



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 Creations



Velours d'Agrumes

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



FAIT
MAISON

Forêt de Noël
 FAIT MAISON
Mousse marron/vanille, crémeux praliné
noisette et gianduia, biscuit dacquoise
noisette et croustillant noisette,
grué de cacao...



Les Bûches Glacées



FAIT
MAISON

Guerandaise

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



FAIT
MAISON

Plaisirs Givrés

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



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE



Étoile du Nord

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



FAIT
MAISON



Nuit d'hiver

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



FAIT
MAISON



SANS
GLUTEN

Les Bûches Traditionnelles



Au chocolat

Crème pâtissière
chocolatée roulée dans
un biscuit génoise...



FAIT
MAISON

Au Praliné

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



FAIT
MAISON

Aux Fruits

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



FAIT
MAISON

Vanille/Caramel demi-sel

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



FAIT
MAISON

Au Grand Marnier

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

Tarifs

Bûche Crédation 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

Jeudi 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

Fermerture le 02 Janvier 2026

