



Bûche Caribou



Bûche Avalanche



Bûche Mont-Blanc

TOUT SCHUSS POUR NOËL À LA MAISON BOUILLET !

Le pâtissier chocolatier lyonnais Sébastien Bouillet fête Noël à la montagne. Design épuré et élégant, goûts francs, équilibre de saveurs et jeux de textures, il propose cette année de slalomer entre bûches inédites et grands classiques. De quoi glisser tout schuss vers la gourmandise !

PLAN DES PISTES SUCRÉES

Direction l'atelier du Père Noël avec la bûche Laponie : mousse mangue et baies roses, une compotée de mangue, un streusel citron vert et un biscuit pain de Gênes.

Un peu de douceur avec Flocon qui surprend avec son cœur crémeux riz au lait, équilibré par le pep's d'une mousse aux agrumes, un streusel citron huile d'olive et un biscuit pain de Gênes. La bûche Caribou réconforte avec sa composition 100% noisette : mousse Gianduja, crémeux, streusel et biscuit joconde noisette. Balade en Forêt pour une bûche forêt noire revisitée en clin d'œil au Japon avec une mousse chocolat infusée au thé Sakura, une compotée de griotte, une ganache montée Kirsch, un sirop griotte et Kirsch et un biscuit sans farine. La bûche chocolatée Val d'Isère, la Mont Blanc au marron, l'Avalanche aux saveurs passion framboise, le vacherin l'Après-ski et le brookie glacé Alaska viennent compléter l'univers enneigé du pâtissier chocolatier lyonnais.

DIRECTION LES SOMMETS AVEC DEUX ENTREMETS DE FIN D'ANNÉE

Pour accompagner cette avalanche de gourmandise, Sébastien Bouillet a imaginé un entremets de Noël à l'allure d'une télécabine. Une création qui vise les sommets avec un entremets ganache montée Gianduja, une compotée de clémentine Corse, un streusel et un biscuit joconde noisette. Le tout est recouvert d'une télécabine en chocolat où chaque détail est minutieusement confectionné à la main par les équipes.

Pour le Nouvel An, la Maison Bouillet reste sur les pistes en proposant un entremets aux saveurs transalpines composé d'une mousse tiramisu et zestes d'oranges, une crème nakamela café et d'un biscuit cuillère imbibé à l'arabica.

Bûches pour 6/8 personnes 43€ (disponibles également en version individuelle 7,50€)

Entremets de Noël - Le Sommet pour 8 personnes 96€

Entremets Nouvel An pour 6/8 personnes 44€

Maison Bouillet

15 place de la Croix-Rousse

69004 Lyon 04 78 28 90 89

Commande en ligne : chocolatier-bouillet.com

Agence Camille Carlier

Contacts Communication Relations presse

Pauline Ramuz 06 37 81 43 69 – pauline@camillecarlier.fr

Alice Populus 06 99 49 91 73 – alice@camillecarlier.fr

