



Noël au coin du Feu

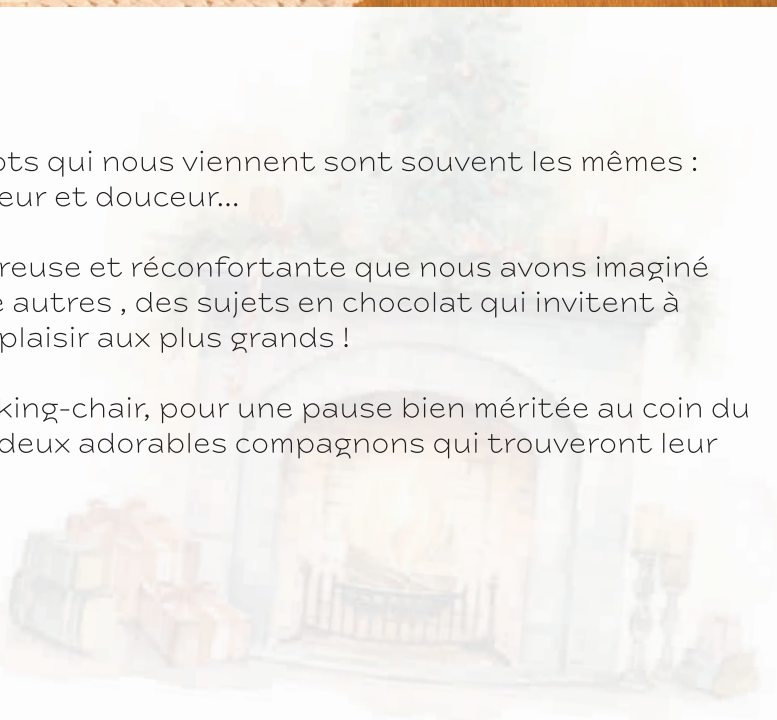
de Laurent Le Daniel



Quand on pense à Noël, les premiers mots qui nous viennent sont souvent les mêmes : réunion familiale, feu de cheminée, chaleur et douceur...

C'est autour de cette ambiance chaleureuse et réconfortante que nous avons imaginé notre thème de cette année avec entre autres , des sujets en chocolat qui invitent à retomber en enfance... tout en faisant plaisir aux plus grands !

Le **Père Noël**, bien installé dans son rocking-chair, pour une pause bien méritée au coin du feu mais aussi, **Fripouille & Cookie**, nos deux adorables compagnons qui trouveront leur place au pied du sapin.



ÉDITION LIMITÉE 2026



Comme tous les ans, nous accordons une attention particulière à notre dessert signature.

« **Noël au coin du feu** », Une création **en édition limitée**, imaginée avec l'envie de vous surprendre et de créer un joli moment de gourmandise à partager.

Cette année, notre création prend l'apparence d'une véritable bûche de bois, mélangeant 3 saveurs qui évoquent merveilleusement bien Noël : chocolat au lait, orange et pain d'épices.

Recouverte d'une cheminée entièrement en chocolat, ce dessert apportera à votre table une touche aussi gourmande qu'originale.

Pour 8 personnes uniquement

NOS BÛCHES

5 bûches, 5 univers pour varier les plaisirs pendant les fêtes.

Disponibles en 4/5 et 6/8 personnes.



ÉCORCE
Façon Tiramisu



BORÉAL
Chocolat noir vanille



BRAISE
Chocolat Garrasin



CRÉPITÉ
Ananas Citron vert Coco



VEILLÉE
Poire Noisette

COLLECTION GLACÉE

Cinq créations glacées pour terminer le repas sur une note fraîche et gourmande.

- Vacherin Gianduja Mandarine
- Bûche glacée Pistache Framboise
- Omelette Norvégienne
- Assiette de profiteroles
- Couronne vanille fraise



SAINT-SYLVESTRE



Pour le passage à la nouvelle année, deux entremets bien différents viennent compléter notre sélection de fêtes.

Tout d'abord, notre **Bulle de Champagne**, qui plaît toujours autant et que nous retrouvons avec plaisir chaque année. Ce dessert associe une mousse au champagne, un crémeux à la framboise et un biscuit macaron.

Et pour les amoureux du chocolat, le «**2027**» un savarin tout chocolat, délicatement imbibé au cacao et surmonté d'une chantilly au chocolat au lait.

Et encore bien d'autres surprises gourmandes vous attendent en boutique
ou sur notre site !

www.patisserieledaniel.fr

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

Corentin Heim - Manager commercial

contact.patisserieledaniel@gmail.com

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