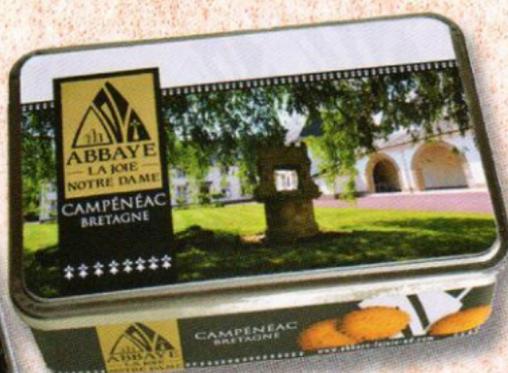


Abbaye La Joie Notre-Dame



Fabrication artisanale
des Moniales



horaires d'ouverture de
l'expo-vente
10h-12h et 15h-17h
Le dimanche : 15h-17h

Abbaye La Joie Notre Dame

La Ville Aubert

56800 Campénéac

Tel : **02 97 93 13 26**

Email : atelierlajoie@wanadoo.fr

www.abbaye-lajoie-nd.com



La fabrication des biscuits et chocolats dans notre abbaye

Les traditionnels bretons



Sablés bretons - Galettes sablées

à l'ancienne, selon la recette authentique de Sœur Mechtilde




Petites Galettes de blé noir aux pépites de caramel

la douceur du blé noir et la surprise du caramel




Gâteau breton

Au beurre, dans la pure tradition bretonne




Les Croque-thé



Croque-thé Amandes **Croque-thé Noisettes** **Croque-thé Oranges**

Tendre ou croquant, le goût du vrai fruit

Croque-thé Framboises



Les spécialités à partager



Moëlleux au chocolat **Gâteau aux amandes** **Quatre-quart**

La force d'un chocolat de qualité Délicatement parfumé à la vanille naturelle Véritable délice de Bretagne, sans conservateur

Pain d'épices

Au miel et aux 6 épices (anis étoilé, coriandre, muscade, cannelle, clou de girofle et badiane), enrichi à la farine de seigle

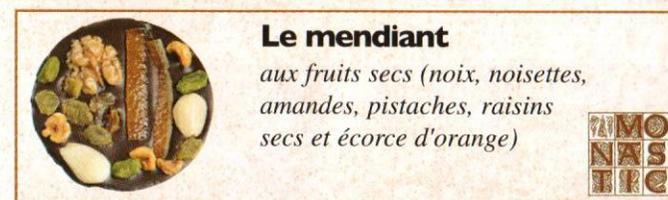


Les Chocolats




Les étuis

30 mini-tablettes et marguerites de chocolat noir, noir au café, lait, noir et lait.

Le mendiant

aux fruits secs (noix, noisettes, amandes, pistaches, raisins secs et écorce d'orange)




Réglettes de palets

4 palets caramel au beurre salé, amandes/noisettes, pralinés ou 6 palets assortis





Les tablettes et mini-tablettes

Chocolat noir 58% de cacao, obtenu par l'alliance subtile de plusieurs sélections.

Chocolat au lait (cacao 35%, lait 25%)



Les palets feuilletine

le fondant du gianduja et le croustillant de la feuilletine
A l'unité ou en boîte de 10



Les nouveautés



Les biscuits de La Joie

Petites galettes rustiques aux farines d'épeautre et de sarrasin délicatement épicées, confectionnées selon une recette inspirée de Sainte Hildegarde de Bingen



Les Salés Fruités

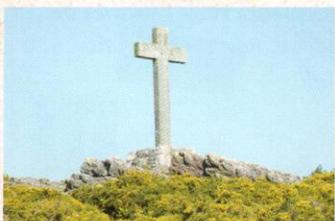


Sablés au fromage agrémentés de fruits secs

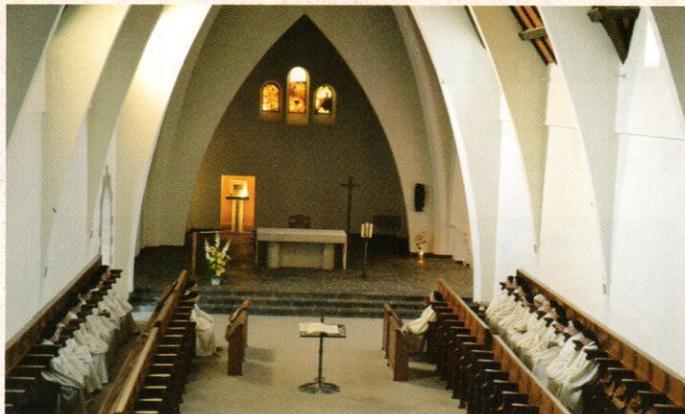


La fabrication et l'emballage sont entièrement réalisés par les sœurs de la communauté.

All the making and the packaging of the products, (biscuits and chocolates) are done by the sisters of the community.



Une hôtellerie accueille les personnes qui souhaitent prendre à l'Abbaye un temps de réflexion et de halte spirituelle.
The guest-house of the monastery welcome people for spiritual stay. Reservations 00 33 (0)2 97 93 42 07



A l'église, vous pouvez participer à la prière de la communauté. Le parc est toujours ouvert au public.

In the church, you can join the community for prayers. The garden is always opened to the public.



Horaires des offices de la Communauté

Hiver	Vigiles	Eté
4h15		4h30
6h45	Laudes	7h00
8h45	Messe	8h45
12h15	Sexte	12h15
14h30	None	14h30
17h45	Vêpres	17h45
19h40	Complies	19h55

Le Dimanche :
Eucharistie : 11h15
Vêpres : 17h30

