

Gourmandises

Chocolatiers

Jeff de Bruges

22, rue de la Contrescarpe

02 40 47 33 34

Lu 14h-19h. Ma-Sam 10h-19h.

En poussant la porte de cette boutique, vous serez immédiatement saisis par la délicieuse odeur du chocolat. Si le célèbre chocolatier belge fait le bonheur des amateurs de pralines, il propose également des dragées Martial, des calissons d'Aix, des pâtes de fruits et autres gourmandises. Tout au long de l'année, des nouveautés sont créées à l'occasion de nombreux événements (Noël, Pâques, Saint Valentin...) et donnent des idées de cadeaux pour les gourmands !

www.jeffdebruges-nantes.com



De Neuville

5, rue de Budapest

02 40 20 23 08

Ma-Sa 10h-13h et 14h-19h.

Cette boutique vous offre un vaste choix de chocolats fabriqués selon la tradition française (ganaches, pralines, liqueurs...) et beaucoup d'autres douceurs (calissons d'Aix, nougats de Montélimar, dragées...).

www.deneuville.fr

Guerlais chocolatier

11, rue Franklin

02 40 08 08 79

Ma-Sa 9h30-19h30. Di 9h30-12h30.

Ici la spécialité c'est le Guerlingot (chocolat coloré en forme de berlingot). Vous y trouverez aussi de très bons calissons et pâtisseries.

Gautier Debotté

2, rue des Hauts Pavés

02 40 20 05 81

Ma-Sa 8h-13h et 14h-19h30. Di 8h-13h30 et 15h30- 19h.

3, rue de Budapest

02 40 48 18 16

Ma-Sa 8h15-19h30. Di 8h-13h30.

9, rue de la Fosse

02 40 48 23 19

Ma-Sa 9h-19h15.

15, rue Crébillon

02 40 69 03 33

Lu 10h-19h; ma-sa 8h30-19h30; di 8h-13h30 15h30-19h

Une maison très réputée à Nantes où vous trouverez chocolats et pâtisseries. Deux spécialités : le Mascaron nantais et le Muscadet nantais. Les berlingots et surtout les éclairs y sont délicieux. L'intérieur de la boutique rue de la Fosse est classée monument historique !

Castelanne

21, rue Crébillon

02 40 73 07 20

Ma-Sa 9h30-12h30 14h30-19h

8, quai André Rhuys

02 40 35 52 55

Ma-Ve 7h-12h et 14h-18h. Sa 7h-12h.

Un maître chocolatier, créé il y a plus de vingt ans, où vous trouverez des chocolats raffinés ainsi que des spécialités de la région nantaise. Vous pouvez également faire vos commandes par Internet.

www.castelanne.com

Léonidas

20, rue Franklin

02 40 48 40 14

Lu 14h-19h. Ma-Sa 9h30-19h.

4, rue des Carmes

02 40 89 20 60

Ma-Sa 9h30-12h30 et 14h-19h.

Un classique pour les amateurs de pralines belges. Chocolats noirs, au lait, blancs, et les incontournables gianduja

www.leonidas.com

Carli

3, rue de la Paix

02 40 47 16 41

Ma-Di 8h30-20h.

3, rue Copernic

02 40 69 73 18

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 19h45 (13h30 le dimanche).

Chocolaterie, pâtisserie, confiserie, fondée en 1948. Laissez-vous tenter par ses spécialités : le Tonnelet, ganache fine Bretagne, et Les Folies du Vignoble, au muscadet. Sans oublier ses caramels au beurre salé et son macaron, l'Armoricaïn.

Confiseries

Candy's

13, rue des Halles

06 15 20 45 11

Lu 13h-19h30; ma-sa 10h30-19h30.

Une nouvelle boutique qui fera le bonheur de tous, en proposant des bonbons avec et sans sucre ! Vous y trouverez également des eaux minérales fruitées ainsi que des glaces.

Confiserie du Beffroi

12, rue de la Paix

02 40 47 04 12

lu-sa 9h-12h 14h-19h.

Berlingots, calissons, dragées, chocolats... Vous trouverez aussi, dans ce même magasin, une très bonne cave à vin de Nantes : la cave du Beffroi.

Glup's

10, rue de la Fosse

02 40 35 25 60

lu 14h30-19h; ma-je 11h-19h30; ve 11h-22h30; sa 10h-22h30; di 15h-19h. Glup's vous propose 250 variétés de bonbons, dont une dizaine sans sucre. L'été, vous y trouverez des glaces à l'italienne.

www.glups.fr

Les Rigolettes Nantaises

18, rue de Verdun

02 40 48 00 39

Cette confiserie-chocolaterie, créée il y a plus de 100 ans, est un incontournable ! Sa façade est classée monument historique. Sa spécialité, la Rigolette Nantaise, une coque de sucre cuit, renfermant une exquise marmelade de fruit, est une merveille.

Salons de thé - Glaciers

La Gazelle

9, rue Saint Léonard

02 51 88 90 57

Ma-sa 15h30- fin de soirée

Envie de dépaysement ? En après-midi ou en soirée, ce petit salon de thé algérien, richement décoré, vous accueille chaleureusement et vous invite à fumer un narguilé (divers parfums fruités) en dégustant l'une de ses délicieuses pâtisseries orientales (loukoums, corne de gazelle...), servies avec le traditionnel thé à la menthe.

Ma saison préférée

10, rue du Château

02 40 47 13 12

Vous n'avez jamais réussi à retrouver les bons gâteaux de votre grand-mère ? Vous regrettez d'être parti de chez maman ? Alors allez prendre un petit goûter à l'intérieur ou en terrasse et vous ne serez pas déçu : de délicieux crumbles, des tartes aux pommes ou au citron... et surtout un excellent gâteau au chocolat (gâteaux autour de 3 euros)! Même le chocolat chaud vous rappellera des souvenirs... Il est également possible de déjeuner le midi (pour 8 euros le menu) et de goûter aux délicieuses tartes salées maison (roquefort, tomates...)

Gautier Debotté

3, rue de Budapest

02 40 48 18 16

Ma-Sa 8h15-19h30; di 8h-13h30.

Profitez de la pâtisserie pour vous offrir une paille ou un délicieux éclair au chocolat.

Carli

3, rue de la Paix

02 40 47 16 41

Ma-Di 8h30-20h.

On apprécie ce salon de thé sur deux étages, qui propose des petits en-cas le midi.

Boulangeries

Au Pain de Ménage

11, rue des Petites Ecuries

02 40 47 85 13

Tram 1 Bouffay

Ma-Di 8h-19h. Si cette boulangerie se fond parfaitement dans le cadre du quartier Bouffay, elle se démarque néanmoins par son décor à l'ancienne, ses pains et ses viennoiseries assez originales et surprenantes. Du « pain du Bouffay » au « pain Interdit », en passant par le pain sucré – LA spécialité -, le pain à la châtaigne et autres ..., c'est un plaisir pour les yeux autant que pour les papilles. De quoi retrouver le goût de l'authentique dans le décor autant que dans les produits. N'oubliez pas de demander votre carte de fidélité qui vous permet d'avoir une spécialité salée gratuite lors de votre onzième achat d'un produit salé.

Au Croissant d'or

14, rue Franklin

02 40 48 78 84

Ici, un des must des croissants et viennoiseries ! Mais aussi toute une gamme de pains de qualité exceptionnelle. Et, exclusif à Nantes, les petits flans nantais !

La Boulangerie d'Antan

5-7 rue des Carmes

Ouvert du lundi au samedi et les **jours fériés** de 7h à 20h

19 rue de Verdun

Ouvert tous les jours (sauf le mercredi) de 7h à 20h, **dimanches et jours fériés**.

Non pas une, mais deux enseignes en plein cœur du centre ville! C'est dans un cadre rustique et soigné que vous accueille une équipe souriante et chaleureuse. Au programme : pâtisseries, viennoiseries, goûters (brownies, cakes, pailles....), et surtout des pains spéciaux exquis : pains apéritifs (baguette aux lardons, aux olives....), pain aux figues, pain muesli....L'In-Edit a craqué pour le pain ardéchois avec noisettes, raisins et pruneaux à savourer seul ou avec un morceau de fromage.



Pâtisserie Deniaud Cote

5, rue des Halles

02 40 47 59 10

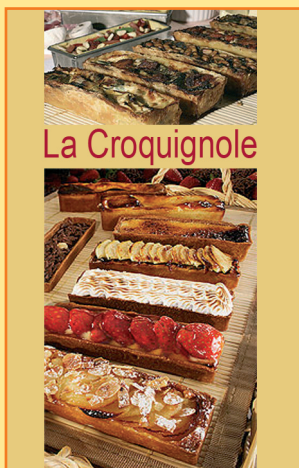
Cette pâtisserie-salon de thé est depuis longtemps connue des Nantais. Les vitrines regorgent de pâtisseries et de chocolats maison : Gâteau nantais, Princesse, Pommeraye (bavarois à la pistache pommes rissolées au beurre parfumé à la cannelle), spécialités de caramel au beurre salé... Notez aussi un menu à 4 euros le midi (une fougasse, pizza à la française, suivie d'une pâtisserie), un grand choix de sandwiches, salades et boissons.

La Croquignole

21, rue du Château

02 40 48 23 53

Découvrez la spécialité au moule breveté dont la boutique porte le nom: la Croquignole qui reprend le principe des biscuits pour marins peut être sucrée ou salée. Vous pouvez aussi vous rassasier avec des sandwiches ou des pâtisseries variées. A noter : une nouvelle boutique a ouvert en juillet au 1, rue des Halles.



Le Gourmet Nantais

10, bd de l'Amiral Courbet

02 40 74 13 34

Si vous cherchez un gâteau pour un anniversaire ou tout simplement un petit plaisir pour vos papilles c'est la pâtisserie qu'il vous faut ! Le Gourmet Nantais est tout simplement la meilleure pâtisserie de la ville, les gâteaux sont toujours excellents et originaux.

Pâtisserie Visonneau

54, bd Louis Millet

02 40 49 71 92

Ce Pâtissier Chocolatier fait des chocolats absolument délicieux et peut aussi organiser vos cocktails, réceptions et anniversaires.

Boulangerie d'Honoré

12, av Carnot

02 40 89 38 62

2, place Catinat

02 51 84 17 42

Ma-Ve 7h-20h. Sa 4h-20h.

Vous trouverez dans cette boulangerie un grand choix de pains, mais aussi de pâtisseries en tout genre avec ses crumbles et tartes anciennes. Les viennoiseries sont nombreuses : pattes de loup, croissants... ainsi que les quiches, pizzas ou sandwiches qui se déclinent en 14 sortes.

Epicerie fines

Epicerie bleue

13 rue st Pierre

02 40 35 17 86

Cette coquette épicerie toute de bleu vêtue, vous l'aurez compris, vous propose des spécialités du coin : palets bretons ou galettes de pont-aven, biscuits et poissons...

L'olivacée

3bis rue Copernic

02 40 69 61 15

La Provence... Du soleil, des grillons, et... de l'huile d'olive. Ici vous trouverez au moins l'huile d'olive, et sous toutes ses formes, toutes ses odeurs, tous ses goûts. Vinaigre, épices, vaisselle, le décor, tout y est.

La maison des provinces

4 rue Cassini

02 40 73 06 40

Vous vous demandez où trouver à la fois des fruits et légumes de qualité, du poivre des oiseaux, des baies de Sichuan, du caviar à longueur d'année et des pots de bébé bio ?... Réponse : dans cette épicerie fine haut de gamme.

Ducs de Gascogne

20 rue des Carmes

02 40 47 54 37

Le Gers s'est installé à Nantes, rue des Carmes. Avec le foie gras pour spécialité...

www.ducsdegascogne.com

La Trinitaine

4 place st Pierre

02 40 20 33 36

Ici, toute la Bretagne est à vos pieds : des traditionnels palets ou quatre-quarts aux spécialités moins connues du Nantais de passage, comme le Kouign-Amann. Vous y trouverez même guides et cartes postales.

www.latrinitaine.com

La petite épicerie

14 rue du château

02 40 48 65 91

Dès l'arrivée, une envoûtante odeur de café vous saisit, dans cette coquette épicerie qui fait aussi salon de thé. Tout vous donne envie de rester. Mais vous reviendrez le deuxième jeudi du mois, pour une soirée à thème.

www.lapetiteepicerie.com

Terre Ovalie

1 rue Copernic

02 40 84 34 45

L'endroit idéal si vous avez la nostalgie de votre sud-ouest... ou simplement si vous voulez découvrir les délices de cette région, unanimement reconnue pour sa gastronomie. Ici, place aux petits producteurs.