

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

— ARNAUD
LARHER —
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Comme chaque fin d'année, le Meilleur Ouvrier de France pâtissier Arnaud Larher enchante nos tables de fêtes avec ses bûches et créations de Noël. Pour 2025, il a imaginé plusieurs nouveautés à croquer pour patienter, à partager et à offrir ! En parallèle, deux recettes iconiques feront leur grand retour pour notre plus grand plaisir.



Le calendrier de l'avent

Pour son incontournable calendrier de l'avent annuel, Arnaud Larher a décliné 24 délicieux chocolats et confiseries. Des petites merveilles à croquer représentant toutes les spécialités du pâtissier - chocolatier, pour (re) découvrir avec délice tout au long du mois de décembre l'univers haut en saveurs de la Maison.

CALENDRIER DE L'AVENT : 48 €

Comète : le renne facétieux



La star de la saison, c'est lui ! Sous son air espiègle, Comète est un grand généreux qui sera le meilleur ami de tous les amoureux de chocolat lacté et de praliné. Pour preuve, sa dacquoise noisette surmontée de morceaux de noisettes grillées, de praliné croustillant à la noisette, de ganache au chocolat au lait et d'une ganache montée lactée. De fines feuilles de chocolat au lait viennent terminer sa mise en beauté pour encore plus de gourmandise.

BÛCHE COMÈTE : 58 € POUR 4/5 PERSONNES

La bûche Bonbon

Autre nouveauté pour les amateurs de desserts fruités, la bûche Bonbon ! Sur une base de sablé breton se dresse à la manière d'un millefeuille, des couches successives de biscuit aux amandes, de compotée de fraise et framboise et de mousse à la vanille pour un résultat riche en goûts et en textures. Une vraie confiserie à l'allure régressive qui ne réglera assurément pas que les petits gourmands.



BÛCHE BONBON : 56,40 € POUR 4/6 PERSONNES

La bûche Nuage



Quand Arnaud Larher s'inspire de l'incontournable Saint-Honoré pour réaliser une bûche légère comme un nuage, cela donne une véritable œuvre d'art à déguster. Sa composition ? Une pâte sablée vanille surmontée d'un croustillant au praliné noisette, d'une crème à la infusion de vanille, d'une crème chantilly à l'infusion de vanille et de délicieux choux à la crème de vanille et au caramel. Son secret ? Deux couches de mille-feuille caramélisé en son coeur. Un rêve à portée de cuillère !

BÛCHE NUAGE : 65,80 € POUR 6/8 PERSONNES

La pavlova citron

L'option parfaite pour changer des bûches traditionnelles ? La pavlova au citron, qui revient cette année sur le devant de la scène. Un nuage de gourmandise alliant meringue croquante, crème chantilly à la vanille, marmelade et crème de citron jaune, menthe fraîche et zeste de citron vert... Une association alléchante à l'esthétique originale qui reprend le format de la bûche tout en apportant une alternative tout en fraîcheur.

PAVLOVA CITRON : 65,80 € POUR 6/8 PERSONNES



L'Ice cube Toulouse Lautrec



Autre option pour les amateurs de plaisirs givrés : le dernier né de la famille des Ice cubes ! Ce nouveau parfum allie meringue craquante, glace au chocolat noir et biscuit sacher moelleux au chocolat noir avec des éclats de sablés diamant chocolat, le tout saupoudré d'une pointe de fleur de sel. Une création rafraîchissante qui change des entremets chocolat habituels.

L'ICE CUBE TOULOUSE LAUTREC : 54 € POUR 6/8 PERSONNES

Le sapin Nougatine

En bonus, Arnaud Larher a pensé au cadeau parfait à amener à ses hôtes, à disposer sur son centre de table et à partager entre gourmands : un magnifique et délicieux sapin en chocolat noir, recouvert d'amandes caramélisées et d'éclats de nougatine.

SAPIN NOUGATINE : 57 €





Les sujets de Noël

Le chef a également imaginé une déclinaison de joyeux personnages sur le thème de Noël, à offrir ou à disposer sur la table. Craquerez-vous pour le bonhomme de neige en chocolat blanc, pour le cerf en chocolat noir ou pour le père Noël en chocolat au lait? Tous cachent un assortiment de fritures en chocolat au lait et noir.

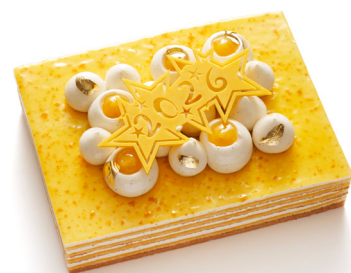
LE PÈRE NOËL : 16 €

LE CERF : 11 €

LE BONHOMME DE NEIGE : 11 €

L'entremet Lollipop du Jour de l'an

Pour célébrer le passage à l'an 2026, le MOF pâtissier a imaginé un délicieux entremet en édition limitée composé d'un sablé breton qui se dresse à la manière d'un mille-feuille; de couches successives de biscuit aux amandes punché au fruit de la passion; d'une marmelade d'orange et d'une mousse à la vanille. Une création fraîche et fruitée parfaite pour clôturer le dîner – et l'année ! – en beauté.



36 € POUR 4 PERSONNES

54 € POUR 6 PERSONNES

72 € POUR 8 PERSONNES

90 € POUR 10 PERSONNES

DANS LES BOUTIQUES ARNAUD LARHER : :

53 RUE CAULAINCOURT, 75018 PARIS

57 RUE DAMRÉMONT, 75018 PARIS

93 RUE DE SEINE, 75006 PARIS

32 GRANDE RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE, 92600 ASNIÈRES-SUR-SEINE

SITE : WWW.ARNAUDLARHER.COM

INSTAGRAM : @ARNAUD_LARHER

CONTACT PRESSE : AGENCE MADELEINE

FANNY CRAVOISIER :

FANNYC@AGENCEMADELEINE.FR • 06 33 05 47 06

LISA CHARRON-BILON :

LISAC@AGENCEMADELEINE.FR • 06 40 99 72 57

LILLOU HALOCHE :

LILLOUH@AGENCEMADELEINE.FR • 06 70 23 22 10