Au Régal Breton

Sylvain Tallon

Auray

pâtisseries

ballotins

spécialités bretonnnes

chocolats

LA PETITE BISCUITERIE ALRÉENNE *est devenue grande*

Il s'agit bien de cela, d'une pâtisserie artisanale qui a traversé les décennies aux côtés des Alréens. Au Régal Breton ouvre ses portes en juillet 1962 avec pour ambition de vendre des spécialités Bretonnes : quatre-quarts, fars, gâteaux bretons et galettes maison. D'année en année, la carte s'allonge pour finir par proposer pâtisseries, macarons, biscuits et chocolats fait maison.

Au Régal Breton est resté fidèle à Auray et y a même ouvert un laboratoire en 2021.

PAR *amour* DES SPÉCIALITÉS BRETONNES

Depuis mon arrivée à la tête d'Au Régal Breton en 2002, c'est la même passion pour les spécialités bretonnes qui inspire mes créations et motive mes collections. Année après année, j'ai laissé libre cours à ma créativité pour régaler les papilles de notre clientèle.

C'est donc avec plaisir que je partage avec vous nos grands classiques et nos nouvelles créations, au travers de ce catalogue.

Sylvain Tallon

SPÉCIALITÉS

RÉVEILLONS VOS *papilles* EN DOUCEUR

Pour offrir et faire plaisir ou pour garder pour soi et s'accorder une pause chocolatée, nos spécialités sauront trouver leur place dans votre journée. Car au fond, il n'y a pas d'heure pour déguster du chocolat d'exception !

Chaque bouchée est une promesse de plaisir, avec une sélection de chocolats fins aux notes délicates et envoûtantes. Laissez-vous emporter par des créations uniques et raffinées.

Tous les goûts sont dans la nature, et le monde du chocolat en est l'incarnation parfaite ! Vous êtes adepte du chocolat blanc pour sa douceur enveloppante, amateur de chocolat au lait pour sa gourmandise réconfortante, ou un inconditionnel du chocolat noir pour son intensité authentique ? Notre chocolaterie vous réserve une palette de délices à la hauteur de vos envies.

OSEZ *choisir !*

Chez Au Régal Breton, nous vous proposons une expérience gustative sans compromis. Alors, quelles que soient vos préférences, laissez-vous guider par votre gourmandise et savourez avec délectation tous les plaisirs que la nature du chocolat peut vous offrir.

Les amandes croquantes se mêlent à la douceur du chocolat, pour offrir une alliance exquise de textures et de goûts. Les noisettes grillées révèlent leur délicat parfum, se mariant parfaitement avec la rondeur du caramel fondant.

Et que dire de notre guimauve maison ? Une délicate nuance de tendresse qui vient chatouiller le palais, sublimant chaque bouchée de chocolat d'une douceur moelleuse.

Parce que le plaisir du chocolat n'a pas de limite, il ne fait aucun doute que vous trouverez chez nous de quoi vous régaler.

Mendiants - Croquants - Flammes coco - Palets framboise - Florentins - Orangettes - Rochers Suisse - Boules Feuilletées - Cabosses praliné

Sucettes

Tablettes à casser

Savoir-faire et tradition

Tablettes à casser : Billes framboise sur chocolat noir, assortiment billes céréales 4 chocolats
Sucettes : Billes framboise sur chocolat noir ou chocolat blanc, billes céréales 4 chocolats sur noir, lait, blanc ou dulcey

Guimauves - Oursons guimauve - Les croustilles - Tongs caramel au beurre salé - Croustibilles - Alréos

BALLOT

ballotins

24 chocolats
30 chocolats (boîte plate)
36 chocolats
45 chocolats
63 chocolats

Voir nos parfums

DES DOUCEURS *à partager*

Faites plaisir à vos proches, mais aussi à vos collaborateurs et partenaires d'affaires, en offrant nos élégants coffrets de chocolats, véritables écrins de douceurs pour toutes les occasions.

Que ce soit pour des cadeaux d'affaires prestigieux, des remerciements chaleureux ou pour égayer le quotidien de vos salariés, nos coffrets chocolatés sont le choix idéal pour exprimer votre gratitude et renforcer vos liens professionnels.

Laissez-vous séduire par notre gamme raffinée et personnalisable, et offrez des moments de gourmandise et d'émotion qui marqueront les esprits.

Car chez nous, chaque coffret est une attention délicate qui saura transmettre vos valeurs, tout en révélant le plaisir d'un chocolat d'exception.

Faites de chaque occasion un moment inoubliable avec nos coffrets chocolatés, symboles d'une attention sincère et d'une gourmandise partagée.

UN VOYAGE *gourmand*

Chez nous, chaque tablette est une invitation à explorer les saveurs uniques du chocolat. Venez goûter les associations surprenantes de nos créations qui régaleront vos papilles.

Plongez dans le voyage gustatif intense offert par nos 48 tablettes de chocolat. De quoi satisfaire toutes les préférences des amateurs de gourmandises, n'est-ce pas ?

48 tablettes, gourmandes, intenses et authentiques

TABLETTES

PLANTATION

Sao Tomé 73% noir
Perou 48% lait ou 70% noir
Mexique 75% noir
St Domingue 73% noir
Colombie 75% noir
Brésil 51% lait

GRAND CRU

Madagascar 64% noir
Rép. Dominicaine 46% lait
Ghana 68% noir
Grenade 65% noir
Equateur 66% noir
Vénézuela 72% noir
Pérou 63% noir

LES GOURMANDES*

Noisettes lait ou noir
Praliné lait ou noir
Amandes lait ou noir
Crêpe dentelle lait, noir ou blond
Caramel beurre salé lait ou noir
Fruits secs noir
Grué Tonka noir
Gianduja lait, noir ou blond
Blé noir caramélisé lait ou noir

LES CLASSIQUES

Blond 35%
Lait 40%
Noir 70%, 72%, 85%, 99%
Blanc 33%

LES SANS SUCRE
Lait, noir ou blanc

*38% lait ou 66% noir ou 35% blond

MOULAG

de Pâques

Oeufs dentelle

ES *

*38% lait ou 66% noir

Cloches - Singes - Souris - Poules

Poissons - Souris - Vaches - Oeufs

*38% lait ou 66% noir

Poissons - Oeufs - Ecureuils - Franklin - Oeufs sportifs

Canards - Oeufs - Cochons - Poissons

*38% lait ou 66% noir

Moulages de Noël

Sapins : Noir billes framboise et éclats de pistache, assortiment 4 couleurs
Chaussures - Oursons - Pères Noël

CRÉATION ET *passion*

Nous célébrons l'art de la créativité en donnant vie à des sculptures chocolatées uniques et magiques. Des oeufs aux sapins, des animaux aux chaussures, chaque moulage est une œuvre d'art gourmande, conçue avec passion et savoir-faire.

Nos chocolatiers déploient leur talent pour réaliser des moulages thématiques qui enchantent petits et grands. Pour une occasion spéciale, un évènement professionnel ou tout simplement pour le plaisir de s'émerveiller, nos créations vous transportent dans un univers féérique et enchanteur.

Cabosse & assortiment de friandises

Talon aiguille avec ou sans macaron

*38% lait ou 66% noir

BOUCHEES

Huitres - Palourdes - Rouleaux pâte d'amande - Rochers - Palets praliné feuilletés

SPÉCIALITÉS BRETONNES

Kouign amann - Far Breton
Gateau Breton - Quatre Quarts

PLAISIRS SUCRÉS ET *désirs* IRRÉSISTIBLES

Découvrez l'éventail complet des plaisirs sucrés de notre chocolaterie. Des délices chocolatés aux irrésistibles gâteaux bretons, en passant par la douceur envoûtante de notre pâte à tartiner maison et l'explosion des saveurs de nos pâtes de fruits, notre assortiment comblera toutes vos envies gourmandes.

Plongez dans un monde de saveurs exquises et laissez-vous emporter par des moments de pur bonheur sucré. Chez nous, chaque délice est une promesse de plaisir, une invitation à savourer la vie à pleines papilles.

Pâtes à tartiner - Crèmes de caramel

18 parfums, fruités, acidulés et originaux

Pâtes de fruits

PATIS

Finger Tonka - 3 chocolats - Lemon Pie - Croustillant - Fraîcheur

SERIES

Tartelette citron meringuée - Inspiration amande cassis - Rubis - Madagascar - Tatin revisitée

Macarons

MACARONS

25 parfums pour
le plaisir des papilles

TALLON Sylvain

02 97 24 22 75

auregalbreton@orange.fr

56400 Auray

Création graphique : www.mon-atelier-colore.com