



FOU DE
Pâtisserie
PARIS

FÊTES 2021

LES BÛCHES DE CHEFS

Disponibles à partir du 4 décembre

LA BÛCHE « PROMENADE EN FORÊT »

de Nina Métayer (Délicatissérie)

Sablé chocolat croustillant à la fleur de sel,
mousse légère noisette et amande, crémeux onctueux
à la camomille, praliné grué de cacao,
feuilles de combava séchées, biscuit moelleux au chocolat,
fines feuilles de chocolat craquant.

Bûche 4 personnes : 49€ • Format individuel : 8,50€



LA BÛCHE MENDIANT

de Hugues Pouget (Hugo & Victor)

Biscuit noisette du Piémont, croustillant aux pétales de maïs,
crémeux noisette, mousse noisette légèrement parfumée
au gingembre frais, fruits secs.

Bûche 6 personnes : 59€ • Bûche 2 personnes : 29€

LA BÛCHE « RÊVE D'AGRUMES »

de Johanna Roques (Jojo & Co)

Biscuit pain de Gênes zestes de pomelo
sans gluten (farine de maïs), confit clémentine vanille,
croustillant amande agrumes, infusion baies de Cuméo,
mousse fromage blanc miel pamplemousse,
décor suprêmes de clémentines.

Bûche 6 personnes : 49€ • Format individuel : 7,90€



LES BÛCHES DE CHEFS

Disponibles à partir du 4 décembre



LA BÛCHE MONT-BLANC

de Christophe Appert (Maison Angelina)

Meringue, chantilly légère, vermicelles de crème de marrons, brisures de marrons glacés.

Bûche 6 personnes : 49€ • Format individuel : 7€

LA BÛCHE DALLOYAU

de Jérémy Del Val (Dalloyau)

Meringue aux amandes, crème mousseline à la noisette, cœur praliné noisettes du Piémont, crème légère vanille et noisettes du Piémont, rocher chocolat blond et éclats de nougatine.

Bûche 4-6 personnes : 49€ • Format individuel : 7,90€

LA BÛCHE « PISTE NOIRE »

de Jérémy Del Val (Dalloyau)

Croustillant noisette, biscuit dacquoise noisette, crémeux chocolat au lait 33% Madagascar, mousse chocolat noir 62% Brésil, ganache montée chocolat noir 62% Brésil.

Bûche 4-6 personnes : 49€ • Format individuel : 7,90€



LES BÛCHES GLACÉES

de Jérémie Runel (La Fabrique Givrée)

CACAHUÈTE-CARAMEL

Glace cacahuète grillée et fleur de sel,
glace chocolat au lait Jivara, beurre de cacahuète grillée,
biscuit sablé cacahuète grillée, enrobage chocolat au lait Jivara
et caramel fondant.

Bûche 6 personnes : 35,90€



LAIT-NOISETTE

Glace noisette grillée du Lot-et-Garonne, glace fleur de lait
des Monts d'Ardèche, mousseux noisette, praliné croustillant,
biscuit gaufrette, enrobage chocolat blanc
et filets de chocolat au lait.

Bûche 6 personnes : 35,90€



COCO-CHOCOLAT

Sorbet noix de coco et fleur de sel, glace chocolat noir
Grand Cru Macaé, caramel fondant au chocolat noir,
biscuit moelleux coco, enrobage chocolat noir et coco râpée.

Bûche 6 personnes : 35,90€



LES PÂTISSERIES DE CHEFS



1

LA TARTE PISTACHE & FLEUR D'ORANGER¹

de Mélanie Lhéritier et Arnaud Mathez (Le Jardin Sucré)

Pâte sucrée, ganache pistache, cœur coulant praliné pistache, ganache montée fleur d'oranger, pistaches.

6,90€

LE BABA AU RHUM²

de Mathieu Mandard (Les Artizans)

Baba punché, crème pâtissière au rhum, chantilly à la vanille de Madagascar, sucre muscovado.

6,50€

LA CHARLOTTE CHOCOLAT-VANILLE³

de Hugues Pouget (Hugo & Victor)

Biscuit cuillère chocolaté, mousse onctueuse chocolat noir du Venezuela & vanille de Madagascar, feuilletine craquante à la noisette du Piémont, ganache montée chocolat au lait du Ghana, noix de pécan caramélisées.

7,50€

PAUL (sans gluten)⁴

de Marie Dieudonné (Sucré Cœur)

Pâte sablée, dacquoise noisette, ganache chocolat noisette, praliné noisette, ganache montée noisette.

6,90€

LE MONT-BLANC⁵

de Christophe Appert (Maison Angelina)

Meringue, chantilly légère, vermicelles de crème de marrons.

7€

LA TARTELETTE VANILLE PÉCAN⁶

d'Arnaud Ryckebush (Tartelettes)

Pâte sucrée, biscuit pécan aux éclats de pécan, insert praliné pécan, crème diplomate à la vanille bio de Madagascar.

6,90€

Et autres pâtisseries de saison...



4



5



6

LES MARRONS GLACÉS

de la Maison Corsiglia

NATURE

Marron confit rehaussé d'une note subtile de vanille
en gousse Bourbon de Madagascar.

La pièce : 3,30€ • La boîte de 5 : 15€ • La boîte de 10 : 30€

À L'EAU DE VIE DE POIRE

La pièce : 3,50€

ENROBÉS DE CHOCOLAT

La pièce : 3,50€

Boîte assortiment 10 pièces : 32€
(4 nature, 3 chocolats, 3 poires)

LES GOURMANDISES DE NOËL

de Ralf Edeler (Kaffeehaus)

Le Stollen¹ : 21,90€

Pâte briochée garnie de pâte d'amande et de fruits confits.

Les Étoiles de Noël (ou «Zimtsterne»)² : 21,90€

Noisettes hachées, cannelle, massepain, glaçage royal.

LES GINGERBREADS

de Kevin Lacote (KL Pâtisserie)

Le Gingerbread spéculoos : 7,50€

Le Gingerbread chocolat-noisette : 7,50€

LES GRANOLAS

de Catherine Kluger (SuperNature)

Le Granola de Noël bio : 11,90€

Le Granola Kluger x Hédène bio : 11,90€

LES CAKES GOURMANDS

de Laurent Duchêne, Meilleur Ouvrier de France

Le Cake aux fruits : 24€

Cake aux fruits semi confits.

Le Pain d'épices³ : 29€

Biscuit moelleux aux épices, ganache infusée pain d'épices,
confiture d'orange.



1



2



3

LE GÂTEAU AUX ÉPICES

de la Maison Toussaint

Plus moelleux qu'un simple pain d'épices,
son doux parfum épice et miel vous fera voyager dans vos souvenirs d'enfance.
13,90€

LES GOURMANDISES DE NOËL

de Julien Cantenot (Atelier P1)

Le Pannetone au levain naturel et farine bio¹ (500g) : 29,90€

Pâte briochée, amandes, raisins secs et oranges confites.

Le Kouglof au levain naturel et farine bio² (500g) : 21,90€



1



2



Disponibles à partir du 3 janvier



3



4

LA GALETTE

de Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France

LE BOULANGER DES CHEFS ÉTOILÉS À VOTRE TABLE

Galette traditionnelle, intégralement montée à la main,
fourrée à la frangipane (mélange d'amandes blanches et brutes)³.

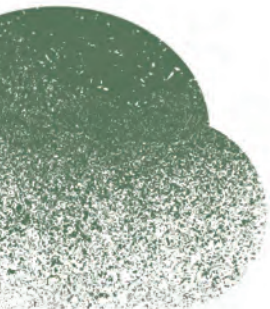
Individuelle : 6,90€ • 3-4 personnes : 19,90€ • 6-8 personnes : 39,90€

LA GALETTE MARRON-CHOCOLAT

de Christophe Appert (Maison Angelina)

Pâte feuilletée, ganache au marron et au chocolat, marrons confits⁴.

Individuelle : 6,90€ • 6 personnes : 39,90€



LES CHOCOLATS

de Fabrice Gillotte, Meilleur Ouvrier de France

COFFRET «PRALINÉS D'EXCEPTION»

Assortiment de pralinés, noir et lait.

16 pièces : 19,90€ • 32 pièces : 34,90€ • 48 pièces : 46,90€

COFFRET «DUALITÉS»

9 chocolats au lait – caramel beurre salé : 15,90€

9 chocolats noirs onctueux noisette : 15,90€

LES CHOCOLATS

d'Edwin Yansané (Edwart Chocolatier)

COFFRET DÉCOUVERTE¹

16 pièces : 19,90€ • 25 pièces : 28,90€ • 36 pièces : 35,90€



1

LES CHOCOLATS

de Pierre Marcolini

FRUITS CONFITS

Orangettes³ (110g) : 14,90€ • Gingembrettes (110g) : 14,90€

GOURMANDISES

Amaretti citron : 12,90€ • Spéculoos : 12,90€

TRUFFES²

Truffles du jour : 19,90€

LES CHOCOLATS

de Nicolas Cloiseau, Meilleur Ouvrier de France (La Maison du Chocolat)

COFFRET MAISON BOULEVERSANT⁴

24 pièces : 32€

FRIURES DE NOËL

41 pièces : 19€



2

LES TABLETTES

de Christophe Adam (L'Éclair de Génie)

Chocolat noir Cookies Caramel : 7,90€

Chocolat dulcey Noix de Pécan : 7,90€

Chocolat très noir Brownie : 7,90€

Chocolat macchiato Spéculoos : 7,90€



3



4

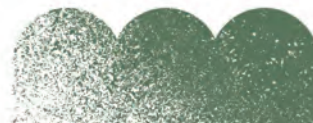


5

LES CRACKERS⁵

de Hugues Pouget (Hugo & Victor)

Crackers de Noël, amandes caramélisées
et amandes caramélisées fruit de la passion : 14,90€



LES BOÎTES CADEAUX « FOU DE PÂTISSERIE »

3 assortiments : 39€ - 59€ - 79€

Disponibles aussi sur mesure !

COFFRET à 39€

1 Cracker de Noël de Hugo & Victor + 1 boîte de sablés « Fou de Pâtisserie par la Maison Angelina » (nature ou chocolat) + 1 coffret « Pralinés d'Exception » 16 pièces de Fabrice Gillotte¹ (Meilleur Ouvrier de France).



1

COFFRET à 59€

1 confiture « Fou de Pâtisserie par Stéphan Perrotte² (Meilleur Confiturier de France) » (parfum au choix) + 1 boîte de pâtes de fruits de Gilles Cresno + 1 gingerbread de Kevin Lacote³ + 1 réglette de 5 marrons glacés de la Maison Corsiglia + 1 coffret « Pralinés d'Exception » 16 pièces de Fabrice Gillotte¹ (Meilleur Ouvrier de France) + 1 boîte de sablés « Fou de Pâtisserie par la Maison Angelina » (nature ou chocolat).



2

COFFRET à 79€

1 Cracker de Noël de Hugo & Victor + 1 boîte de pâtes de fruits de Gilles Cresno + 1 gingerbread de Kevin Lacote³ + 1 boîte de sablés « Fou de Pâtisserie par la Maison Angelina » (nature ou chocolat) + 1 coffret « Pralinés d'Exception » 16 pièces de Fabrice Gillotte¹ (Meilleur Ouvrier de France) + 1 réglette de 5 marrons glacés de la Maison Corsiglia + 1 boîte de Spéculoos de Pierre Marcolini⁴.



3



4



5

LA CUILLÈRE À DESSERT « FOU DE PÂTISSERIE »⁵

Cuillère en métal argenté, chinée en brocante et personnalisée à la main en France.
Pour le plus original des cadeaux et la plus belle des dégustations : 25€

*Commandez dès maintenant vos pâtisseries et gourmandises en boutique
ou sur notre site www.foudepatisserieboutique.fr*

LES BOUTIQUES FOU DE PÂTISSERIE

MONTORGUEIL

45, rue Montorgueil Paris 2^e
01 40 41 00 61

PIGALLE

36, rue des Martyrs Paris 9^e
01 42 40 11 23

SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

64, rue de Seine Paris 6^e
01 42 49 83 16

Ouvertes tous les jours de 10h00 à 20h00

Horaires exceptionnels pour les fêtes :

Vendredi 24/12 : 10h-19h

Samedi 25/12 : 10h-13h

Vendredi 31/12 : 10h-19h

Samedi 01/01 : fermé

Retrouvez nos bûches et pâtisseries fraîches chez

FOU DE PÂTISSERIE BOUTIQUE X LA MAISON PLISSON OPÉRA
35, place du marché Saint-Honoré Paris 1^{er}

FOU DE PÂTISSERIE BOUTIQUE X BHV MARAIS
3^{ème} étage - 52, rue de Rivoli Paris 4^e

FOU DE PÂTISSERIE BOUTIQUE X DRUGSTORE PUBLICIS
133, avenue des Champs-Élysées Paris 8^e