

Pour l'apéritif

Baguettes moelleuses



- Lardons
- Chorizo
- Poulet /curry

Baguettes feuilletées



- Lardons /champignons
- Chorizo / chèvre
- Thon / tomate

Plateau apéritif 24 pièces



- triangles tomate aux petits légumes
- triangles chèvre/noix
- triangles poulet/curry
- quiches
- saucisses
- jambon/pesto

Préfou



- beurre persillade
- compotée de légumes à la provençale

Horaires exceptionnels pour les fêtes

mercredi 24 décembre
7h30 à 16h

jeudi 25 décembre
7h30 à 12 h

mercredi 31 décembre
7h30 à 16h

Fermetures exceptionnelles

vendredi 26 décembre 2025

jeudi 1er janvier 2026



Les distributeurs de baguettes
à Fleurigné,
La Pellerine et
La Selle en Luitré
seront approvisionnés



boulangerie-ollivier.fr

boulangerie.ollivierfranck@gmail.com



02.99.95.20.86



LA CHAPELLE-JANSON
02.99.95.20.86

Partageons de délicieux
moments



Nos Bûches gourmandes

Passion givrée taille unique 6 parts

Sorbet passion,
parfait noisette,
rocher chocolat lait,
ganache montée vanille,
gelée framboise,
biscuit noisette



Bûche glacée !

Boules de Noël taille unique 6 parts

Boule mousse caramel,
coeur pommes granny
gelifiées, enrobé rocher
chocolat lait, posé sur un
biscuit madeleine et
croquant praliné éclats
de caramel



Passion d'agrumes

au choix
6 ou 8 parts

Nouveau !

Mousse vanille,
gelée mandarine/passion,
mousse mandarine,
biscuit financier
amandes



Chocky

au choix
6 ou 8 parts

Brownie chocolat,
mousse chocolat lait,
ganache montée
chocolat blanc,
le tout enrobé rocher
chocolat lait amandes



Rubis des bois

au choix
6 ou 8 parts

Nouveau !

Crèmeux nougat,
gelée fruits rouges,
mousse fruits des bois,
croquant chocolat
blanc, biscuit moelleux
amandes framboises



Bûche d'antan au choix 6, 8 ou 10 parts

Meringue onctueuse,
crème mousseline,
fruits assortis,
généose



Nos Pains Spéciaux

Les petits pains individuels :
"Joyeux Noël" ou "2026"

avec le Foie Gras et charcuteries

- le Zen : farine de chanvre , graines de pavot et tournesol
- le Randonneur : fruits rouges, figues, abricots, noisettes, miel
- le pain d'épices
- le Pavé des Bois
- le pain de mie brioché

avec les Fruits de Mer

- pain au seigle NATURE ou CITRON
- le Norvégien : farine meule, épeautre, seigle, 7 graines
- le Douanier : pain levain et seigle

avec la Viande

ET TOUT AU LONG DU REPAS

- le Zen
- le Pavé des Bois
- le pain aux céréales
- le Douanier

avec le Fromage

- Le Randonneur : fruits rouges, figues, abricots, noisettes, miel
- le pain au maïs
- le campagne Noix et Raisins