



TENDANCES
Noël

LE DESSERT STAR DES FÊTES 2016

Nous avons tous mille façons de fêter Noël, mais il y a des choses qui sont immuables. L'attente et l'excitation des préparatifs par exemple, ou encore le plaisir de faire plaisir et les émotions gustatives. Quelque soit notre âge, la magie opère toujours, et surtout, la gourmandise est toujours au rendez-vous.

Ainsi, nous vous invitons à découvrir notre sélection de bûches offrant douceur et légèreté en bouche, réunissant la beauté d'un travail soigné et le plaisir d'un dessert gourmand. Bonne dégustation raffinée !



JEROME LE TEUFF

La bûche Tokyo est un savant mélange de Biscuit au Chocolat, Confit de Mangue, Crémeux au Yuzu, et Mousse Chocolat lacté 38%.

Chez Jérôme Le Teuff - Lunel



ARNAUD LARHER

La bûche Joséphine se compose de Gênoise aux amandes punchée d'un jus de passion, marmelade d'oranges de Noël et sa crème mousseline à l'infusion de vanille. En décor, écorces d'orange confite et larmes de crème mousseline à l'infusion de vanille.

Chez Arnaud Larher - Paris



SYLVAIN TALLON

Le délice Chocolat Orange est conçu à base de Pain de Gênes au chocolat à l'orange, mousse gianduja et crème à l'orange.

Au Réginal Bontoux - Nancy



CARETTE

La Bûche Onyx est composé de Bavaroise chocolat noir, crémeux caramel noisette, croustillant amande-noisette-sarrasin et biscuit moelleux chocolat.

Chez Carette - Paris