



Nos Bûches

Créations, Glacées, Traditionnelles



Pâtisseries de fête

*Macarons, panettone, nougat,
pain d'épices, marrons glacés...*

Pains spéciaux

*Pain aux figues amandes et noisettes,
Pain à la châtaigne, aux noix...*

Les Bûches Créations



Velours d'Agrumes

Mousse chocolat lait, compotée d'agrumes, biscuit chocolat avec son croustillant amande et fleur de sel...



Forêt de Noël

Mousse marron/vanille, crémeux praliné noisette et gianduja, biscuit dacquoise noisette et croustillant noisette, grué de cacao...



Neige de Fruits

Mousse fruits rouges, crémeux citron, pectiné framboise, biscuit amande/noisette et croustillant streusel chocolat blanc...



Les Bûches Glacées



Guérandaise

Glace pralinée à l'ancienne, cœur caramel beurre salé, meringue suisse, glace chocolat sur ses éclats de cookies...



Plaisirs Givrés

Sorbet framboise et son cœur meringue suisse, sorbet abricot...



Étoile du Nord

Mousse spéculoos, compotée de pomme, biscuit nature avec croustillant feuilletine spéculoos...



Nuit d'hiver

Mousse chocolat noir 70% Papouasie Nouvelle Guinée BIO crémeux vanille, caramel tendre, biscuit chocolat sans gluten et croustillant macaron...



Les Bûches Traditionnelles



Au chocolat

Crème pâtissière chocolatée roulée dans un biscuit génoise...



Au Praliné

Crème pâtissière au praliné amande-noisette roulée dans un biscuit génoise...



Aux Fruits

Crème diplomate vanille, mandarine, framboise, poire, roulée dans un biscuit génoise...



Vanille/Caramel demi-sel

Crème pâtissière à la vanille gousse, inclusion caramel demi-sel, roulée dans un biscuit génoise...



Au Grand Marnier

Crème pâtissière au Grand-Marnier roulée dans un biscuit génoise...

Tarifs

Bûche Création 5/6 pers.	29.50 €
Bûche Glacée 5/6 pers.	29.50 €
Bûche Traditionnelle 5/6 pers.	28.50 €

Les Incontournables



• Macaron sucré assortiment	1.10 €
• Panettone aux pralines, chocolat/noisettes ou classique 650 g	13.75 €
• Pain d'épices 370 g	6.50 €
• Chocolat	9.50 / 100g
• Petit four	4.50 / 100g
• Marron glacé	8.50 € / 100g
• Nougat	4.50 € / 100g

Pains spéciaux



Le pain de 350 g

- Pain aux maïs : 2.80 €
- Pain complet Bio : 2.80 €
- Seigle Bio/citron : 2.80 €
- Pain aux figues amandes et noisettes : 3 €
- Pain à la châtaigne : 2.80 €
- Pain aux noix à la farine de noix : 3 €

Au poids : 9.50 € le kg

- **Campagne** (env. 600 g à 800 g)
- **Tourte de seigle** Bio meule de pierre (env. 650 g)
- **20/80 seigle** Bio meule de pierre et petit épeautre Bio (env. 650 g)
- **4 Farines** : seigle, farine intégrale (complète), châtaigne et petit épeautre
- **Petit épeautre** intégrale Bio (environ 400 g).

Informations et commandes :

Contact@lafinepatisserie.fr - www.lafinepatisserie.fr

Boutique de Vinay
22 Cours de la Libération
04 38 90 14 02

Boutique de St Antoine l'Abbaye
41 Chemin de l'Enclos
04 76 36 29 76

Jours et horaires d'ouverture :

Lundi 22 décembre	7h30 à 12h30 et 16h00 à 18h45
Mardi 23 décembre	7h30 à 12h30 et 16h00 à 18h45
Les 24 et 31 décembre	de 7h45 à 12h30 et 13h30 à 18h00
Jedi 25 décembre	de 7h45 à 11h30
Vendredi 26 décembre	de 7h30 à 12h30 et 16h à 18h45
Le 1^{er} janvier	de 7h30 à 12h30

Fermeture le 02 Janvier 2026