



AURÉLIEN
FOURNIER

LA VOULTE SUR RHÔNE
GUILHERAND-GRANGES

*Noël la tête
dans les
étoiles...*

*Noël approche à grands pas,
apportant avec lui son cortège de
délicieuses gourmandises.*

*Cachés entre deux
constellations, nos astronautes
pâtisseries, chocolatiers s'activent
avec fébrilité pour créer des
trésors sucrés aussi étincelants
que les étoiles dans le ciel.*

*Que la magie des étoiles illumine
votre Noël de mille douceurs et
vous apporte joie et bonheur.*

*Toute l'équipe se joint à nous pour
vous souhaiter de très belles fêtes
de fin d'année*

Séverine et Aurélien

COLLECTION BÛCHES : LES CRÉATIONS

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.



Céphée

Croustillant praliné feuilleté, mousse au chocolat noir 69%, biscuit amande.



6 personnes

30 €

8 personnes

40 €



Andromède

Mousse au chocolat au lait caramel avec billes croustillantes au caramel, mousse à la vanille de Madagascar et croustillant praliné.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

COLLECTION BÛCHES : LES CRÉATIONS

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.



Grande ourse

Mousse légère aux marrons, compotée de myrtilles et biscuit à la châtaigne (sans gluten).



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €



Centauré

Mousse légère aux deux citrons, biscuit à la japonnaise et crémeux framboise et compotée de framboises(sans fruits à coques).



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

COLLECTION BÛCHES : LES CRÉATIONS

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.



Pégase

Mousse à la framboise, biscuit à la japonaise et crémeux fruits exotiques et compotée aux fruits exotiques. (sans fruits à coques)



6 personnes

30 €

8 personnes

40 €

COLLECTION BÛCHES : LES TRADITIONNELLES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.



Vanille

Traditionnelle génoise fourrée de sa crème pâtissière à la vanille de Madagascar et recouverte d'une fondante crème au beurre aromatisée à la vanille.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

COLLECTION BÛCHES : LES TRADITIONNELLES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.



Chocolat

Traditionnelle génoise fourrée de sa crème pâtissière au chocolat noir 69 % et recouverte d'une fondante ganache au chocolat noir 69 %.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

Grand Marnier

Traditionnelle génoise fourrée de sa crème pâtissière au Grand Marnier et recouverte d'une fondante crème au beurre aromatisée au Grand Marnier.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

COLLECTION BÛCHES : LES TRADITIONNELLES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Clôture des commandes le 21 décembre à 12 h. Suggestion de présentation.



Marron

Traditionnelle génoise fourrée de sa crème pâtissière à la châtaigne et recouverte d'une fondante crème de marron Imbert.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Clôture des commandes le 21 décembre à 12 h. Suggestion de présentation.



Cassiopée

Crème glacée vanille de Tahiti,
sorbet framboise myrtilles, confit fruits rouges et
compotée de mangues, passion et ananas,
biscuit vanille.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Clôture des commandes le 21 décembre à 12 h. Suggestion de présentation.



Orion

Crème glacée caramel, crème glacée vanille de tahiti, crémeux caramel, et biscuit avec brisures de noix de pécan.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €



Hercule

Crème glacée vanille de Tahiti, sorbet framboise Mecker, confit de fraise, parfaite vanille légèrement citronnée, biscuit moelleux.



6 personnes
30 €

8 personnes
40 €

LES SPECIALITÉS GLACÉES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.

Igloo

*Parfait glacé à la vanille de Madagascar,
sorbet framboise Mecker,
coulis de fruits rouges et meringue.*



6/8 pers.
38,50 €



Coupe en Nougatine

Coupe en nougatine avec sorbets et
crèmes glacées (12 cubes)

6 pers.
35 €

Omelette Norvégienne

Génoise punchée,
crème glacée au Grand Marnier,
crème glacée à la vanille
et meringue à flamber
dernière minute.

6/8 pers.
38,50 €



LE DESSERT DU JOUR DE L'AN

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.

Nuit étoilée

Croustillant pralinée feuilleté, mousse chocolat noir 69%, crémeux à la vanille de tahiti et biscuit chocolat.

Uniquement pour le dimanche 31 décembre 2023.



6 pers.
36 €

LES GOURMANDISES DE NOËL

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.

Panettone ardéchois 16,50€

Panettone aux pralines rouges 16,50€



Petits fours sucrés

Boite de 250 gr 11€

Boite de 375 gr 16,50€

Boite de 500 gr 22€



Macarons

(Marron, praliné, chocolat, caramel, vanille, pistache, citron, framboise, fraise, abricot, myrtille, passion.)

Boite de 8 10,40€

Boite de 12 15,60€

Boite de 16 20,80€

Boite de 24 31,20€



Mignardises

Tartelettes assorties, chou chocolat, chou vanille, succès et marron...

Boite de 16 20€

Boite de 20 25€

Boite de 25 31,25€



Assiette ardéchoise 25€

Picodon, saucisson, châtaigne et caillette 100 % en chocolat.



A RETROUVER ÉGALEMENT EN BOUTIQUE

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.

Truffles

Florentins

Mendiants

Orangettes

Chardons

Marrons glacés

Les ballotins de chocolats

Ballotin de 100 gr.....	8€20
Ballotin de 175 gr.....	14€35
Ballotin de 250 gr.....	20€50
Ballotin de 375 gr.....	30€75
Ballotin de 500 gr.....	41€00



Petits fours salés

4€40 les 100gr

Pleins de couleurs et de saveurs, les petits fours salés s'invitent à la fête :

Allumette fromage, roulé ail et fines herbes, quiche lorraine, quiche oignon, quiche fromages, pizza anchois, pizza jambon, pizza fromage, pizza ratatouille.

(En prévoir, 100gr par personne, à réchauffer 4 minutes au four traditionnel chaud à 200°).



Les montages en chocolats

ÉTOILE DE
NOËL



PETIT
PAPA NOËL



EN ROUTE VERS
LES ÉTOILES



SAPIN
CONSTELLÉ



ÉPIPHANIE 2024

Découvrez au fil des semaines, des créations gourmandes.
Disponible du 2 janvier au 21 janvier 2024

Frangipane

Frangipane classique, au délicat feuilletage pur beurre garnie de notre délicieuse frangipane.

→ Disponible du 2 au 21 janvier 2024

Pommes

Frangipane classique et pommes rôties.

→ Disponible du 2 au 21 janvier 2024

Marron

Frangipane classique et crème de Marron Imbert.

→ Disponible du 9 au 21 janvier 2024

Chocolat

Frangipane au chocolat.

→ Disponible du 9 au 21 janvier 2024

Nos Fèves

COLLECTION MYSTÈRE DE LA FRANGIPANE



A DÉCOUVRIR DANS NOS 2 BOUTIQUES À PARTIR DU 2 JANVIER 2024.

COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.

Aucune commande ne sera prise au téléphone.
Merci de passer commande dans nos boutiques
ou directement sur notre site internet.

SUR NOTRE SITE INTERNET

Commandez en quelques clics, directement sur notre site en ligne
www.patisserie-aurelien-fournier.fr

- 1 Rendez-vous sur www.patisserie-aurelien-fournier.com
- 2 Puis cliquez sur « Noël »
- 3 Ajoutez à votre panier les produits de votre choix puis cliquez sur votre panier
- 4 Vérifiez votre panier et continuez la commande
- 5 Si vous êtes nouveau client « je souhaite créer mon compte », remplissez les champs et validez. Sinon identifiez-vous...
- 6 Choisissez « la boutique de votre choix » pour le retrait.
- 7 Sélectionnez votre « jour de retrait », puis « l'heure de retrait » et validez.
- 8 Cochez la case CGV et passez à la dernière étape
- 9 Payez en ligne votre commande. Votre commande est terminée !
- 10 Vous recevrez une confirmation de commande par mail à présenter le jour j pour le retrait de celle-ci.

EN BOUTIQUE

Le magasin où vous passez votre commande sera celui où vous la retirerez soit à la boutique de La Voulte sur Rhône ou celle de Guilherand Granges.

Pour toutes les commandes de fin d'année, le règlement de la totalité de la commande vous sera demandé le jour de la prise de commande afin de vous éviter un passage en caisse lors du retrait (Sauf si rajout de produits de dernière minute en boutique) et de nous aider pour l'organisation de la production.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation.

- Pour le 24 décembre, nous arrêterons la prise de commande le **mercredi 20 décembre à 19h**
- Pour le 31 décembre, vous pourrez commander jusqu'au **vendredi 29 décembre à 12h**

Nous ne prendrons aucune commande en boutique les 23, 24 et 30 décembre. Cependant, la prise de commande sera possible sur notre site internet www.patisserie.aurelien.fournier.com.  Quantités Limitées

POUR LE RETRAIT DES COMMANDES LE 24 DÉCEMBRE :

Il est impératif de ramener votre bon de commande pour retirer celle-ci. Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être faite une fois la commande passée!

- Pour la boutique de **La Voulte sur Rhône**, un camion sera stationné dans l'impasse des écluses à côté de la boutique pour le retrait des commandes.
- Pour la boutique de **Guilherand Granges**, le retrait des commandes se fera à l'arrière de la boutique.

Prise de commande jusqu'au
MERCREDI 20 décembre à 19h
pour le 24 décembre !
Et jusqu'au 29 décembre
pour le 31 décembre 2023 !
Quantités limitées.

OUVERTURES ET FERMETURES EXCEPTIONNELLES DE NOS BOUTIQUES

	La Voulte sur Rhône	Guilherand Granges
Lundi 18/12	9h à 12h30 et 14h30 à 19h	9h à 19h
Du mardi 19/12 au samedi 23/12	9h à 12h30 et 14h30 à 19h	9h à 19h
Dimanche 24/12	9h à 16h	9h à 16h
Lundi 25/12 et mardi 26/12	Fermé	
Du mercredi 27/12 au samedi 30/12	9h à 12h30 et 14h30 à 19h	9h à 19h
Dimanche 31/12	9h à 15h	9h à 15h
1 ^{er} /01/2024	Fermé	
Du mardi 2/01 au dimanche 7/01	Horaires habituels	

Le 25 et 26 décembre nos boutiques
de La Voulte sur Rhône et Guilherand Granges seront fermées.

Nos boutiques seront fermées le 1^{er} janvier 2024.



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE

Joyeuses fêtes de fin d'année!

AURÉLIEN FOURNIER

LA VOULTE SUR RHÔNE
GUILHERAND-GRANGES

Réservez vos bûches
et gourmandises de Noël
du 1^{er} au 20 décembre à 19 h sur
www.patisserie-aurelien-fournier.fr

Nos créations sont en éditions limitées.

📍 GUILHERAND-GRANGES
1395 Av. Georges Clémenceau
Tél : 04 75 07 00 33

📍 LA VOULTE SUR RHÔNE
13 Av. Marx Dormoy
Tél. : 04 75 62 41 58

