

MAISON DERVAL

Pâtissier - Boulanger - Biscuitier

Boutiques à Laval et Saint-Berthevin 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).

demie : 3,70€ | entière : 7,40€

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



Notre gamme *Terre de Mayenne*

Pains faibles en gluten

- Variétés de ***blés anciens*** et rares
- 100% de nos pains sont faits sur levain
- ***Farine bio locale*** (Arquenay) à la meule de pierre
- Pains ***faibles en gluten*** grâce à une fermentation longue (20h de pousse). Idéal pour les intolérants.
- ***Longue conservation*** et croûte épaisse

Pain Mayennais & Pain bocage

100% mayennais & bio

S'accorde avec la viande, le poisson et le fromage

Pain sur levain, aux blés rares et anciens, farine bio d'Arquenay.

Vendu au détail : 8,50€/kg



Épeautre bio

100% mayennais & bio

S'accorde avec le foie gras, la viande et le fromage à la farine bio d'épeautre pure (non hybridé) d'Arquenay.

450g : 4,20€ | 900g : 8,40€



Pain complet bio

100% mayennais & bio

S'accorde avec la viande, le poisson et le fromage

Pain bio sur levain à la farine de blé T110 d'Ernée.

Existe en boule ou en pain

Petite : 2,30€ | Grande : 4,40€
Moyen: 4,40€ | Maxi : 5,60€





Noisettes & cranberries

S'accorde avec le foie gras et le fromage-

Farine bio d'Arquenay, noisettes et cranberries bio

la pièce : 3,50€



Sarrasin & noisettes

S'accorde avec le foie gras et le fromage-

Farine de sarrasin bio d'Arquenay, noisettes bio

la pièce : 6,20€



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, cramberries, abricots, seigle, tournesol, lin brun, soja, sarrasin)

***Plaisir graines** (500g) : 5,80€*
***Plaisir fruité** (500g) : 5,90€*



Pain de seigle

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

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

la pièce : 3,80€



- Pain aux 6 céréales
- Pain raisin & noisettes
- Pain aux noix
- Pain paillasse cuit façon feu de bois
- Pavé du château (tradition & graines)
- Pain, boule ou baguette tradition
- Petits pains individuels

Nos gâlettes des rois

A partir du samedi 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



Babka praliné

uniquement 6 personnes

12,00 €

Brioche au pur beurre,
pâte à tartiner au praliné

Nos bûches

Individuel : **5,10 €** ***6 personnes :*** **30,60 €** ***8 personnes :*** **40,80 €**



Soleil d'Or

Crème légère à la vanille de Tahiti
Confit agrumes (orange sanguine & citron vert),
Biscuit moelleux, quartiers de mandarine.



L'enchanté

Mousse chocolat 70% de cacao, crèmeux au grué de cacao, biscuit dacquois chocolat, praliné croustillant.



Trésor

Sans gluten

Mousse chocolat au lait 35% de cacao, crèmeux praliné et noix de pécan, biscuit sans gluten, praliné croustillant.

Verger secret

Pommes caramélisées, mousse cheesecake, biscuit moelleux, compotée pommes & caramel, biscuit croustillant sarrasin.



Jardin féerique

Poires cuites au four,
crème légère au marron,
confit de poires,
biscuit financier à la chataigne.

Existe uniquement en :

- ***part individuelle***
- ***6 personnes***

Sans gluten



Douceurs de traiteur





Les plateaux de baby's

20 pièces : 30€
40 pièces : 60€

Citron meringuée
Façon tatin de pomme
Vanille et praliné noix de pécan
Citron vert & mangue
Chocolat & caramel beurre salé

Les pièces cocktails salées

20 pièces : 24€
40 pièces : 48€

Confit d'oignons & foie gras
Saumon fumé & fromage frais
Coppa & pesto rosso
Poivrons confits & dés de chèvre

Chocolats & gourmandises



Sapin Ourson 18,00€

Composé d'un cône en chocolat noir et d'oursons guimauve à la vanille et praliné noisettes

Macarons

12 pcs 16,80€ | 18 pcs 25,20€
24 pcs 33,60€

Boule de Noël 4,00€

Chocolat noir 70% ou lait 35%





Coffrets bonbons de chocolats

Coffret 15 pieces	14,80 €
Coffret 28 pieces	27,40 €
Coffret 39 pieces	39,50 €
Coffret 52 pieces	51,50 €

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 !

15 € le coffret



Coffret Choco Lover

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

15 € le coffret



Pâtes de fruits

16 pâtes de fruits assorties : fruits rouges, pêches de vigne, poires, fruits exotiques

7,50 € la boîte de 16pcs



Happy Box 40,00 € le coffret

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

- ***6 oursons guimauve et praliné***
- ***1 pot de biscuits pop'noisettes***
- ***1 pot de pâte à tartiner***
- ***16 pâtes de fruits***



Coffret de 6 oursons guimauve & praliné noisettes

Enrobé de chocolat noir, chocolat au lait, ou chocolat dulcey

16 € le coffret

Où nous trouver ?

DERVAL *Cathédrale*
17, rue Charles Landelle - LAVAL
Tél : 02 43 53 28 39

Jeudi 24 décembre : 07*h30 à 17h30*
Vendredi 25 décembre : *08h00 à 12h30*
Samedi 26 et Dimanche 27 décembre :
ouvert aux horaires habituels
Jeudi 31 décembre : 07h30 à 17h30
Jeudi 1er Janvier : *fermé*

DERVAL *L'Atelier*
91, bd de l'industrie - Saint-Berthevin
Tél : 02 43 14 17 31

Jeudi 24 décembre : 08h00 *à 16h00*
Vendredi 25 décembre : *Fermé*
Samedi 26 décembre : 09h à 13h
Dimanche 27 décembre : Fermé
Jeudi 31 décembre : 08h00 à 16h00
Jeudi 1er Janvier : *fermé*

Comment commander? C'est très simple !

Directement en ligne sur notre site internet **www.maisonderval.fr**
ou dans l'une de nos 2 boutiques.

Fermeture des commandes : le lundi 21 décembre à 19h

Réouverture des commandes pour la St Sylvestre :
du samedi 26 décembre au mardi 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