

Pâtisserie

Flochon

# Les bûches

Hiver 2022/23



« Au plaisir de l'instant partagé  
qu'elle procure et à la gourmandise  
qu'elle provoque ! »

C'est ce que j'aime répondre  
lorsque l'on me demande

# Les bûches

« *A quoi reconnaît-on une bonne bûche ?* »

L'ambiance chaleureuse, la famille et les amis auprès de qui nous nous réunissons, la sapin décoré avec patience et l'attente de ce repas de fêtes que l'on aura soigneusement préparé, contribue au plaisir de cette période de fin de l'année. Se retrouver, profiter et prendre le temps de savourer ensemble.

Pour notre équipe et nous, c'est un moment de l'année où nous donnons le maximum pour être à la hauteur du rendez-vous. Un travail d'équipe où chacun, en boutique et au laboratoire, met une parenthèse sur sa vie personnelle afin de répondre présent pour ce moment de fête.



Pour celles et ceux qui ne le savent pas encore, la boutique a fait peau neuve pendant les vacances estivales. 7 ans après avoir repris les clés d'une pâtisserie existante depuis plusieurs décennies, nos desserts sont désormais mis en valeur grâce à de belles vitrines et à une décoration soignée. Elle est à l'image de la pâtisserie que nous aimons : celle du goût, celle qui se renouvelle et celle qui interpelle les papilles !

Nous profitons de ces quelques lignes pour vous remercier de votre engouement car nous sommes conscients que parfois vous faites plusieurs dizaines de kilomètres pour venir chercher vos pâtisseries, alors Merci à vous de votre confiance.

Soyez assurés que de notre côté nous œuvrons tous les jours avec un objectif : que vos repas se finissent sur une belle note sucrée !

Nous vous laissons découvrir les nouveautés de cette fin d'année ...

Au plaisir de vous recevoir en boutique,

*Guillaume et Marine Fochon*

# bûches

pâtisseries

Bûchette individuelle : 6,50€  
4/5 personnes : 29,90€ €6/7 personnes : 39,90€



## CŒUR FRAMBOISE

Mousse thé noir aux fruits rouges, crémeux framboise, compotée framboise, financier et brownies moelleux



## ALPES EXPRESS

Mousse de marrons, crémeux vanille, compotée cassis et framboise, brisure de marrons, croustillant pâte sablée et meringue française



## ÉCLAT POIRE CHOC'

Mousse chocolat noir, ganache chocolat noir, compotée de poire tonka, croustillant grué de cacao et financier chocolat

# bûches pâtisseries

Bûchette individuelle : 6,50€

4/5 personnes : 29,90€ €6/7 personnes : 39,90€



## PASSIONNEMENT VANILLE

Mousse vanille, crèmeux passion, compotée mangue, biscuit amande et croustillant coco



## VANILLATIN

Pommes Tatin, sabayon vanille, crèmeux caramel, sablé linzer, biscuit financier



## CHOCO' NOISETTE

Mousse chocolat noir guanaja 70%, ganache montée chocolat lait jivara et noisette, biscuit chocolat et croustillant noisette

# bûches glacées

4/5 personnes : 29,90€ €6/7 personnes : 39,90€

## LE VACHERIN

Vanille & Framboise  
Crème glacée vanille, sorbet framboise, meringue et chantilly.  
Sans gluten



## LA BRETONNE

Crème glacée au caramel à la fleur de sel, mousse glacée chocolat-orange, sablé breton et écorces d'oranges confites.



## COCKTAIL

Sorbet mangue passion, framboise, citron, abricot, biscuit moelleux aux amandes. Sans gluten.



Elles sont à stocker dans votre congélateur. Nous vous invitons à les sortir du congélateur 20 min avant la dégustation, pour faciliter la découpe et apprécier le dessert glacé.

# Chocolats

## LES PERLES DE VAISE

Découvrez dans leur magnifique écrin les Perles de Vaise, nos chocolats colorés et déclinés en neuf parfums différents. Moulées dans de fines coques en chocolat, les Perles de Vaise représentent la signature de la maison Flochon. Des saveurs originales à déguster et à partager sans fin !

Les coffrets de dégustation :

- Coffret de 11 Perles de Vaise : 14,90 €
- Coffret de 21 Perles de Vaise : 21,90 €
- Coffret de 42 Perles de Vaise : 40,90 €
- Coffret de 60 Perles de Vaise : 53,90 €



## LES CHOCOLATS TRADITIONNELS

Nos chocolats, créés à partir de 12 recettes originales, sont composés de ganaches, praliné et de caramel. Enrobés de chocolat noir ou de chocolat lait, vous apprécierez la qualité gustative et la finesse des saveurs justement dosées.

- Coffret de 16 chocolats : 18 € €
- Coffret de 32 chocolats : 36 € €



## LES PERLES DE VAISE & LES CHOCOLATS TRADITIONNELS

- Coffret de 16 pièces : 18,60 € €  
(8 chocolats traditionnels + 8 Perles de Vaise)
- Coffret de 32 pièces : 37,20 € €  
(16 chocolats traditionnels + 16 Perles de Vaise)



## BARRE CHOCOLATÉE

### Nouveautés 2022

Nous avons élaboré 4 sortes de barres chocolatées, toutes plus gourmandes les unes que les autres !

- Praliné amande noisette, sablé breton
  - Guimauve vanille, caramel fleur de sel, noix de pécan
  - Praliné noisette, gelée framboise
  - Praliné feuilleté
- À l'unité : 3,90€€
  - En coffret de 4 barres : 15,60€



## SAPIN DE TABLE GOURMAND

### Édition Limitée

Un centre de table de table gourmand et original pour ravir les papilles de tous les gourmands !

Composé de Meringues Françaises trempées dans le chocolat sur un tronc tout en chocolat.  
20,90€€



## DESCENTE INFERNALE

### Édition Limitée

Une création tout en gourmandise, réalisée entièrement en chocolat lait et chocolat blanc.  
29,90€€

## LES TRUFFES

Truffes artisanales au chocolat noir.  
Craquantes & fondantes.....  
10€ les 100 grammes



# autres gourmandises sucrées

## MARRONS GLACÉS

- Coffrets de délicieux marrons glacés
- Coffret de 8 pièces : 26,90€€
- Coffret de 12 pièces : 39,90€€



## GÂTEAUX DE SOIRÉE

- Nous vous proposons une déclinaison de 6 sortes de mignardises : Tarte citron - Mont blanc - Chic'Choc - Macaron framboise - Ananas & coco - Chocolat lait & Cacahuète
- Boite de 6 pièces : 13,20€€
  - Boite de 12 pièces : 26,40€€



## BB'CHOUX

- Petites gourmandises garnies d'un tendre crémeux.
- Un choix de 6 saveurs : caramel beurre salé, mangue passion, vanille, chocolat, framboise et praliné.
- Boite de 6 choux : 11,40€€



## MACARONS

- 10 parfums proposés pour une gourmandise colorée ! Nos macarons se dégustent dans les 4 jours suivant leur date d'achat. Une dégustation à température ambiante est conseillée et si vous souhaitez les conserver quelques jours, conservez-les au bas de votre réfrigérateur.
- Coffret de 7 Macarons : 12,40€€
  - Coffret de 12 Macarons : 18,40€€
  - Coffret de 16 Macarons : 23,20€€



## PETITS FOURS SUCRÉS

Idéal pour accompagner votre café ou votre dessert glacé nous vous proposons des assortiments de petits fours sucrés composé de diamants à l'orange, diamant à la pistache & diamant chocolat

- La réglette de 100g : 6€€
  - Le coffret de 200g : 12€€
- Tuiles aux amandes coffret de 200g : 12€€

## CAKE

- Cake au chocolat avec son cœur moelleux à l'Orange : 13,90€€
- Cake citron : 12,90€€

## PAIN D'ÉPICES

Une belle tenue pour notre pain d'épices qui est justement parfumé. Il est à la fois moelleux et fondant en bouche.

- La pièce : 15,90€

## PANETTONE

Le Panettone est une brioche généreuse que nous réalisons au gianduja chocolat & noisette. Pour un petit déjeuner tout en gourmandise !

- La pièce : 18,90€€

Pensez à nos délicieuses 4 sortes de pâte à tartiner pour accompagner vos tartines (cacahuète, caramel, pécan, noisette)

- 1 pot de 220g : 8,90€



## L'apéritif salé

### BB'CHOUX SALÉS : 2,60€€

- Tartare de saumon et pommes vertes
- Foie gras et chutney de figues
- Chapon aux champignons
- Saint-Jacques au chorizo

**PETITS FOURS** Salés et feuilletés, un assortiment de 5 sortes différentes.

- Pour 4 personnes (20 pièces) : 11,90€€
- Pour 6 personnes (30 pièces) : 17,90€€
- Pour 8 personnes (40 pièces) : 23,80€€

### PÂTÉ EN CROÛTE

- Forestier – Format cocktail (pour une découpe facile) : 35€/kg
- Forestier - en tranche : 35€/kg
- Foie gras - en tranche : 42€/kg



# Galette des rois



Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2023, comme chaque année depuis maintenant 7 ans, nous ouvrirons la période des galettes des Rois. À cette occasion, nous souhaitons revenir 12 mois en arrière...

Lorsque l'une de nos clientes nous a contactés en nous partageant, via les réseaux sociaux, une publication pour un concours de la Meilleure Galette de France, avec ce petit mot *"Vous devriez envoyer la vôtre car elle est tellement bonne !"*, ce concours organisé par l'émission « *Très Très Bon* » et présenté par le célèbre critique gastronomique François Régis Gaudry, nous classera sur le podium en seconde position.

Cette démarche nous l'avons réalisée principalement par curiosité et par défi de soumettre à des chefs reconnus notre galette, afin d'avoir leur sentiment sur celle-ci. Nous n'avons pas pu anticiper la résonance et l'impact que cela aurait dès le lendemain dans notre boutique lyonnaise.

Nous avons fait le maximum, nous vous l'assurons, en repoussant nos limites pour pouvoir produire plus avec les mêmes moyens matériels et humains, même si cela n'a jamais été suffisant face à l'engouement.

Après avoir reposé les esprits et les corps et pris le recul nécessaire pour faire le bilan de cette folle aventure, nous ne pouvons que vous remercier d'avoir contribué à faire connaître notre galette mais aussi notre quartier et notre boutique.

À nos clients habituels, vous qui aviez toutes les années à cœur de prendre votre galette, parfois plusieurs fois par mois, nous savons que vous avez été les premiers déçus face à la pénurie rencontrée. Cette année, le nouveau four est prêt pour satisfaire chacun d'entre vous et l'équipe renforcée !

Mais quel plaisir d'avoir fait connaître plus largement nos pâtisseries et le savoir-faire de notre équipe à vous, nouveaux clients, curieux de la bonne gastronomie et des nouvelles expériences culinaires que propose notre riche région lyonnaise. Et finalement, qu'est-ce que la galette des rois si ce n'est le partage ? »

*Guillaume et Marine Flochon*



Galette Frangipane :

- 2 personnes : 12,50€
- 4 personnes : 21,50€
- 6 personnes : 29,90€
- 8 personnes : 38,90€

## Concours

Cette année nous sommes plus que jamais prêts pour accueillir vos nombreuses commandes de galette des rois ! L'épiphanie 2023, sera pour nous l'occasion de vous remercier.

À ce titre, nous organisons, en partenariat avec la Maison CELINNI, joillier diamantaire installé à Lyon, un concours vous permettant de remporter un magnifique pendentif en or jaune 18k 750/1000 serti d'un diamant rond de 0,25 carat, d'une valeur de 980€.

En achetant une galette des rois entre le 1<sup>er</sup> et le 31 janvier 2023, un heureux gourmand aura la chance de découvrir une fève gagnante. Il lui faudra alors rapporter le précieux sésame à la boutique afin de récupérer le pendentif en or 18k et diamant !

Rendez-vous entre le 1<sup>er</sup> et le 31 janvier 2023, dans la boutique de la Maison Flochon afin d'y acheter votre précieuse galette et ainsi tenter de remporter le bijou offert par la Maison Celinni.



## Infos pratiques

Les commandes sont ouvertes dès le jeudi 1<sup>er</sup> décembre et jusqu'au mercredi 21 décembre à 19h.

Pour vous proposer un meilleur service et par souci d'organisation, des créneaux horaires sont mis en place pour le retrait de vos desserts.

Pour fluidifier le passage, toutes les commandes seront à régler d'avance pour les journées des 23, 24, 25 et 31 décembre. Les commandes peuvent être prises en ligne sur notre site internet ou directement en boutique.

Nos desserts peuvent être dégustés dans les 48h après le retrait en boutique. Nous vous conseillons d'anticiper, lorsque vous le pouvez, vos achats en veillant à conserver les bûches pâtisseries au frais à 5°. Les bûches glacées peuvent être récupérées plusieurs jours avant la dégustation en les stockant dans votre congélateur.

**PENSEZ À RÉSERVER VOS BÛCHES DE NOËL AVANT LE MERCREDI 21 DÉCEMBRE À 19H**

Pour vos commandes en ligne : [patissier-chocolatier-lyon.fr/boutique](http://patissier-chocolatier-lyon.fr/boutique)

**Horaires habituels** : Mardi au samedi de 8h à 19h, le dimanche de 8h à 13h.

**Ouvertures exceptionnelles du mois de décembre et janvier** :

- Lundi 12 décembre et lundi 19 décembre de 8h à 18h30
- Dimanche 18 décembre de 8h à 18h30

• Samedi 24 décembre de 8h à 18h30

- Dimanche 1<sup>er</sup> janvier de 8h à 13h
- Lundi 2 janvier de 8h à 18h30

Fermeture exceptionnelle le dimanche 25 décembre et lundi 26 décembre