



# ARMAND PAGÈS

*Pâtissier - Chocolatier  
Confiseur - Glacier*



Découvrez notre carte des fêtes de fin  
d'année

Noël & Réveillon 2024

Bûches, chocolats et autres gourmandises...



Pâtisserie Chocolaterie  
Pagès  
9 Bis Avenue de la  
libération  
42400 Saint Chamond

0477220210

[www.patisseriechocolaterie  
pages.com](http://www.patisseriechocolateriepages.com)

« Nous avons le plaisir de vous faire découvrir notre carte des fêtes de fin d'année 2024. Comme tous les ans, nous avons à cœur de vous proposer des produits et desserts de qualité.

Toutes nos bûches et autres gourmandises sont réalisées par nos équipes de pâtisseries-chocolatiers dans notre laboratoire de Saint-Chamond. De la base jusqu'aux décors en passant par les inserts, glaces et sorbets, etc... nos recettes sont uniques et garanties 100% fait maison.

Armand Pagès »

## Les Informations Importantes :

Les dates limites pour commander vos bûches :

- Pour le 24 et 25 décembre : le 21 décembre
- Pour le 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier : le 28 décembre

Pour ces jours, toutes les commandes devront être récupérées avant 18 h et ne seront plus modifiables ou annulables 72 h avant.

### Horaires exceptionnels :

Lundi 16, 23 et 30 décembre : 8h-12h30 / 14h – 18h30

Dimanche 22 décembre : 7h – 18h

Mardi 24 décembre : 7h30 – 18h30

Mercredi 25 décembre : 7h30 – 12h30

Mardi 31 décembre : 7h30 – 18h30

Mercredi 1<sup>er</sup> janvier : 7h30 – 12h30

Fermetures exceptionnelles : Le jeudi 2 janvier 2025 toute la journée

Hormis ces jours exceptionnels, le magasin sera ouvert aux horaires habituels

# La Choclatine



Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir et insert praliné noisette.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes  
5 € / la part



« L'incontournable  
bûche au chocolat !  
Séduira les petits  
comme les grands  
grâce à sa base de  
praliné croustillant. »



# L'Ardéchoise



Biscuit joconde, bavaroise vanille de Madagascar, insert au marrons confits, pointe de Rhum et crème de marrons.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes  
5 € / la part



« Une bûche destinée aux puristes du marron ! Juste une pointe de Rhum pour accentuer les saveurs. Un visuel boisé qui émerveillera vos convives. »

# La Sous-Bois



Biscuit cuillère, crème mousseline à la vanille de Madagascar, mousse et confiture de fruits rouges. Meringue italienne pour le décor.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes  
5 € / la part



« Une délicieuse association de fruits rouges et de vanille. Cette bûche fait l'unanimité pour sa douceur et sa légèreté. »

# L'Exotique



Biscuit amande, croustillant chocolat blanc, mousse acidulée au citron jaune, insert fruits de la passion et cœur mangue-ananas rôtis.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes  
5 € / la part



« C'est la bûche la plus rafraîchissante grâce à un savoureux mélange de citron, mangue et passion. Idéale pour terminer un repas de fête. »



# La Gourmande

Sans Gluten

Croustillant chocolat au lait, crémeux chocolat et fève de tonka, insert caramel beurre salé et pommes confites au miel.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes  
5 € / la part



« Ici la gourmandise est à son paroxysme ! On adore ce mélange de pomme, caramel et chocolat. Tout le monde voudra en reprendre, mais est-ce bien raisonnable... ? »



# L'Éphémère



Croustillant noix de pécan, crémeux d'infusion de café arabica, mousse mascarpone et pointe d'amaretto.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes  
5€ / la part



« Le coup de cœur de nos équipes ! D'inspiration tiramisu, cette bûche à la fois légère et gourmande, ravira vos convives pour son association de saveurs délicieuses et son visuel enneigé »



# Nos Buches Glacées

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes  
5 €/ la part

## La Velay

Biscuit amande et fruits-rouges, glace  
Verveine du Velay, sorbet fruits rouges et  
coulis de myrtille.



## La Pilat

Meringue, sorbet myrtille, glace vanille de  
Madagascar et décor de chantilly.

## La Fraîcheur

Biscuit amande, sorbet mangue, sorbet  
noix de coco et décors de meringue.



## La Festive

Biscuit amande, glace chocolat et éclats de  
chocolat, sorbet clémentine.

## Mais également ...

### Notre Saint Honoré aux Marrons

Disponible pour 4, 6 ou 8 pers  
6 € / la part



Pâte feuilletée caramélisée, crémeux  
aux marrons confits, choux garnis de  
crème mousseline aux marrons.

## Sans oublier ...

### Les Verrines Glacées :

4,20 € / pièce

- Verveine – Fruits rouges
- Abricot – Nougat glacé
- Chocolat – Caramel
- Pistache – Myrtille
- Fraise – Citron



### Les Macarons :

1,50 € / pièce

Découvrez en boutique nos 10 parfums de macarons ainsi que nos coffrets à offrir.

- Coffret cadeaux de 10 macarons :  
18 €50
- Coffret cadeaux de 15 macarons :  
26 €50



## Apéritifs & entrées salées

- Petits Fours Salés : 4,60€ / 100 grammes
- Navettes apéritives foie gras : 2€ / pièce
- Navettes apéritives saumon fumé : 2€ / pièce
- Feuilleté aux morilles :  
Individuel : 6,50 €  
4 pers. : 26 €  
6 pers. : 39 €
- Feuilleté aux crevettes :  
Individuel : 4,20 €  
4 pers. : 16,80 €  
6 pers : 25,20 €

Découvrez également en boutique toutes nos idées gourmandes à offrir ou à s'offrir...

Boîtes de Noël ou ballotins garnis de nos chocolats maison...



Sujets de Noël : sapin, boule de Noël, père Noël en chocolat...

Truffes maison, tranches d'oranges confites au chocolat, friture de Noël...



Marrons glacés, panettone traditionnel et bien d'autres choses encore vous attendent en boutique...





# ARMAND PAGÈS

Pâtissier - Chocolatier  
Confiseur - Glacier