



FINE

Pâtisseries & chocolats

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour ces fêtes de fin d'année, Pâtisserie FINE vous propose de plonger dans l'univers d'un **Jardin Givré**, une bûche inspirée par la poésie des Jardins de Versailles et le raffinement de la Pâtisserie Française. Comme une promenade hivernale dans les allées du Château, chaque création est pensée pour **émerveiller, surprendre** et rendre cette période magique. Jeux de **textures, parfums** délicats et élégance **visuelle** s'entrelacent pour régaler petits et grands gourmands.

Au cœur de ce Jardin Givré, la bûche Signature du Chef Sébastien SERVEAU évoque la douceur d'un matin d'hiver. Sous son velours délicatement nacré se cache une **poire** fondante, parfumée à la **vanille**, mariée à la rondeur de la **chataigne**, à la subtilité des **amandes toastées** et rehaussée par une note de **miel**. Apportant chaleur et profondeur à cet équilibre de saveurs, cette nouvelle création à la fois gourmande et aérienne célèbre la finesse du goût et la beauté des saisons.



BUCHE STAR 2025: JARDIN D'HIVER

- **poires pochées** à la vanille Bourbon de Madagascar
- **biscuit moelleux** au miel et à la farine de chataigne
- **confit** de poire
- **onctueux** infusé aux amandes toastées
- **crème légère** à la vanille Bourbon de Madagascar
- **croustillant** aux amandes croquantes et à la vanille Bourbon de Madagascar

Bûche pour 8 personnes: 79€

Format individuel : 8,30 €

Bûchettes disponibles à partir du 2 décembre 2025
Bûches disponibles à partir du 6 décembre 2025



FINE

Pâtisseries & chocolats

La Galette Fondante Amande Vanille marie les amandes toastées à la vanille, tout en harmonie. Elle apporte **gourmandise** et **douceur** à chaque bouchée, idéale pour illuminer les moments partagés en famille ou entre amis, pendant l'hiver.



GALETTE STAR 2025: GALETTE FONDANTE AMANDE VANILLE

- **Feuilletage** inversé fondant au beurre de Charentes Poitou A.O.P.
- **Crème frangipane** aux amandes toastées et à la vanille Bourbon de Madagascar
- **Oncteux** à la vanille Bourbon de Madagascar
- **Amandes** concassées
- **Craquelin** d'amande et fleur de sel
- **Praliné** amande et vanille Bourbon de Madagascar

Galette pour 6 personnes: 44€

A la part : 7,30€

Galettes disponibles à partir du 27 décembre 2025



PATISSERIE FINE
Membre des Relais Desserts

www.patisseriefine.fr
contact@patisseriefine.fr

 Sébastien Serveau Patisserie FINE
 [@sebastienserveauatpatisseriefine](https://www.instagram.com/sebastienserveauatpatisseriefine)



BOUTIQUE

16 rue Royale, 78000 Versailles
Tel : 01 30 24 03 23
contact@patisseriefine.fr

Mardi au samedi : 10h-13h et 15h-19h
Dimanche : 10h-13h



ATELIER

152 avenue Joseph Kessel,
78960 Voisins-le-Bretonneux
Tel : 01 30 02 61 00

Mardi au samedi : 10h-13h
Dimanche : 10h-12h