FLOCHON

10

Belles fêtes de fin d'année

HIVER 2025-2026

10 ANS DE *Gourmandise*

[31 Octobre 2015] : Ouverture de la pâtisserie, accompagné de deux pâtissiers et d'une vendeuse

[15 décembre 2016]
Une rencontre qui a changé ma vie.
Ce jour-là, celle qui venait simplement commander des bûches de Noël, est devenue ma femme. Partageant aujourd'hui cette belle aventure à mes côtés.

[Janvier 2024]
1er prix au Mondial de la Praline avec sa galette à la praline rose.
Une création aussi belle que délicieuse, qui vient enrichir l'histoire de la maison.
Et l'aventure ne s'arrête pas là, une nouvelle surprise est prévue cette année !

[2017 à 2019] : *Des années marquées par un bel élan.*
Grâce à la confiance de nos clients et à la réputation qui s'est transmise naturellement, notre maison a poursuivi son développement tout en cultivant l'excellence et l'authenticité de ses créations.

[Juillet 2022]
On refait la boutique !
Nous repensons entièrement notre boutique pour lui offrir un écrin à la hauteur de nos pâtisseries : élégance, douceur et authenticité réunies dans un lieu à notre image

[2020]
Une période de résilience et de solidarité.
En pleine crise sanitaire, nous avons choisi de réinventer notre façon de faire : livrer nos créations directement chez nos clients. Ce moment, aussi intense que formateur, nous a fait connaitre. Cette nouvelle clientèle qui, une fois la tempête passée, est devenue fidèle à la maison Flochon.

[1er janvier 2022]
Finalistes du prestigieux concours "Très Très Bon", notre galette des rois connaît un succès retentissant.
Des files d'attente se forment devant la boutique, la notoriété s'étend bien au-delà de notre ville, et toute l'équipe — huit personnes et un seul four — se mobilise pour répondre à cette belle folie gourmande.
La galette des rois Flochon est devenue une véritable icône, un plaisir gourmand tant attendu chaque début d'année.

Merci de faire partie de notre histoire.
Marine & Guillaume

FLOCHON

Bûches
Pâtissières

4/5 personnes 33 €
6/7 personnes 43,50 €

Symphonie Noisette

Biscuit roulé chocolat aux éclats de noisettes
Praliné noisette
Crémeux noisette
Mousse chocolat Hukambi
Ganache montée chocolat au lait Jivara
Croustillant noisette
Éclat de noisettes salées

L'Instant Pomme

Pommes caramélisées
Crémeux à la Vanille de Madagascar
Mousse caramel
Ganache montée à la Vanille de Madagascar
Financier aux pommes
Croustillant Pop-corn

Marron d'Hiver

Mousse à la châtaigne
Éclat de marrons
Crémeux vanille de Madagascar
Ganache montée Vanille
Biscuit châtaigne
Croustillant sablé à la châtaigne

FLOCHON

Bûches
Pâtissières

4/5 personnes 33 €
6/7 personnes 43,50 €

Carrément Choco

Crémeux chocolat au lait Jivara
Mousse chocolat noir Guanaja 70%
Ganache chocolat noir
Biscuit chocolat
Ganache montée Jivara
Croustillant grué de cacao

L'Ananas Zesté

Compotée d'ananas poêlée
Crème au citron & yuzu
Mousse citron vert
Croustillant coco
Biscuit coco

Sans farine de blé

Version bûchette

7,80 €
[part individuelle]

FLOCHON

Bûches *Glacées*

4/5 personnes 33 €
6/7 personnes 43,50 €

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

Crème glacée Vanille
Crème glacée Stracciatella
Cookies
Caramel coulant

Fruits Enchantés

Sorbet mangue passion
Sorbet fraise
Sorbet citron vert
Biscuit amande
Éclat de 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.

24,90 €

FLOCHON

APÉRITIFS

Salés du pâtissier

Choux salés

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

3,10 € / pièce

Petits Feuilletés salés

Assortiment de 5 variétés :
- Roulé aux lardons
- Feuilleté saucisse et moutarde
- Roulé saumon
- Bâtonnet fromage
- Feuilleté tomate mozzarella

A réchauffer au four à 160 °C - 10 min

4 personnes (20 pièces) 15,90 €
6 personnes (30 pièces) 23,85 €
8 personnes (40 pièces) 31,80 €

Pâté Croûte

- Forestier – Format cocktail 41 € / kg
- Forestier - en tranche 41 € / kg (environ 6€ / tranche)
- Foie gras - en tranche 44 € / kg (environ 8€ / tranche)

FLOCHON

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 8 Macarons 14,50 €
Coffret de 12 Macarons 19,50 €
Coffret de 18 Macarons 27,30 €

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 13,50 €

Gâteaux de soirées

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

Boîte de 6 pièces 15 €
Boîte de 12 pièces 30 €

FLOCHON

IDÉES
Sucrées du pâtissier

Panettone Gianduja

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

Panettone 21,10 €

Cake [3 sortes à découvrir]

Cake au citron 14,80 €

Cake à la Noisette 15,80 €

Cake au chocolat avec son coeur moelleux à l'Orange 15,80 €

Pain d'épices

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

17,90 €

FLOCHON

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 45 Perles de Vaise [480g] 51,90 €

Coffret de chocolats traditionnels

Présentés en coffret, nos chocolats traditionnels sont composés de 12 sortes de chocolats avec des ganaches & des pralinés en chocolat lait et/ou en chocolat noir.

Coffret 15 Chocolats [108g] 17,90 €
Coffret 28 Chocolats [204g] 33,60 €
Coffret 40 Chocolats [292g] 48 €

FLOCHON

GALETTE *des Rois*

La Galette des Rois Flochon

Chaque mois de janvier, il y a comme une douce effervescence dans notre atelier.
Le parfum du beurre AOP emplit l'air, la pâte feuilletée craque sous les mains expertes, la frangipane onctueuse se dépose avec précision… Et peu à peu, la magie opère.

Ce rituel, nous le répétons des milliers de fois, plus de 10 000 fois en un mois, tout comme le rayage à la main de chaque galette : chaque trait est le geste de l'artisan. Chaque galette qui sort du four porte en elle un peu de notre histoire et beaucoup de notre passion. Derrière ce travail se cache une équipe de 12 passionnés pâtissiers et apprentis, qui se relaient nuit et jour, dans une même énergie : celle de vous offrir le meilleur.

À Lyon, notre galette est aujourd'hui parmi les plus réputées.
Nous en sommes fiers, mais nous restons profondément reconnaissants et humbles. Cette renommée, c'est vous qui nous l'offrez, année après année, en partageant cette tradition avec vos familles, vos amis.

Distinguée en 2022 par l'équipe de François-Régis Gaudry dans « Très Très Bon », notre galette avait séduit les critiques par sa pâte croustillante, sa frangipane fondante et son équilibre gourmand. Notre secret ? Une recette inchangée depuis 10 ans, beaucoup de patience, et l'amour du bon.

Car comme chaque année, elles s'envolent vite… et nous voulons que personne ne reparte les mains vides. Pour que chacun puisse savourer ce moment, nous vous recommandons de réserver votre galette sur notre site.

Marine & Guillaume

Galette Frangipane [2 pers] 13,90 €
Galette Frangipane [4 pers] 25 €
Galette Frangipane [6 pers] 33,90 €
Galette Frangipane [8 pers] 43,90€

FLOCHON

GALETTE
des Rois

Comment réserver ma Galette Flochon ?

Je note dans mon agenda les dates suivantes :

- Dès le mardi 2 décembre, pré-commande en **boutique exclusivement**

- Dès le vendredi 26 décembre **ouverture des réservations sur notre site internet**

Vous pourrez sélectionner une date de retrait possible entre le vendredi 2 janvier et jusqu'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 ...

FLOCHON

INFORMATIONS *Pratiques*

Comment réserver ma bûche de Noël & autres douceurs?

Pour les 23 & 24 Décembre 2025 :
[Dès le 25 novembre]
Vous pouvez commander vos desserts en boutique ou sur notre site internet

Date limite des commandes pour ces deux jours le **dimanche 21 décembre à 16h.**

Si vous n'avez pas commandé, pas de panique : un large choix de bûches sera disponible à la vente directement 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 horaires habituels : mardi au samedi 8h à 19h

Décembre [Ouverture exceptionnelle]

Dimanche 7 décembre : 8h à 13h
Dimanche 14 décembre : 8h à 13h
Dimanche 21 décembre : 8h à 13h
Lundi 22 décembre : 8h à 19h
Mercredi 24 décembre: **8h à 18h**

Janvier [Ouverture exceptionnelle]

Dimanche 4 janvier : 8h à 13h
Lundi 5 janvier : 8h à 19h
Dimanche 11 janvier : 8h à 13h
Dimanche 18 janvier : 8h à 13h
Dimanche 25 janvier : 8h à 13h

[Fermeture exceptionnelle] le jeudi 25 décembre & le jeudi 1er janvier

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

FLOCHON - Siège social : 26 Bis rue masaryk 69009 LYON 813 896 768 R.C.S. LYON - Crédit photo : Noémie Gervais & Thierry Caron - Photos non contractuelles - Imprimeur V.PRINT Hudsonweg 8 5928 LW Venlo / Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - Ne pas jeter sur la voie publique