

FLOCHON

NOUS VOUS SOUHAITONS

DE BELLES

FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Hiver
2024/2025

Portrait

DU CHEF

PARCOURS D'UN PASSIONNÉ

Originaire de Bourgogne, Guillaume Flochon est issu de l'école de l'apprentissage. Dès l'âge de 16 ans, il apprend les bases de son métier au sein de la pâtisserie Lathuillière à Tournus. Après s'être formé durant 4 ans, il rejoint Lyon pour prendre son premier poste de pâtissier. A l'âge de 25 ans, il sera promu chef d'une équipe de 15 pâtissiers à La Baule. Une reconnaissance majeure de ses compétences et un tournant décisif dans sa carrière. Après avoir côtoyer plus de 10 ans de grandes maisons de pâtisserie, Guillaume décide de réaliser son rêve d'enfant en 2015, à Lyon, en ouvrant son propre établissement.

LA PÂTISSERIE D'AUJOURD'HUI

«Soucieux de vous proposer le meilleur de la pâtisserie, mon équipe et moi œuvrons chaque jour pour satisfaire vos papilles. Depuis mon plus jeune âge, j'apprends à associer les saveurs, à jouer avec les textures jusqu'à élaborer ma propre gamme de pâtisseries pour vous la proposer en boutique. Avec une équipe dévouée de 14 personnes en laboratoire et en boutique, nous travaillons chaque jour avec passion pour vous offrir une sélection de près de 17 créations individuelles et 12 entremets d'exception. A contre-courant des cartes minimalistes de certaines pâtisseries, je pense qu'il est ainsi possible d'offrir la qualité de produits exceptionnels tout en ayant du choix.»



MERCI DE VOTRE CONFIANCE

Vous êtes chaque année de plus en plus nombreux à franchir les portes de notre boutique et nous vous remercions de votre confiance.

Etre présent sur votre table pour vos événements, anniversaires ou simplement pour votre plaisir est une grande fierté !

Récompensés en janvier 2022 par l'émission "Très Très Bon" pour notre galette des rois à la frangipane, nous avons cette année décroché le 1er prix de la Galette à la Praline lors du concours du Mondial de la Praline.

Toute l'équipe se joint à nous pour vous souhaiter de belles fêtes de fin d'année.

FLOCHON

4/5 personnes 32,40€

6/7 personnes 42,70€

Bûches

PÂTISSIÈRES



POMMES D'HIVER

Pommes caramélisées
Crèmeux à la vanille de Madagascar
Mousse caramel
Ganache montée Dulcey
Biscuit financier
Sablé pressé au sarrasin
Crumble à la fleur de sel

INTENSE CACAO

Crèmeux chocolat lait Jivara
Mousse chocolat noir Guanaja 70%
Ganache chocolat noir
Biscuit au chocolat
Ganache montée Jivara
Croustillant gruë de cacao
Crumble chocolat



PASSION FRUITÉE

Crèmeux passion
Compotée de mangue
Mousse riz au lait
Ganache montée vanille de Madagascar
Dacquoise coco
Croustillant coco et riz soufflé

Sans farine de Blé



FLOCHON

4/5 personnes 32,40€

6/7 personnes 42,70€

Bûches

PÂTISSIÈRES



TOURBILLON NOISETTE

Biscuit roulé chocolat
aux éclats de noisettes
Praliné noisette
Crèmeux noisette
Mousse chocolat Hukambi 53%
Ganache montée chocolat lait Jivara
Croustillant à la noisette
Eclats de noisettes salées

RÊVE DE CHÂTAIGNE

Mousse à la crème de marron
Eclats de marrons
Crèmeux vanille de Madagascar
Ganache montée à la vanille
Biscuit aux marrons
Croustillant sablé
Meringue



Version Bûchette

7,60€

[part individuelle]



4/5 personnes 32,40€
6/7 personnes 42,70€

Bûches GLACÉES

Les bûches glacées doivent être conservées au congélateur et peuvent ainsi être récupérées plusieurs jours avant la dégustation. Nous vous invitons à les sortir 20 min avant la dégustation, pour faciliter la découpe et apprécier votre dessert glacé.

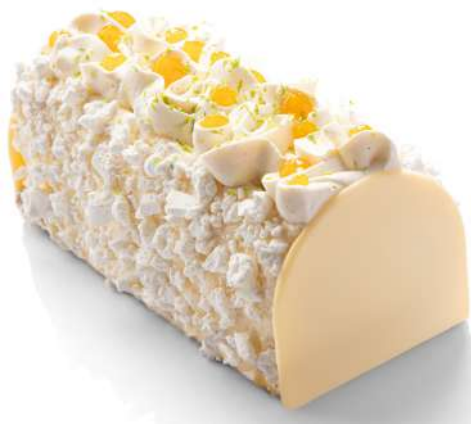


DOUCEUR STRACCIATELLA

Glace vanille
Glace Stracciatella
Cookies
Caramel coulant

FRUITS ENCHANTÉS

Sorbet mangue passion
Sorbet fraise
Sorbet citron vert
Biscuit amande
Eclat de mangue & meringue
Sans farine de Blé



SAPIN DE TABLE MERINGUÉ



Un centre de table gourmand et unique, élaboré pour émerveiller les papilles de tous les amateurs de douceurs !
Il se compose de meringues françaises trempées dans le chocolat, élégamment disposées sur un tronc entièrement fait de chocolat.

21,90 €

APÉRITIFS

SALÉS DU PÂTISSIER

BB'CHOUX SALÉS

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

2,90 € / pièce



PETITS FEUILLETÉS SALÉS

Assortiment de 5 variétés différentes :

- Roulé aux lardons
- Feuilleté saucisse et moutarde
- Roulé saumon
- Bâtonnet fromage
- Feuilleté chèvre

A réchauffer au four à 160 °C pendant 10 min



4 personnes (20 pièces) 15,90 €

6 personnes (30 pièces) 23,85 €

8 personnes (40 pièces) 31,80 €

PÂTÉ EN CROÛTE

- Forestier - Format cocktail 39 € / kg
- Forestier - en tranche 39 € / kg
- Foie gras - en tranche 44 € / kg



IDÉES

SUCRÉES DU PÂTISSIER

MACARONS SUCRÉS

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€

BB' CHOUX



De petits choux garnis d'un tendre crémeux, proposés en 6 saveurs : caramel beurre salé, mangue-passion, vanille, chocolat, framboise & praliné.

Boîte de 6 Choux 12,60 €

GÂTEAUX DE SOIRÉES

Nous vous proposons une déclinaison de 6 sortes de mignardises : Tarte citron, Mont-blanc, Chic'Choc, Macaron framboise, Mangue-Passion & coco, Chocolat lait & Cacahuète

Boîte de 6 pièces 13,20 €
Boîte de 12 pièces 26,40 €



IDÉES

SUCRÉES DU PÂTISSIER

PANETTONE GIANDUJA

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

Panettone 19,90 €



CAKE



Cake citron 13,90€



Cake au chocolat avec son cœur moelleux à l'Orange
14,90€

PAIN D'ÉPICES



Un pain d'épices délicatement parfumé, à la fois moelleux et fondant en bouche.

Pain d'épices 16,90 €

PLAISIRS CHOCOLATÉS

PERLES DE VAISE

Découvrez dans leur magnifique écrin les Perles de Vaise, nos chocolats colorés et déclinés en plusieurs parfums. 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 !!

Coffret 11 Perles de Vaise [88g] 14,90€

Coffret 21 Perles de Vaise [168g] 25,20€

Coffret 32 Perles de Vaise [256g] 36,10€

Coffret 60 Perles de Vaise [480g] 67,60€



COFFRET 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.

16 Chocolats traditionnels [160g]

22,05€

32 Chocolats traditionnels [320g]

44,10€



COFFRET CHOCOLATS MELANGÉS

Pour savourer l'ensemble de notre gamme de Perles de Vaise et de chocolats traditionnels, nous vous proposons des coffrets assortis.



16 Chocolats [8 Chocolats traditionnels + 8 Perles de Vaise 144g]

22,05€

32 Chocolats [16 Chocolats traditionnels + 16 Perles de Vaise 288g]

44,10€

PLAISIRS CHOCOLATÉS

TRUFFES

Truffes artisanales au chocolat noir.
Craquantes & fondantes....

Plusieurs formats disponibles

13,50€ les [100g]



BARRES CHOCOLATÉES

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

- Guimauve vanille, caramel fleur de sel, noix de pécan
- Praliné amande noisette, sablé breton
- Praliné noisette, gelée framboise
- Praliné feuilleté

A l'unité [32g]

4,90 €

Coffret de 4 barres [135g]

19,60 €



MARRONS GLACÉS

Coffrets de délicieux marrons glacés

A l'unité : 3,10 €

Coffret de 8 pièces : 27,90 €

Coffret de 12 pièces : 39,90 €



GALETTE

DES ROIS

LANCEMENT DE NOTRE GALETTE DES ROIS DÈS LE JEUDI 2 JANVIER 2025

Chaque année vous êtes de plus en plus nombreux à venir déguster notre Galette des Rois, 1000 mercis à vous !

Nous sommes organisés humainement et techniquement pour répondre présents face à cet engouement.



Distinguée en 2022 par l'équipe de François-Régis Gaudry lors de l'émission "Très Très Bon", les critiques culinaires avaient succombé au charme de cette galette. Décrite par les professionnels comme "craquante, crémeuse et gourmande", la recette de notre galette reste inchangée depuis nos débuts, il y a 9 ans ! Le respect de la pâte, la sélection d'ingrédients de qualité, et l'exigence à chaque étape de fabrication et de repos sont autant d'éléments essentiels pour vous offrir une qualité incomparable.

COMMENT GARANTIR LA RÉSERVATION DE MA GALETTE DES ROIS ?

En commandant à l'avance : pas de déception votre Galette des Rois vous attendra en boutique !

Comment réserver ?

- Dès le mardi 3 décembre en boutique exclusivement
 - Dès le jeudi 26 décembre ouverture des réservations sur notre site internet
- Pour un retrait possible du jeudi 2 janvier au samedi 1er février.

Chaque jour nous avons un nombre limité de galettes disponibles pour les commandes et un stock limité pour la vente directe en boutique [où la règle du premier arrivé, premier servi s'applique].

Pour éviter de vous lever (trop !) tôt et réduire votre attente, en commandant et en réglant votre galette à l'avance, vous assurez votre tranquillité ...

Galette Frangipane [2 pers] 13,50 €
Galette Frangipane [4 pers] 24€

Galette Frangipane [6 pers] 32,90€
Galette Frangipane [8 pers] 42,90€

INFOS

PRATIQUES

Pour les 23 ET 24 décembre
JE COMMANDE MON DESSERT

[Dès le 28 novembre]

- En Boutique
ou
- Sur notre site internet

Jusqu'au samedi 21 décembre
à 17h

[Fin des commandes]

Si vous n'avez pas commandé, pas de panique : un large choix de bûches sera disponible à la vente directe en boutique chaque jour ainsi que le 23 et 24 décembre.

Pour fluidifier le passage, toutes les commandes seront à régler d'avance pour les journées des 23, 24 et 31 décembre.

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.



NOS HORAIRES

Horaires habituels : Mardi au Samedi 8h à 19h

Décembre [Ouvertures exceptionnelles]

Dimanche 8 décembre : 8h à 13h
 Dimanche 15 décembre : 8h à 13h

Dimanche 22 décembre : 8h à 13h
 Lundi 23 décembre : 8h à 19h
 Mardi 24 décembre : 8h à 18h

Dimanche 29 décembre : 8h à 13h
 Mardi 31 décembre : 8h à 18h

Janvier [Ouvertures exceptionnelles]

Dimanche 5 janvier : 8h à 13h
 Lundi 6 janvier : 8h à 19h

Dimanche 12 janvier : 8h à 13h
 Dimanche 19 janvier : 8h à 13h
 Dimanche 26 janvier : 8h à 13h

Fermeture exceptionnelle
 Mercredi 25 et Jeudi 26 décembre 2024
 Mercredi 1er Janvier 2025

Pâtisserie Chocolaterie FLOCHON [04.78.83.72.75] 26 Bis rue Masaryk 69009 LYON