



En route pour
les Fêtes !



Sébastien Brocard

L'Exigence Qualité

Cette année encore, la Maison Sébastien Brocard est heureuse de vous dévoiler ses créations festives, imaginées pour célébrer la magie de Noël et accueillir la nouvelle année avec douceur et gourmandise.

Pour cette fin d'année, nous avons mis tout notre savoir-faire au service de desserts d'exception, qui sauront enchanter petits et grands et apporter une étincelle de magie à vos fêtes.

Toute l'équipe de la Maison Sébastien Brocard se joint à moi pour vous souhaiter un merveilleux Noël et une nouvelle année 2026, placée sous le signe du plaisir et de la gourmandise.

Sébastien Brocard et son équipe.



* Puissance 4

Un classique du jeu... à croquer !

Chocolat noir, lait et caramel s'assemblent pour un plaisir gourmand. Le plus dur ?

Ne pas tout dévorer avant la fin de la partie !

260g minimum de gourmandises.

 Dès le 1^{er}/12 (série limitée).



Retrouver son âme d'enfant

se régaler tout en jouant



* Mord'pion *

Le célèbre jeu d'enfance revisité ! Chocolat noir, caramel, lait et Gianduja s'entremêlent dans ce montage aussi ludique que délicieux.

145 g minimum de gourmandises. - Dès le 1^{er}/12 (série limitée).



* Jeu d'éveil

En chocolat lait, caramel et noir, garni d'un fondant gianduja, ce grand classique de l'enfance ravira petits et grands... surtout les plus gourmands !

350 g minimum de gourmandises.

- Dès le 1^{er}/12 (série limitée).

* Maboule de Noël

Boule de Noël garnie de surprises gourmandes, tendances lait et noir (frioles et perles soufflées croustillantes)

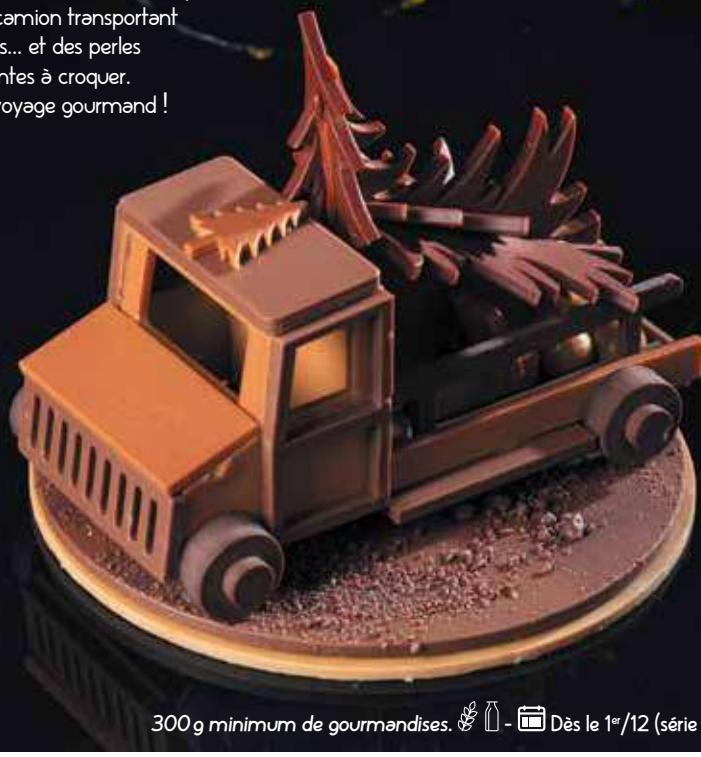
155 g minimum de gourmandises.

Dès le 1^{er}/12 (série limitée).



* Camion vintage

Chocolat lait, caramel et noir pour ce petit camion transportant ses sapins... et des perles croustillantes à croquer.
Un vrai voyage gourmand !



300 g minimum de gourmandises.  -  Dès le 1^{er}/12 (série limitée).

* Rico le pingouin, Miss Caribou & Mr Noël *

Personnages en chocolat lait 33% garnis de perles croustillantes. 80 g minimum chacun.
Sujets vendus séparément.

   Dès le 1^{er}/12 (série limitée).



 Article vendu dans un coffret cadeau transparent.

Noël, mon beau Noël



* Vanille-chocolat *

Finesse du caramel, croustillant du sablé et puissance de chocolat noir d'origine, mêlés à la douceur de vanille de Madagascar.



- 1 et 5 personnes - Du 16 au 26/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.

* Sérial Crousty *



Croustillant d'amandes et noisettes pralinées. Crèmeux chocolat au lait, ananas et passion soigneusement préparés.

- 1 et 5 personnes

Du 16 au 26/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille ou exotiques.



* Intensément *

Finement craquant pour ce sablé praliné enveloppé de crème intensément vanille, rehaussé d'un coulis de framboise.



1 et 5 personnes.

Du 16 au 26/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis fruits rouges ou exotiques.



* Helvétie *

Mousse chocolat noir, pur "Terre de cacao" bio et cœur à la crème de la Gruyère sur nid de meringue.

1 et 5 personnes.

Du 16 au 26/12.



Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.

Noël, mon beau Noël



* Poire & Vanille *

L'expression de la vanille simple et complexe à la fois.
Sablé craquant de noix de macadamia caramélisées,
biscuit tendre et poire en confit.



€ 100 - 1 et 5 personnes - Du 16 au 26/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.



* Genève-Lausanne exotic *

Notre Paris-Brest réinterprété, composé de croustillant de praliné noisette et amande. Un régal de crème fouettée tendrement vanille & compotée de mangue.

€ 100 - 1 et 5 personnes - Du 16 au 26/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille ou exotiques.



* Terre de cacao *

Somptueux croustillant noisette et caramel au beurre salé, mousse chocolat noir d'exception.

- 1 et 5 personnes.

Du 16 au 26/12.



Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.



* Rouge *

De Rouge vêtu, crème aérienne vanille et fruits rouges délicatement déposés sur un cœur de crème citron moelleux.

- 1 et 5 personnes.

Du 16 au 26/12.



Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.

* Éclat *

Vanille et caramel en crème glacée, éclats de noix de pécan au sirop d'érable sur biscuit macaron.



- 5 personnes



Du 1^{er} au 31/12.



Accompagnez votre dessert de notre coulis vanille.



Finir le repas avec éclat ;) ...et nos succulents desserts glacés



* Coccinoël *

Coeur moelleux vanille de Madagascar et zeste d'orange, enrobé de sorbet fraise sur meringue craquante.

- 5 personnes

Du 1^{er} au 31/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.



* Blanc bonnet *

Sorbet framboise au cœur gourmand de nougat glacé rafraîchi de pétillant sorbet mandarine et mangue sur biscuit macaron.

- 5 personnes

Du 1^{er} au 31/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.



Les petites envies

Pour le Réveillon, au déjeuner, au goûter, au dessert...

Douce nuit : Plateau composé de 16 mignardises

- 4 tartelettes confit d'agrumes et citron
- 4 tartelettes praliné croustillant, vanille et crèmeux au chocolat grand cru Belize
- 4 tartelettes confit de cassis et crème fouettée au marron confit
- 4 tartelettes aux coeurs de fruits rouges et chantilly de fève de tonka



- Du 16 au 31/12.

Panettone classique

Traditionnelle spécialité gourmande italienne aux fruits confits.

Poids : 470 g. Série limitée

Dès le 1er/12 (série limitée).





Les Macarons

Un moment de plaisir à partager.
Composez votre coffret avec 1, 2 ou 3 tiroirs !



Nos sélections sont composées de 8 macarons : à vous de choisir !

Créations

Uniquement en boutique. Personnalisez votre coffret selon vos goûts et envies.

Parfums : vanille, chocolat, expresso, caramel fleur de sel, framboise, citron, pistache, citron-yuzu, pralin noix de cajou, clémentine, cassis-myrtille, mangue-baie rose, griotte-tonka, cactus-passion, noix de coco, praliné feuilleté.

∅∅∅ (∅ dans praliné feuilleté)

Classiques

Parfums : vanille, chocolat, caramel fleur de sel, pistache, coco, framboise, citron, praliné feuilleté.

∅∅∅ (∅ dans praliné feuilleté)

P'tit plaisir fruité

Parfums : mangue-baie rose, cassis-myrtille, citron-yuzu, cactus-passion, pralin noix de cajou, clémentine, expresso, griotte-tonka.

∅∅∅

Dès le 1^{er} décembre.

Mon Jura

Une création Sébastien Brocàrd.

De nos montagnes à votre plaisir !



Spécialité de 18 chocolats noir et lait garnis de praliné à l'ancienne, enrobés de notre chocolat "Terre de cacao" bio, lait 50% ou noir 70 %, origine Madagascar.

Coffret de 130 g. 



Les coffrets

des écrins de saveurs précieuses !



Coffret Puriste

Assortiment de notre collection
de chocolats Terroir d'exception
noir intense, enrobage "Terre de
cacao" bio 70% origine
Madagascar.

Coffrets de 125 g à 500 g empilables.



Coffret Smi'lait

Coffret de fins spéculoos
surmontés de caramel au beurre
salé, enrobés de chocolat au lait.
Coffrets de 125 g à 500 g empilables.





Coffret découverte

Assortiment de notre collection de chocolats (50% noir et 50% lait). Enrobage chocolat "Terre de cacao" bio, lait 50% et noir 70% origine Madagascar.

Coffret de 250 g à 1 kg. ☘ ⓘ ⓘ

Peut contenir du gluten et de l'oeuf selon le bonbon de chocolat.



Coffret Tendance noir

Assortiment de notre collection de :
- chocolats noirs (70% noir et 30% lait).
Enrobage chocolat "Terre de cacao" bio,
noir 70% origine Madagascar.

Coffret de 250 g à 1 kg. ☘ ⓘ ⓘ ○



Coffret Tendance lait

Assortiment de notre collection de :
- chocolats lait (30 % noir et 70 % lait).
Enrobage chocolat "Terre de cacao" bio,
lait 50% origine Madagascar.

Coffret de 250 g à 1 kg. ☘ ⓘ ⓘ ○ - 📆 Du 1^{er} au 31/12.



Coffret rubix truffes

Coffret de truffes, chocolat noir intense au vieux rhum.
Enrobage chocolat "Terre de cacao" bio, noir 70%
origine Madagascar.
Coffrets de 125 g à 500 g empilables.

⌚ - 📅 Du 1^{er} au 31/12.



Pavé divonnois

Assortiment de rochers : noir intense praliné noisette,
pralinés amande, spéculoos et éclats de muscovado,
tendre lait noisette, pralinés orange confite aux éclats
de fève de cacao. Enrobage chocolat "Terre de cacao"
bio, lait 50% et noir 70% origine Madagascar.

Coffrets de 125 g à 500 g empilables. 🍫 🍫



Coffret perles

Assortiment de chocolats au cœur caramel fondant
de yuzu café, vanille, passion Jawa, fleur de sel,
poire-amande, framboise ou cassis.

Enrobage chocolat "Terre de cacao" bio, lait 50%
ou noir 70% origine Madagascar.

Coffrets de 125 g à 500 g empilables. 🍫



Coffret créatif

Assortiment de notre collection de chocolats créatifs aux
alliages surprenantes : morille, safran, bergamote-sauge,
pêche blanche-jasmin, citron-gingembre, cassis-géra-
num rosat, mélisse-miel et méliolot. Enrobage chocolat
"Terre de cacao" bio, lait 50% et noir 70% origine
Madagascar.

Coffrets de 125 g à 500 g empilables. 🍫 🍫



Coffret empilable

Coffrets de 125 g à 500 g empilables.

🌿 🍫 🍫 ○



Cap sur une nouvelle année

* Poire & Vanille *

L'expression de la vanille simple et complexe à la fois. Sablé craquant de noix de macadamia caramélisées, biscuit tendre et poire en confit.



1, 4, 6, 8, 10 personnes

Du 29 au 31/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis fruits rouges ou exotiques.



* Genève-Lausanne exotic *

Notre Paris-Brest réinterprété, composé de croustillant de praliné noisette et amande. Un réglage de crème fouettée tendrement vanille & compotée de mangue.



1, 4, 6, 8, 10 personnes

Du 29 au 31/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille ou exotiques.





* Terre de cacao *

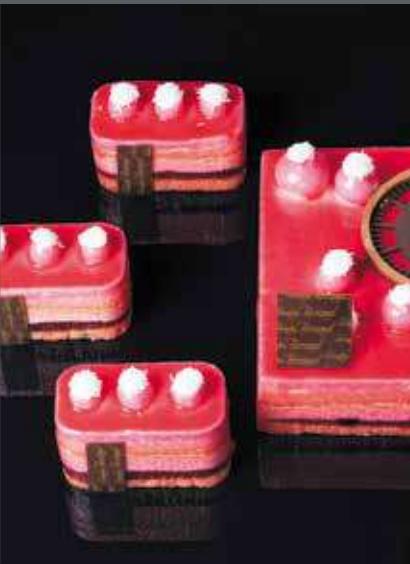
Somptueux croustillant noisette et caramel au beurre salé, mousse chocolat noir d'exception.



1, 4, 6, 8, 10 personnes

📅 Du 29 au 31/12.

⌚ Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.



* Rouge *

De Rouge vêtu, crème aérienne vanille et fruits rouges délicatement déposés sur un cœur de crème citron moelleux.



- 1, 4, 6, 8, 10 personnes

📅 Du 29 au 31/12.

⌚ Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.



Cap sur une nouvelle année

* Vanille-chocolat *

Finesse du caramel, croustillant du sablé et puissance de chocolat noir d'origine, mêlés à la douceur de vanille de Madagascar.



1, 4, 6, 8, 10 personnes - Du 29 au 31/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.

* Sérial Crousty *



Croustillant d'amandes et noisettes pralinées. Crèmeux chocolat au lait, ananas et passion soigneusement préparés.



1, 4, 6, 8, 10 personnes

Du 29 au 31/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille ou exotiques.



* Intensément *

Finement craquant pour ce sablé praliné enveloppé de crème intensément vanille, rehaussé d'un coulis de framboise.



1, 4, 6, 8, 10 personnes

Du 29 au 31/12.

Accompagnez votre dessert de nos coulis fruits rouges ou exotiques.



* Helvétie *

Mousse chocolat noir, pur "Terre de cacao" bio, et cœur à la crème de la Gruyère sur nid de meringue.



1, 4, 6, 8 personnes

Du 29 au 31/12.



Accompagnez votre dessert de nos coulis vanille, fruits rouges ou exotiques.



J'aime les galettes...

quand elles sont bien faites !

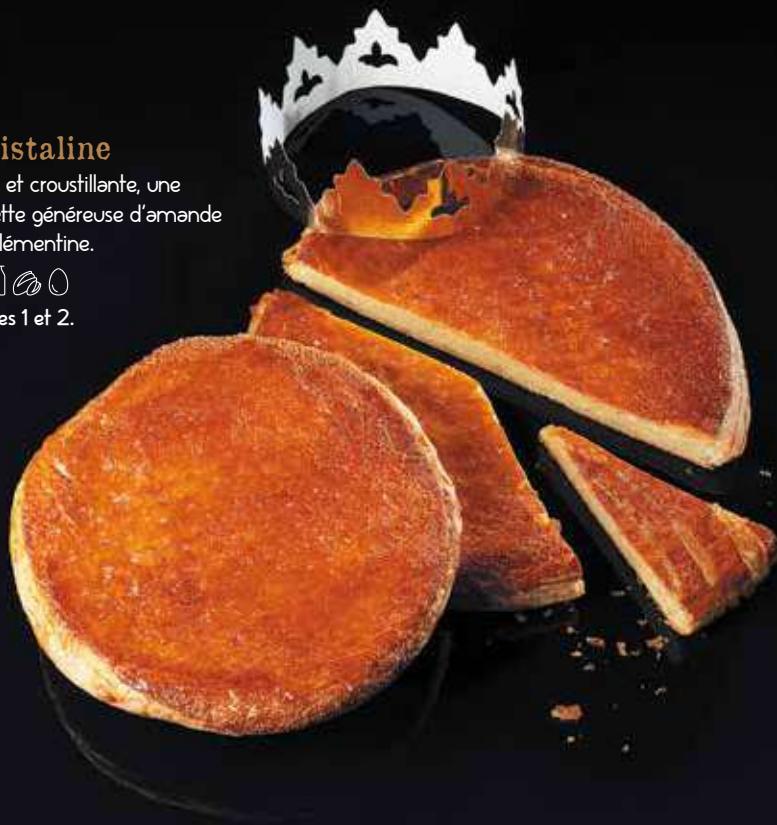
Du 2 au 24/01. Taille 1 = 4 pers. - Taille 2 = 8 pers.

Cristaline

Fine et croustillante, une galette généreuse d'amande et clémentine.



Tailles 1 et 2.



2 galettes achetées = 1 bouteille de cidre OFFERTE



Frangipane

Pâte feuilletée et crème de frangipane d'amandes douces pour cette savoureuse galette.

❖ ☕️ 🍞 - Tailles 1 et 2.



Roi

Couronne des rois à la fleur d'oranger,
coeur tendre de chocolat noisette

❖ ☕️ 🍞 - Taille unique 5 pers.



Enfance

Fine galette briochée garnie de crème pâtissière fondante au lait entier vanillé.

❖ ☕️ 🍞 - Taille unique 5 pers.



Merci ! Depuis 4 ans, grâce à vous,
c'est plus de 16 000 € qui ont été
versés à l'association.

Alors, continuons ensemble !

Pour chaque galette achetée,
1€ sera reversé à l'association.



Fèves uniques réalisées en collaboration avec l'illustratrice Petula Rocher.



Pin, pin, pin... pain

Une sélection
croustillante
pour accompagner
vos plats de fêtes

23, 24, 25 et 31/12.



Pain aux figues

Parfaite harmonie avec
votre repas de fêtes pour ce
pain aux figues.

300 g minimum.



Pain de mie

Pain de mie moelleux.

500 g minimum.



Pain complet

Pain dense élaboré à base
de farine complète bio à
la meule de pierre.

Riche en minéraux.

300 g minimum.



Pain nordique

Tendre et gourmand,
ce lingot est élaboré
à base de farine de
seigle et farine de
malt noir, miel et
flocons d'avoine.

500 g minimum.



Pain de seigle

Pain élaboré à base de
farine de seigle à la meule
de pierre, stimule et
favorise la digestion.

300 g minimum.



Pain pop-corn

Lingot de pain brioché
doux et savoureux au
maïs.

450 g minimum.



Tourte résiné

Une de nos spécialités.

Un pain craquant à la
farine de seigle et résiné
de Suisse voisine.

500 g minimum.

Pain canadien

Farine de tradition française,
farine de châtaignes,
cranberries, sirop d'érable
et noisettes torréfiées
et concassées.

300 g minimum. 



Fougasse aux olives

Soufflé aux olives
et fleur de sel.

300 g minimum. 



Aperipain

Pain croustillant
apéritif aux éclats
de chorizo ou
Emmental de Savoie.

300 g minimum.

 (+  Emmental).



Matin "partage"

2 croissants, 2 pains au chocolat,
2 roulés cannelle, 2 chaussons aux
pommes, 2 kouign-amann, 2 pains
aux raisins, 2 brioches au sucre.

pourquoi, comment, quand,
Passer commande

Pourquoi ?

Passer commande vous donne l'accès prioritaire à
l'espace "Retrait commande".

Présentez votre ticket et repartez aussitôt
avec votre commande !

Comment ?

- En magasin muni de votre bon de commande détachable
- Sur internet

passer votre
commande
en ligne



ou remplissez
votre bon de
commande
ici !

ATTENTION, pour des raisons d'organisation,
seul le règlement permet de valider votre commande.
Se munir obligatoirement de son ticket pour tout retrait.
Aucun duplicata ne peut être fourni.

Quand commander pour Noël ?



Du 1^{er} au 22 décembre 19 h, pour un retrait
du 16 au 26 décembre.

Quand commander pour la Saint-Sylvestre ?



Du 1^{er} au 28 décembre 19 h, pour un retrait
du 29 au 31 décembre.

Nos desserts de la carte automne/hiver 2025,
sont disponibles tous les jours sauf du 23 au 31 décembre.

Pictogrammes des allergènes contenus dans nos produits :

⌚ : Gluten - 🥐 : Lactose - 🍋 : Fruits à coque - 🥚 : Oeuf.

📅 Dates de disponibilité de nos desserts en boutique.

Bon de commande Noël 2025

Retrait boutique de :

- Saint-Genis-Pouilly
- Divonne
- Val Thoiry

Client				
N° de portable				

Dès le 1 ^{er} décembre	LES SURPRISES À OFFRIR	PRIX UNITAIRE en EURO				TOTAL	
		pièce	Qté		pièce		
	Mord'pion	15,95		Maboule de Noël	19,80		
	Puissance 4	33,80		Rico le pingouin	12,00		
	Cœmion vintage	39,00		Mr Noël	12,00		
	Jeu d'éveil	45,50		Miss Cœribou	12,00		
Du 16 au 26 décembre	LES BÛCHES ET DESSERTS DE NOËL	PRIX UNITAIRE en EURO				TOTAL	
		pièce	Qté	5 pers.	Qté		
	Genève-Lausanne exotic	5,80		42,00			
	Helvétie	6,00		45,00			
	Intensément	5,80		42,00			
	Poire & Vénille	5,80		42,00			
	Rouge	6,00		45,00			
	Sérial Croutsy	5,80		42,00			
	Terre de cacao	5,80		42,00			
	Vénille-chocolat	5,80		42,00			
	Douce nuit	25,00					
LES COULIS - PRIX UNITAIRE en EURO : 3,30						TOTAL	
	Exotique	Qté	Vanille	Qté	Fruits rouges	Qté	
Du 1 ^{er} au 31 déc.	LES DESSERTS GLACÉS	PRIX UNITAIRE en EURO				TOTAL	
		pièce		Qté			
	Blanc bonnet		39,50				
	Coccinoël		39,50				
	Éclat		42,00				
Dès le 1 ^{er} décembre	LES PETITES ENVIES	PRIX UNITAIRE en EURO				TOTAL	
		pièce	Qté	Coffret de 8	Qté		
	Macarons Classiques			13,60		40,80	
	Macarons Créations			13,60		40,80	
	Macarons P'tit plaisir fruité			13,60		40,80	
	Panettone classique	24,00		Série limitée.			
TOTAL NET À PAYER À LA COMMANDE							

LES COFFRETS DE CHOCOLAT		PRIX UNITAIRE en EURO							TOTAL
		pièce			Qté				
Coffret Mon Jura (130 g)		21,00							
		125 g	Qté	250 g	Qté	375 g	Qté	500g	Qté
Coffret Créatif	18,70			37,40		56,10		74,80	
Coffret Perles	18,70			37,40		56,10		74,80	
Coffret Puriste	18,70			37,40		56,10		74,80	
Coffret Rubix truffes	18,70			37,40		56,10		74,80	
Coffret Smilait	18,70			37,40		56,10		74,80	
Pavé Divonnais	18,70			37,40		56,10		74,80	
	250 g	Qté	500 g	Qté	750 g	Qté	1kg	Qté	
Coffret Empilable	30,25			60,50		90,75		121,00	
Coffret Découverte	30,25			60,50		90,75		121,00	
Coffret Tendance lait	30,25			60,50		90,75		121,00	
Coffret Tendance noir	30,25			60,50		90,75		121,00	

Les coffrets de 125 g sont empilables ensemble. Les coffrets de 250 g sont empilables jusqu'à 1kg.

LA ST-SYLVESTRE	PRIX UNITAIRE en EURO								TOTAL
	pièce	Qté	4 pers.	Qté	6 pers.	Qté	8 pers.	Qté	
Genève-Lausanne	5,80		31,30		42,90		51,50		57,50
Helvétie	6,00		32,40		44,40		53,30		
Intensément	5,80		31,30		42,90		51,50		57,50
Poire-Vanille	5,80		31,30		42,90		51,50		57,50
Rouge	6,00		32,40		44,40		53,30		59,50
Seriøl-Crusty	5,80		31,30		42,90		51,50		57,50
Terre de cacao	5,80		31,30		42,90		51,50		57,50
Vanille-chocolat	5,80		31,30		42,90		51,50		57,50
Douce nuit	25,00								
LES GALETTES	PRIX UNITAIRE en EURO								TOTAL
	Taillé 1	Qté	Taillé 2	Qté		Taillé 1	Qté	Taillé 2	Qté
Cristaline	26,00		35,00		Frangipane	25,00		33,00	
Enfance	29,00				Roi	26,00			
LES PAINS ET LES VIENNOISERIES	PRIX UNITAIRE en EURO								TOTAL
	pièce	Qté				pièce	Qté		
Apéripain chorizo (300 g)	4,50				Pain nordique (500 g)	4,50			
Apéripain emmental (300 g)	4,50				Pain pop-corn (450 g)	4,50			
Fougasse aux olives (300 g)	3,90				Pain de seigle (300 g)	2,40			
Pain canadien (300 g)	2,70				Tourte résiné (500 g)	4,50			
Pain complet (300 g)	2,40				Matin "partage"	25,00			
Pain de mie (500 g)	5,00								

Du 29 au 31 décembre

Du 2 au 24 janv.

23, 24, 25, 31 décembre



Les boutiques

Vous accueillent pendant les fêtes aux horaires suivants

DIVONNE-LES-BAINS

31 rue des Bains - 01220 Divonne les Bains

Tél. : +33 (0)4 50 20 25 45

OUVERT lundi 22 décembre de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00.

Les 24 et 31 décembre de 8h30 à 13h00 et de 14h00 à 18h00

et le 25 décembre de 9h00 à 12h00.

Fermé le 26 décembre et le 1^{er} janvier 2026.

SAINT-GENIS-POUILLY

9 bis rue de Lyon - 01630 Saint-Genis-Pouilly

Tél. : +33 (0)4 50 20 99 04

OUVERT lundi 22 décembre de 7h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h00.

Les 24 et 31 décembre de 8h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00

et le 25 décembre de 9h00 à 12h00.

Fermé le 26 décembre et le 1^{er} janvier 2026.

VAL-THOIRY

Centre commercial

Tél. : +33 (0)4 50 56 54 71

OUVERT les dimanches 30 novembre, 7, 14 et

21 décembre de 9h30 à 19h00.

Les 24 et 31 décembre de 9h30 à 18h00.

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier 2026.

Sébastien, Stéphanie et toute leur équipe,
vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année,
remplies d'amour et de gourmandises.