



MAISON DERVAL

Tout Schuss  
VERS  
NOËL

Pâtissier - Boulanger - Biscuitier

Boutique lavalloise et achat en ligne sur [www.maisonderval.fr](http://www.maisonderval.fr)

Retrouvez-nous sur



# Gourmandises chocolatées



**Boule de Noël**  
Au Chocolat noir ou lait  
4,00€ / pièce



**Casse-Noisettes**  
Au Chocolat noir ou lait  
9,00€ / pièce



**Sapin féérique**  
Au Chocolat noir et crêpe dentelle  
21€ / pièce

# Bonbons de chocolat



Assortiment de bonbons de chocolat lait et noir

- Coffret 140g 14,70 €
- Coffret 260g 27,30 €
- Coffret 375g 39,40 €
- Coffret 490g 51,50 €



**Coffrets de macarons**  
12 pièces : 14,40 €  
18 pièces : 21,60 €  
24 pièces : 28,80 €



**Pâte de fruits**  
16 pâtes de fruits  
6,50€ / boîte

# Idées cadeaux



**Coffret Choco'lover** 18,20 € le coffret

Croq'Ubu  
Diamants chocolat,  
Cookies aux pépites de chocolat,  
Pot de 5 Pop'noisettes



**Coffret L'intemporel** 19,80 € le coffret

Sablés parmesan  
Sablé à la tomate  
Palet Breton  
Cookies



**Coffret Apéro Time** 20,30 € le coffret

Sablés parmesan  
Sablés tomate & herbes de Provence  
Sablés au curry & curcuma  
Sablés pesto



**Coffret L'initiation** 18,40 € le coffret

Diamants citron  
Sablés vanille  
Pot de 5 pop'noisettes  
Sablés olives & lavande

# Je compose mon coffret



Composez vous même votre coffret en magasin avec les biscuits de votre choix ! 4 produits max + la valisette à 2,50€



# Nos bûches

Individuel : 4,80 € 6 personnes : 28,80 €

8 personnes : 38,40 €



## Choco Viennois

Choux ganache montée chocolat,  
Mousse chocolat, crémeux chocolat noir  
grand cru 70% de cacao,  
praliné croustillant à la crêpe dentelle,  
biscuit chocolat.



## Flocon



Sans gluten



Crème légère à la vanille de Tahiti, compotée de  
poires, crumble sans gluten, poires mayennaises,  
biscuit moelleux sans gluten à la noix de pécan.



## Mont calin



Crème légère à la pistache, suprême praliné,  
crèmeux noisettes, biscuit dacquois.



## Soleil d'hiver

Confit aux fruits exotiques, nuage  
mandarine, mousse intense aux  
fruits exotiques, biscuit moelleux  
exotique sans gluten.



Sans gluten



## Folie Douce

Chantilly caramel,  
Crème légère à la vanille de Tahiti,  
Suprême citron,  
Biscuit moelleux noisettes,  
Pâte sablée aux amandes.

Tailles disponibles :

Individuel : 4,80 €

6 personnes : 28,80 €



## Douceurs de traiteur



### Les pièces cocktail salées

#### Plateau de 20 pièces assorties

Truite de Parné sur Roc et crème citronnée  
Confit de poivrons, pesto rosso & dés de chèvre  
Poulet au sésame et crème de curry  
Coppa, tomate séchée et crème de pesto verte

**20€ le plateau (taille unique)**

## Nos pains spéciaux

### PAIN BIO NOISETTES (CRANBERRIES)

*S'accorde parfaitement avec le foie gras et le fromage*

Aux noisettes et cranberries, ce petit pain à la **farine biologique** est gourmand et moelleux. Il s'accordera très bien avec vos plats de fêtes.



### Les plateaux de baby's 30€ le plateau (taille unique)

#### Plateau de 18 pièces baby's assorties (taille lunch)

Tartelette vanille & noix de pécan  
Forêt noire : biscuit moelleux chocolat, crèmeux vanille, confit de griottes  
Tartelette exotique : confit mangue et passion, chantilly citron vert  
Tartelette noisettes praliné et crumble croquant  
Choux caramel et perles craquantes  
Marbré gourmand : biscuit marbré, chantilly chocolat et crèmeux vanille



### PAIN PLAISIR FRUITÉ

*(existe aussi sans fruit)*

*S'accorde parfaitement avec le foie gras et le fromage*

**Pain biologique** à la meule de pierre (graines de courges, figues, cranberries, abricots, seigle, tournesol, lin brun, soja, sarrasin)



### PAIN DE SEIGLE

*S'accorde parfaitement les fruits de mer et le poisson*

Pain à la farine de seigle. Une mie serrée et une croûte bien colorée et épaisse.

## Notre gamme Terre de Mayenne

*Tourte Pégase, Pain mayennais, Pain épeautre, Pain du bocage*

- Variétés de **blés anciens** et rares
- **Farine bio locale** (Arquenay) moulue à la meule de pierre
- Pains **faibles en gluten** grâce à un long temps de pousse de 16h
- **Longue conservation** et croûte épaisse



### PAIN MAYENNAIS

**100% mayennais & bio**

*S'accorde parfaitement avec la viande et le fromage*

Pain au goût unique provenant d'une sélection de blés rares et anciens, farine bio d'Arquenay (53)



### PAIN ÉPEAUTRE BIO

**100% mayennais & bio**

*S'accorde avec le foie gras, la viande et le fromage*

Pain à la farine bio d'épeautre pure (non hybridé) d'Arquenay.



### PAIN DU BOCAGE

**100% mayennais & bio**

*S'accorde parfaitement avec la viande et le fromage*

Pain biologique à la farine de blés anciens d'Arquenay avec un levain de son fermenté.



## LA TOURTE PÉGASE ▼

**100% mayennais & bio**

Pain biologique à la farine de blés anciens d'Arquenay (53) et farine de seigle, moulues sur meule de pierre et aux multiples graines (seigle, graines de lin, tournesol, sarrasin, soja).

*S'accorde parfaitement avec le poisson, le foie gras et le fromage.*



*Pendant les fêtes de fin d'année, nous ne prenons aucune commande de pains. Nous vous invitons à vous rendre en magasin. Merci de votre compréhension.*

# Où nous trouver ?



**DERVAL Cathédrale**  
**17, rue Charles Landelle - LAVAL**

Tél : 02 43 53 28 39

Horaires pendant les fêtes :

Lundi 23 décembre : 8h00 à 18h00

Mardi 24 décembre : 7h30 à 16h

Mercredi 25 décembre : 8h00 à 13h

Jeudi 26 décembre : *fermé*

Lundi 30 décembre : 8h00 à 18h00

Mardi 31 décembre : 7h30 à 16h

Mercredi 1<sup>er</sup> Janvier : *fermé*

## ***Comment commander? C'est très simple !***

Directement en ligne sur notre site internet [www.maisonderval.fr](http://www.maisonderval.fr)  
ou dans notre boutique Derval-Cathédrale\* .

***Fermeture des commandes : le jeudi 19 décembre à 19h***

***Réouverture des commandes pour la St Sylvestre :***

***le jeudi 26 décembre jusqu'au 29 décembre - 13h***

*\* Pour les fêtes de fin d'année , nous ne prenons pas de commande par téléphone. Merci de votre compréhension.*

[www.maisonderval.fr](http://www.maisonderval.fr)



@maisonderval

**Retrouvez-nous sur le marché de Noël de Laval du 11 au 15 décembre 2024**