

LAC[®]

CHOCOLATIER

**MAISON LAC SIGNE UNE COLLECTION NOËL 2025
PLACÉE SOUS LE SIGNE DE L'AUDACE GOURMANDE**



À l'approche des fêtes de Noël, la Maison LAC dévoile
une collection festive à la hauteur de sa réputation.

**Bûches haute couture, vacherins glacés, sapin mendiant en chocolat
et un calendrier de l'Avent inédit de 30 cases** pour célébrer ses 30 ans.

Autant de créations qui traduisent l'exigence artisanale
et l'audace créative de la maison niçoise.

LES BÛCHES

Alliance de dacquoise amande, praliné croustillant aux noix de pécan, sablé breton et chocolat noir Pérou 70 %.



MONTARO

Buchette 1 à 2 personnes 8,70€

Bûche 6 personnes 47€

LES BÛCHES

La fraîcheur d'un coulis fraise-framboise dans une mousse vanille de Madagascar, sur un duo de biscuits cuillère et madeleine.



PERLE

Buchette 1 à 2 personnes 8,70€

Bûche 6 personnes 47€

LES BÛCHES

Biscuit aux amandes, chantilly aux éclats de marrons et crème de marron
— un hommage aux saveurs d'hiver.



MARRON

Buchette 1 à 2 personnes 8,70€

Bûche 6 personnes 47€

LES BÛCHES

Intensité du chocolat noir Ouganda 70 % adoucie par une crème brûlée à la vanille de Tahiti.



TAHAA

Buchette 1 à 2 personnes 8,70€

Bûche 6 personnes 47€

LES BÛCHES

Un jeu de contrastes entre croustillant aux amandes, biscuit moelleux et insert mandarine, enveloppé d'une mousse vanille.



MANDARINE

Buchette 1 à 2 personnes 8,70€

Bûche 6 personnes 47€

LES BÛCHES

Biscuit noisette, praliné croustillant, crème et mousse chocolat au lait, rehaussés d'une fine feuille de chocolat croquant.



DÉSIR

Buchette 1 à 2 personnes 8,70€

Bûche 6 personnes 47€

LES BÛCHES

Biscuit chocolat, croustillant nougatine, crémeux et mousse au chocolat noir Pérou 70 %, pour une intensité pure et raffinée.



TARAPOTO

Buchette 1 à 2 personnes 8,70€

Bûche 6 personnes 47€

LE CALENDRIER DE NOËL

Innovation majeure de cette saison : pour marquer trois décennies de savoir-faire, la Maison LAC dévoile une **édition inédite de calendrier de l'Avent à 30 cases**, prolongeant l'expérience gourmande au-delà de Noël et multipliant les découvertes.

Chaque case dévoile une création unique — ganaches subtiles, pralinés croustillants, moulages délicats — autant de miniatures qui traduisent la précision du geste chocolatier.

Ce calendrier inédit illustre à la fois la fidélité de LAC à ses racines artisanales et sa capacité à innover sans cesse. Véritable objet de collection, il s'impose comme une pièce festive à part entière.

Un collector pour gourmets et passionnés de chocolaterie contemporaine.



CALENDRIER ANNIVERSAIRE INÉDIT

Calendrier de l'Avent 30 cases, créé à l'occasion des 30 ans de la Maison.
59 € pièce.

LES VACHERINS

Croquant, glacé, fondant : le vacherin LAC joue sur les **contrastes** pour signer un **dessert empreint de singularité**. Sa meringue fine et parfaitement croquante s'allie à une glace vanille maison à la texture soyeuse, créant un **équilibre subtil entre légèreté et intensité**.

Décliné en parfums gourmands — **mandarine, fraise, noisette ou chocolat** — ce grand classique des fêtes devient, entre les mains de la Maison LAC, un incontournable qui exprime toute la précision et la générosité de son savoir-faire.



L'ICÔNE GLACÉE DES FÊTES

Vacherins composés d'une base vanille et meringue, agrémentés d'un parfum au choix. Disponibles en format 8 personnes : 50 €.

LES SAPINS MENDIANTS

Icônes chocolatées de la Maison LAC, les sapins mendiants revisitent la tradition des fruits secs en version festive.

Déclinés en **chocolat lait ou noir**, ils associent le croquant raffiné du chocolat aux textures gourmandes des fruits secs et confits.

Disponibles en deux formats, ils s'imposent comme **de véritables pièces centrales des tables de fête**, à la fois gourmandes et décoratives.



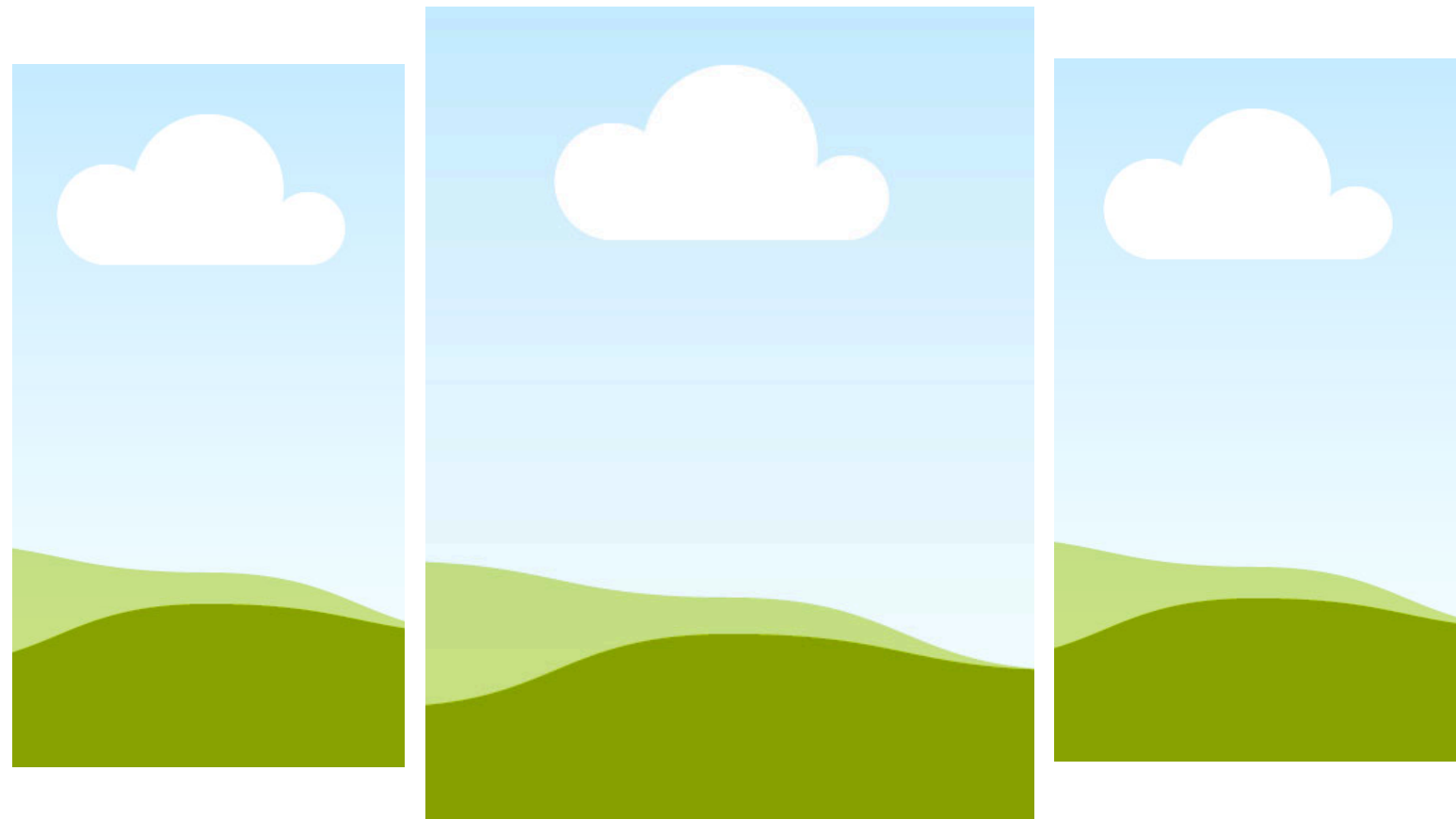
LE MENDIANT RÉINVENTÉ EN UNE SCULPTURE GOURMANDE

Le sapin mendiant, décliné en chocolat lait ou noir, est proposé en deux formats : petit modèle à 42 € et grand modèle à 72 €.

LE SAPIN PRALINÉ

Édition incontournable des fêtes, le sapin praliné revient cette année dans toute sa gourmandise. Réalisé en chocolat noir, il renferme un praliné amande-noisette onctueux, rehaussé d'éclats d'amandes caramélisées qui apportent intensité et croquant.

À la croisée du chocolat de dégustation et de la pièce festive, ce sapin s'impose comme un véritable **centre de table à partager**, mêlant raffinement visuel et générosité gustative. Un classique attendu, qui illustre la maîtrise de la Maison LAC dans **l'art d'associer technicité et plaisir convivial**.



UN CLASSIQUE DE LA MAISON LAC

.....

.....

À PROPOS DE LA MAISON LAC

Fondée en 1995 par Pascal et Valérie Lac, la Maison LAC s'est imposée en trois décennies comme l'une des **références françaises en chocolaterie et pâtisserie**.

Membre du prestigieux **Relais Desserts International** depuis 2006, **plusieurs fois récompensée par le Club des Croqueurs de Chocolat**, elle a rejoint en 2025 le cercle restreint des **Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV)**.

Avec **cinq boutiques, un laboratoire de création et de production** à La Trinité, ainsi qu'un **atelier de torréfaction intégré** qui permet à la Maison LAC de maîtriser la transformation du cacao de la fève jusqu'au chocolat, la maison conjugue tradition artisanale, innovation et ancrage local.



Contact Presse

HOUANT Mélodie

melodie@uniio.fr

06.61.07.41.29

Lien de téléchargement :

[Photothèque visuels HD Maison LAC](#)