



MAISON D'ERVAL

Noël
en forêt

Pâtissier - Boulanger - Biscuitier

Boutique lavalloise et achat en ligne sur www.maisonderval.fr

Retrouvez-nous sur



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 la viande, 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.



Notre gamme

Terre de Mayenne

Pains faibles en gluten

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

- Variétés de **blés anciens** et rares
- **Farine bio locale** (Arquenay) à la meule de pierre
- Pains **faibles en gluten** grâce à une fermentation longue (16h de pousse). Idéal pour les intolérants.
- **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.





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.

Pain bio noixettes cranberries

S'accorde parfaitement avec le foie gras et le fromage

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



Nos gâlettes des rois

A partir du vendredi 2 janvier 2026



Frangipane

existe à la part, pour 6 ou pour 8 personnes

à partir de 3,90€

Pâte feuilletée au pur beurre
Crème frangipane aux amandes
Macaronade aux amandes



Galette aux pommes

existe à la part, pour 6 ou pour 8 personnes

à partir de 3,90€

Pâte feuilletée au pur beurre
Compotée maison de pommes caramélisées



Frangipane et pépites de chocolat

existe à la part, pour 6 ou pour 8 personnes

à partir de 4,20€

Pâte feuilletée au pur beurre
Crème frangipane aux amandes
Pépites de chocolat
Grué de cacao



Tropézienne Sans gluten

existe à la part ou pour 6 personnes

à partir de 4,20€

Biscuit moelleux sans gluten
Crème légère à la vanille



Nos bâches



Individuel : 5,10 €

6 personnes : 30,60 €

8 personnes : 40,80 €



Écorce

Mousse chocolat au lait, crémeux praliné, praliné croustillant, biscuit moelleux amandes & noisettes, nougatine croquante.



Sous-bois



Crème légère à la vanille de Tahiti, crémeux praliné noix de pécan, choux vanille et biscuit croquant.



Soleil d'hiver



Sans gluten

Crème légère citron vert, confit orange sanguine, biscuit moelleux amandes sans gluten, segments de mandarines.



Brume

Mousse chocolat grand cru 70% de cacao, crémeux caramel, caramel au beurre salé, ganache chocolat 70%, biscuit croquant chocolat



Pomme de pin

Crème légère à la vanille de Tahiti
Chantilly onctueuse
Pommes caramélisées
Biscuit moelleux sans gluten

Existe uniquement en :

- *part individuelle*
- *6 personnes*



Sans gluten



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

24€ le plateau (taille unique)



Les plateaux de 18 baby's 27€ le plateau (taille unique)

Tarte citron meringuée
 Choux caramel au beurre salé
 Façon tatin de pomme
 Tartelette vanille & noix de pécan
 Tartelette citron vert & mangue
 Choux chocolat 70% de cacao



Chocolats & gourmandises



Coffret bonbons de chocolats

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

Macarons

12 pièces	16,80 €
18 pièces	25,20 €
24 pièces	33,60 €



Pop'Noisettes 4,50€

Sablé breton, coeur caramel au beurre salé
 et praliné noisettes

Boule de Noël 4,00€

Chocolat noir 70% ou lait 35%



Coffrets cadeaux



Coffret Intemporel

3 paquets de biscuits
aux saveurs que tout le
monde aime

15 € le coffret



Coffret Apéro Time

3 paquets de biscuits
salés pour des apéritifs
festifs !

14 € le coffret



Coffret Choco Lover

3 paquets de biscuits
autour du chocolat pour les
addicts de la gourmandise

14 € le coffret



Happy Box 25,00 € le coffret

Un coffret original à offrir aux fêtes ! On y retrouve :

- un joli carnet au motif fruité
- un sachet de graines à planter
- une adorable bougie croissant
- Des biscuits de notre fabrication (of course !)



*Existe aussi dans
une autre couleur*

Où nous trouver ?



DERVAL Cathédrale
17, rue Charles Landelle - LAVAL

Tél : 02 43 53 28 39

Horaires pendant les fêtes :

Mardi 23 décembre : 7h30 à 19h

Mercredi 24 décembre : 7h30 à 16h

Jeudi 25 décembre : 7h30 à 13h

Vendredi 26 décembre : 7h30 à 19h

Samedi 27 et Dimanche 28 décembre : ouvert aux horaires habituels

Mercredi 31 décembre : 7h30 à 16h

Jeudi 1^{er} Janvier : fermé

Comment commander? C'est très simple !

Directement en ligne sur notre site internet www.maisonderval.fr
ou dans notre boutique Derval-Cathédrale* .

Fermeture des commandes : le Samedi 20 décembre à 19h

Réouverture des commandes pour la St Sylvestre :
du vendredi 26 décembre au lundi 29 décembre - 19h

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

www.maisonderval.fr



@maisonderval

Retrouvez-nous sur les marchés de Noël de Mézangers, Montsûrs et Château-Gontier