

Horaires pendant les fêtes

OUVERT • 7h – 16h30
Mercredi 24 décembre 2025
Mercredi 31 décembre 2025

FERMÉ
Jeudi 25 décembre 2025
Jeudi 1^{er} janvier 2026

Belles Fêtes de fin d'année

N'oubliez pas de passer commande

Avant le dimanche 21 décembre 2025 pour Noël
Avant le dimanche 28 décembre 2025 pour le Nouvel An



Penn Ar Bread

5 rue Amiral Troude • 29490 GUIPAVAS
02 98 84 79 15 • pab.guipavas@orange.fr
<https://pennarbread.com/>



Nos produits de fin d'année



Penn Ar Bread

5 rue Amiral Troude • 29490 GUIPAVAS
02 98 84 79 15 • pab.guipavas@orange.fr
<https://pennarbread.com/>



Nos pains festifs

Baguette Iroise

♥ **Meilleure Baguette de Tradition de Bretagne 2025** • 250g

Baguette Amiral

Farine de meule • 250g

Pain de Seigle BIO

♥ Charcuterie, fruits de mer, saumon fumé • 250g

Pain Rustique

Farine de meule et de blé noir • 400g

♥ Charcuterie, fruits de mer, saumon fumé

Norvégien aux Graines

Farines de meule, petit épeautre et seigle, graines

♥ Fruits de mer, saumon fumé • 500g

Meule de Noël

Raisins, épices de Noël, farine de meule • 300g

♥ Foie gras, fromage

Tradition aux Figues

♥ Foie gras, fromage • 250g

Norvégien aux Fruits

Farines de meule, petit épeautre et seigle, figues, cranberries, dattes, abricots • 500g

♥ Foie gras, fromage

Pain de Mie

♥ Foie gras • 550g

Pain d'Épices

♥ Foie gras • 220g

Pavé d'Arthur

♥ Charcuterie, saumon fumé, fromage • 250g ou 500g

Meule aux céréales

Farine de meule, céréales

♥ Charcuterie, viande, fromage • 300g

Meule aux fruits

Farine de meule, noix, abricots, figues

♥ Volaille, fromage • 300g

Pains individuels

Arthur ou Tradition



Nos Bûches

Dubaï • Bûche glacée 6€ individuelle • 36€ 6 parts

Richesse de la pistache et finesse croustillante du kadaïf, pour une explosion de saveurs et de textures

Oslo • Bûche glacée 5€ individuelle • 30€ 6 parts

Fraîcheur nordique où la douceur de la vanille rencontre l'intensité acidulée des fruits rouges.

Bali 5€ individuelle • 30€ 6 parts

Savant équilibre entre la tendresse de la noix de coco et la vivacité du fruit de la passion

Guipavas 5€ individuelle • 30€ 6 parts

Mariage généreux du chocolat, du caramel au beurre salé et du blé noir, pour une expérience chaleureuse et gourmande

Crème au beurre 5€ individuelle • 30€ 6 parts

Café • Chocolat • Grand-Marnier • Praliné • Vanille

Petits plaisirs sucrés

Réductions sucrées 23,80€

Le plateau de 14 pièces

Pain d'épices • 220g 4,50€

À partir du
vendredi 26 décembre
retrouvez nos galettes et
brioches des rois !

