



Noël 2016 : les bûches qui nous en mettent plein la vue !

Noël approche à grands pas, et la saison des bûches aussi ! Découvrez les plus belles créations de cette année 2016.



Noël 2016 : les bûches qui nous en mettent plein la vue !

J-87 avant Noël. J-87 avant ce jour que nous attendons avec impatience. Car oui, il faut le dire, on ADORE Noël. Se retrouver, trinquer, déballer nos cadeaux et surtout manger. Avouez. Vous aussi, chaque année, vous vous délectez des délicieux mets qui trônent sur la table. Et vous attendez toujours la fin du repas pour attaquer la fameuse bûche.

Chocolatée, fruitée, caramélisée, pralinée... on ne sait plus où donner de la tête ! Et il faut dire que cette année, le niveau est très élevé. Nos pâtisseries se sont surpassés pour nous offrir la crème des crèmes de la bûche. Petites sélections de nos préférées. Promis, vous allez vous régaler.

La "chouette" bûche Picard

Il ne nous en fallait pas plus pour craquer devant cette jolie bûche. Si on vous dit mousse vanillée, crémeux au caramel, biscuit cacao-noisettes caramélisées et croustillant amande-chocolat-noisette. Vous validez bien entendu. Grande chouette - 18,95€ (6 parts) Petites chouettes - 4,95€ (2 pièces) Disponibles en magasin à partir du 5 décembre 2016



La bûche « Léo-Pôle » de Dalloyau

La bûche la plus mignonne se trouve chez Dalloyau cette année ! A l'intérieur de cet ours, que de bonnes choses : un croustillant au miel et fruits secs, un crémeux vanille, un biscuit noisette du Piémont, un crémeux chocolat... et pour couronner le tout, 6 petites sucettes en forme d'ours au chocolat et praliné. Bûche 6/8 personnes – 98 €

La bûche sapin de Fauchon

Gros coup de cœur pour cette bûche célébrant les 130 ans de la maison Fauchon ! On craque pour sa forme, ses finitions parfaites et surtout ses parfums très originaux : pomme, épices de Noël et sudachi (petit agrume japonais). Il nous tarde d'être le 24 décembre ! Bûche 8 personnes – 100 € Disponible du 16 au 24 décembre 2016 dans tous les magasins Fauchon Paris Série limitée à 150 exemplaires

La bûche 100% noisette de Cédric Grolet

Comme à son habitude, le chef pâtissier du Meurice nous en met plein la vue. Ses pâtisseries aussi sublimes que délicieuses nous font à chaque fois de l'œil. Et c'est sans compter cette bûche 100% noisette qui nous donne carrément envie. Sous ce joli manteau doré, on y découvre un biscuit roulé au cœur tendre caramel, des éclats de noisette et une mousse noisette. Bûche 6/8 personnes – 130 € Disponible à emporter du 7 au 25 décembre

La bûche Bianco Natale d'Amorino

Sobre, élégante, appétissante... il n'en fallait pas plus pour que la bûche Amorino nous séduise. A l'intérieur, on y trouve une glace au marron glacé parfumée au rhum, des billes de meringues, un coulis de marrons glacés et de vrais morceaux de marrons. Le tout surmonté de petits cadeaux en chocolat blanc et cristaux de crème fouettée. Miam miam ! Bûche 8/10 parts - 34 € Disponible du 1er au 31 décembre 2016 Edition limitée

La bûche bonnet du père Noël d'Arnaud Lahrer

www.marmiton.org

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Forcément. On ne pouvait que craquer pour ce bonnet de Père Noël. Chez Marmiton, on adore le bon mais aussi le beau ! Et il faut dire que ce gâteau nous replonge directement en enfance avec son sablé breton, sa génoise moelleuse aux amandes, sa mousse vanillée et son coulis de framboise. Juste un mot : Miam ! Gâteau 4/6 personnes – 72€ A découvrir à partir du 9 décembre 2016 dans les boutiques Arnaud Lahrer

La bûche exotique de la Maison Foucade

Les parfums exotiques, vous aimez ? Nous on craque complètement pour cette bûche saveur coco, fruits de la passion, mangue et mandarine. Parfaite pour se réchauffer et oublier le froid hivernal ;-) Bûche 6/8 personnes - 68 €

La bûche made in London d'Anne Sophie Pic

Un Noël à Londres ça vous tente ? Anne-Sophie Pic tape fort cette année avec une bûche aux goûts très affirmés : cerise griotte, feuille de cannellier, bière et miel hydromel. Sans parler du design qui nous transporte directement de l'autre côté de la Manche ! Bûche 6/8 personnes-54€ Vendue en édition limitée au restaurant La Dame de Pic

La bûche féerique de Thiriet

Jolie surprise pour cette bûche Thiriet terriblement gourmande à prix mini ! Mais que cache sa jolie robe blanche ? Une crème glacée façon chantilly, de la confiture de lait, des morceaux de noisettes caramélisées et une sauce à l'abricot. On n'aime pas. On adore ! Bûche 8 personnes – 13,99€