LAURENT LE DANIEL
Meilleur Ouvrier de France
Rennes

Communiqué de presse du 26/09/2023

# Maison Le Daniel - Rennes

## Découvrez la collection de Noël de Laurent Le Daniel

### LA VIE EST UN CADEAU

Imaginez-vous au cœur d'une forêt enneigée, bercé par le doux son des clochettes qui résonnent joyeusement. Notre Père Noël s'apprête à partir pour son voyage magique à travers le ciel étoilé.

Découvrez la collection de Noël de Laurent Le Daniel : dessert édition limitée, bûches de Noël, desserts glacés, sujets en chocolat, gourmandises chocolatées et bien d'autres surprises...

### UNE QUÊTE DE GOURMANDISE

Notre lutin et notre renne, complices enchantés, s'apprêtent à propager la magie des cadeaux de Noël.

Il y a également nos douceurs de fin d'année : truffes artisanales au chocolat noir, fritures de Noël au praliné et au gianduja et les traditionnels marrons glacés.

D'autres surprises seront à découvrir à l'approche des fêtes !
Rendez-vous sur patisserieledaniel.fr

# BÛCHES AU CHOCOLAT

**Bûche Crépuscule (1) :** *l'association gourmande de la pistache et du chocolat*
Mousse chocolat noire or fève, crème brulée pistache et biscuit sacher chocolat.

**Bûche Cœur de Bretagne (2) :** *la bûche préférée des bretons*
Mousse au chocolat au lait, crème brûlée au chocolat noir, caramel beurre salé et biscuit noisette.

**Bûche Boréal (1) :** *dessert signature de la Maison depuis 1998*
Mousse au chocolat noir, crème brûlée à la vanille de Madagascar, biscuit cacao et biscuit macaron.

# BÛCHES AUX FRUITS

**Bûche Aurore (4) :** *nougat et framboise : nos saveurs d'enfance*
Crémeux framboise, crème légère nougat et ses morceaux, confit de framboise et biscuit dacquoise amandes brutes.

**Bûche Éclat (5) :** *délicieuse harmonie de la poire et des noisettes*
Crémeux poire William, compotée de poire et ses morceaux, mousse légère praliné noisette, biscuit léger aux noisettes et croustillant praliné.

**Bûche Satin (6) :** *Trio gourmand : vanille de Madagascar, noix de pécan et tonka*
Crème légère à la vanille, crème brulée tonka, crumble sucré, biscuit moelleux amande et caramel tendre au morceaux de noix de pécan.

Disponibles à partir du 15 décembre
Bûche 4/5p : 25,00€
Bûche 6/8p : 38,00€

# DESSERT ÉDITION LIMITÉE

## La vie est un cadeau

La Maison Le Daniel célèbre ses 25 ans ! 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 !

**Une idée gourmande**

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

**Des recettes originales**

Vivez le moment tant attendu, la dégustation! Savourez l'association d'un chocolat pure origine et d'un praliné : biscuit dacquoise cacao, crème légère au praliné Piémont, crémeux praliné Piémont, mousse chocolat noir origine Cameroun et biscuit moelleux chocolat.

**Dessert pour 10pers : 65,00€ | Disponibles à partir du 22 décembre sur commande**

# CÉLÉBRONS 2024 !

**2024 :**
Choux crémeux praliné, mousse chocolat noire, crème légère praliné, biscuit léger au chocolat, croustillant praliné.

**Bulle de champagne :**
Mousse au champagne, crémeux framboise et morceaux de framboises, biscuit macaron rose .

**Dessert pour 6pers à 38,00€**
**Disponibles à partir du 29 décembre sur commande**

À propos de l'entreprise :
La Pâtisserie Le Daniel est une maison emblématique du bassin rennais. Elle propose un large choix de pâtisseries, confiseries, chocolats, glaces et cocktails. La maison propose à ses clients des produits de qualité et met l'accent sur l'innovation constante. La Pâtisserie Le Daniel, créée en 1998, emploie aujourd'hui plus de 60 collaborateurs. Elle dispose de 5 boutiques : les Halles (19 rue Jules Simon, Rennes), les Lices (13 rue de la monnaie, Rennes), le Kiosque Le Daniel (Centre Commercial Alma, Rennes), Petit Quartier Gourmand (Centre Commercial Grand Quartier, Saint Grégoire) et le Laboratoire (9 rue Émile Souvestre, 35136 Saint-Jacques-de-la-Lande). Photos de Marion Le Glouet

Contact presse :

**Pâtisserie Le Daniel**
9 rue Émile Souvestre
35136 Saint-Jacques-de-la-Lande
Tél : 02 23 46 23 56
Site internet : www.patisserieledaniel.fr

**Laurent Le Daniel** - Chef d'entreprise
laurentledaniel@gmail.com

**Vincent Barbedette - Chargé de communication**
**communicationledaniel@gmail.com**

**Vincent Trouillet** - Responsable production
vincent.patisserieledaniel@gmail.com

**Julien Goulay** - Responsable commercial
contact.patisserieledaniel@gmai.com

*Suivez-nous!* Pâtisserie Le Daniel - Rennes | @patisserieledanielofficiel | @maisonledaniel | Pâtisserie Le Daniel