i>	
<i>feuilletage</i>	

Opéra	4,20
<i>Biscuit joyeux, ganache chocolat noir, crème au</i>	
<i>beurre au café, ganache montée au café</i>	

Responsable aux raisins	3,20
<i>Brioche perdue et raisins macérés au rhum</i>	

Cheesecake Yannoh et noisette	4,90
<i>Croustillant de sarrasin germé, noisettes torréfiées</i>	
<i>et miso. Crème végétale à la purée de noisettes et</i>	
<i>avoine.</i>	

Crèmeux à la fève Tonka	4,90
<i>Crème Tonka, cuir de poire fermentée aux épices</i>	
<i>Tchaï, poires pochées fermentées aux épices et</i>	
<i>shio koji</i>	

Crème de Kouzou au chocolat	4,90
<i>Cuir de cacao cru et pommes. Crème à la fécule de</i>	
<i>Kouzou. Lait de soja, miel, chocolat et cacao cru</i>	

Yaourt amandes	3,50
<i>Purée d'amande, probiotiques, agar-agar (apporte</i>	
<i>un confort digestif et des bienfaits nutritionnels) +</i>	
<b>1 euro de consigne pour la verrine</b>	

## LES PAINS

	POIDS	PRIX PIÈCE
<b>Baguette tradition</b>	250 g	1.20 €
<b>Ty trad</b>	170 g	0.90 €
<b>Ficelle</b>	170 g	0.90 €
<b>Epi Tradition</b>	250 g	1.40 €
<b>Pavé</b>	800 g	4.00 €
<b>Tresse</b>	550 g	2.80 €
<b>Tradition aux graines</b>	420 g	1.50 €
<b>Viennois sarrasin</b>	150 g	1.60 €
<b>Pain au sarrasin</b>	1.8 kg	21.06 €
<b>Pain de campagne</b>	1 kg	8.00 €
<b>infusion sarrasin</b>		

<b>Boule tradition</b>	600 g	3.00 €
<b>Boule tradition</b>	800 g	4.00 €
<b>T110</b>	320 g	3.40 €
<b>Seigle aux fruits secs</b>	1.9 kg	28.00 €
<b>Seigle</b>	900 g	9.00 €
<b>Pain au cacao</b>	320 g	3.60 €
<b>Pain de sarrasin au cidre,</b>	350 g	8.00 €
<b>pommes et noisettes</b>		
<b>Pain à la bière de</b>	840 g	15.00 €
<b>Plouider</b>		
<b>Nordique aux graines</b>	745 g	13.00 €
<b>Pain épautre et sésame</b>	955 g	11.50 €
<b>Pain au potimarron</b>	855 g	13.50 €
<b>Pain à burger</b>		1.20 €

## LES VIENNOISERIES

<b>Croissant</b>	1.10 €
<b>Pain au chocolat</b>	1.30 €
<b>Pain aux raisins</b>	1.50 €
<b>Kroasamann nature</b>	3.50 €
<b>Kroasamann aromatisé</b>	3.80 €

## LES SANDWICHES

<b>Jambon-fromage</b>	5.90 €
<b>Volaille-crudités</b>	5.90 €
<b>Terrine</b>	5.90 €
<b>Porc effiloché</b>	6.80 €
<b>Truite</b>	6.20 €
<b>Végétarien</b>	6.80 €
<b>Kroazamann jambon-fromage</b>	5.20 €
<b>Salade César</b>	5.90 €



RUE DE LA MER

PLOUIDER

02 98 22 11 11

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR

PAIEMENTS ACCEPTÉS

prix TTC en euro - service compris

Espèces, Chèques, CB Visa, Mastercard, Chèques vacances

Chaque changement à votre demande induira un supplément.

Toute commande de dessert en cours de repas sera facturée à la carte.

Les produits de notre carte peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques... Cette liste est consultable sur simple demande.

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR