

AURÉLIEN
FOURNIER

LA VOULTE SUR RHÔNE
GUILHERAND-GRANGES

Paris

Mexico

Tokyo

Collection Noël 2024

www.patisserie-aurelien-fournier.fr

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 **vendredi 20 décembre à 19h**
- Pour le 31 décembre,
vous pourrez commander jusqu'au **dimanche 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
vendredi 20 décembre à 19h
pour le 24 décembre !
Et jusqu'au **29 décembre**
pour le 31 décembre 2024 !
Quantités limitées.

COLLECTION BÛCHES : LES CRÉATIONS

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

Mexico

Croustillant praliné feuilleté, mousse chocolat noir
Valrhôna grand cru origine Mexique 70 %, biscuit
dacquoise



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES CRÉATIONS

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

Venise

Mousse au chocolat au lait avec billes croustillantes au caramel, mousse à la vanille de Madagascar, croustillant praliné et biscuit aux noisettes du Piémont



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

Paris

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



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES CRÉATIONS

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

Tokyo

Mousse vanille légèrement citronnée, confit de fruits rouges, biscuit à la japonaise (sans fruits à coques)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

Londres

Biscuit aux amandes, compotée de framboises, mousse à la vanille de Madagascar surmontée d'une légère mousse infusion thé fruits rouges (Les jardins de l'Hermitage) et confit de framboises



6 personnes
33 €
8 personnes
44 €

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
33 €

8 personnes
44 €

Chocolat

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



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES TRADITIONNELLES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles.

Marron

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



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles.

Sydney

Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboises et myrtilles, compotée de mangue passion et ananas, meringue (pas de fruits à coques, pas de gluten)



6 personnes

33 €

8 personnes

44 €

COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles.

Tananaïve

Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise Mecker, confit de fraises, parfait vanille légèrement citronné biscuit moelleux



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

New York

Biscuit chocolat, brisures de cookies, pépites de chocolat, crème glacée caramel et parfait caramel aux noix de pécan



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles.

Oslo

Génoise punchée au Grand Marnier, crème glacée Grand Marnier, crème glacée à la vanille de Madagascar, meringue Italienne et pipette de Grand Marnier



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

LES SPECIALITÉS GLACÉES

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

Pôle Nord

Petits choux garnis de crème glacée à la vanille de Madagascar et sauce au chocolat noir (18 choux)



6 personnes
35 €

LE DESSERT DU JOUR DE L'AN

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

Globe-trotteur

Biscuit chocolat,
mousse chocolat noir Valrhôna 70 %
et compotée de framboises
Uniquement pour le mardi 31 décembre 2024.



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 29€

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

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 ballotins de chocolats

Ballotin de 100 gr.....	9,60 €
Ballotin de 175 gr.....	16,80 €
Ballotin de 250 gr.....	24 €
Ballotin de 375 gr.....	36 €
Ballotin de 500 gr.....	48 €



LES MONTAGES EN CHOCOLATS

Pour les petits et les plus grands



Montage en
chocolat au
lait garni de
gourmandises

*Père Noël
panneau direction*



*Tablettes
Joyeux Noël*



Sapin en
chocolat au
lait garni de
fruits secs

*Sapin
mendiant*

COFFRET DE CHOCOLAT A OFFRIR

Voyage autour du monde

Garni de nos iconiques fruits secs et fruits confits enrobés de chocolat et nos orangettes et citronnettes



ÉPIPHANIE 2025

Découvrez au fil des semaines, des créations gourmandes.
Disponible du 3 janvier au 26 janvier 2025

Frangipane

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

→ Disponible du 3 au 26 janvier 2025

Noisette

Frangipane aux noisettes et noisettes caramélisées

→ Disponible du 3 au 26 janvier 2025

Framboise

Frangipane et confit de framboises

→ Disponible du 12 au 26 janvier 2025

Chocolat

Frangipane au chocolat

→ Disponible du 12 au 26 janvier 2025



Nos Fèves COLLECTION



A DÉCOUVRIR DANS NOS 2 BOUTIQUES À PARTIR DU 3 JANVIER 2025.

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.

**Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être faite
une fois la commande passée.**

OUVERTURES ET FERMETURES EXCEPTIONNELLES DE NOS BOUTIQUES

	La Voulte sur Rhône	Guilherand Granges
Lundi 16/12	Fermé	
Du mardi 17/12 au dimanche 22/12	Horaires habituels	
Lundi 23/12	9h à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Mardi 24/12	9h à 16h	9h à 16h
Mercredi 25/12 et jeudi 26/12	Fermé	
Du vendredi 27/12 au dimanche 29/12	Horaires habituels	
Lundi 30/12	9h à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Mardi 31/12	9h à 15h	9h à 15h
Mercredi 1 ^{er} /01/25 et jeudi 02/01/25	Fermé	
Du vendredi 3/01 au dimanche 5/01	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} et 2 janvier 2025.



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

