AURÉLIEN

FOURNIER

LA VOULTE SUR RHÔNE

GUILHERAND-GRANGES

La fabrique des jouets d'antan

Cette année, laissez-vous transporter par la magie de votre enfance. Au pied du sapin, l'atelier des souvenirs réouvre ses portes pour vous présenter une collection gourmande.



Collection Noël 2026

www.patisserie-aurelien-fournier.fr

INFORMATIONS IMPORTANTES

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

- Pour vos commandes du jeudi 24 décembre, nous arrêterons la prise de commande le **lundi 21 décembre à 19 h**
- Pour vos commandes du 31 décembre, vous pourrez commander jusqu'au **mardi 29 décembre à 19 h**

Nous ne prendrons aucune commande en boutique les 23, 24, 30 et 31 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 l'original du bon de commande qui vous a été donner en boutique pour le retrait d'une commande passée en boutique de Guilherand-Granges ou la Voulte sur Rhône. Pour les commandes internet merci de bien nous donner votre nom avec lequel vous avez créé votre compte client internet.

Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être faite une fois la commande passée ! Aucun remboursement ne sera effectué.

- Pour la boutique de **La Voulte sur Rhône**, le retrait des commandes se fera dans l'impasse des écluses à côté de la boutique.

- Pour la boutique de **Guilherand Granges**, le retrait des commandes se fera à l'arrière de la boutique.

Prise de commande jusqu'au
lundi 21 décembre à 19h
pour le 24 décembre !

Et jusqu'au **29 décembre à 19h**
pour le 31 décembre 2026 !
Quantités limitées.

COLLECTION BÛCHES : LES CRÉATIONS

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

Majorette

Praliné feuilleté, mousse chocolat noir Valrhona grand cru origine Mexique 70 %, biscuit dacquoise (fruits à coques)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

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

Jolly jumper

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



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

Paddington

Mousse à la vanille de Madagascar, croustillant cacahuète, biscuit dacquoise, crémeux cacahuètes. (Fruits à coques)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

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

Casse-Noisette

Croustillant aux noisettes, biscuit à la noisette, compotée mangue passion et mousse à la vanille de Madagascar (fruits à coques)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

Bécassine

Croustillant, biscuit madeleine à la vanille, coulis de framboise et mousse à la vanille de Madagascar (sans fruits à coques)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES TRADITIONNELLES

Commande et vente des gourmandises dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation. Uniquement le 23 et 24 décembre 2026

Vanille

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



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

Chocolat

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



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 crème de marron et recouverte d'une fondante crème de marron Imbert



6 personnes
33 €

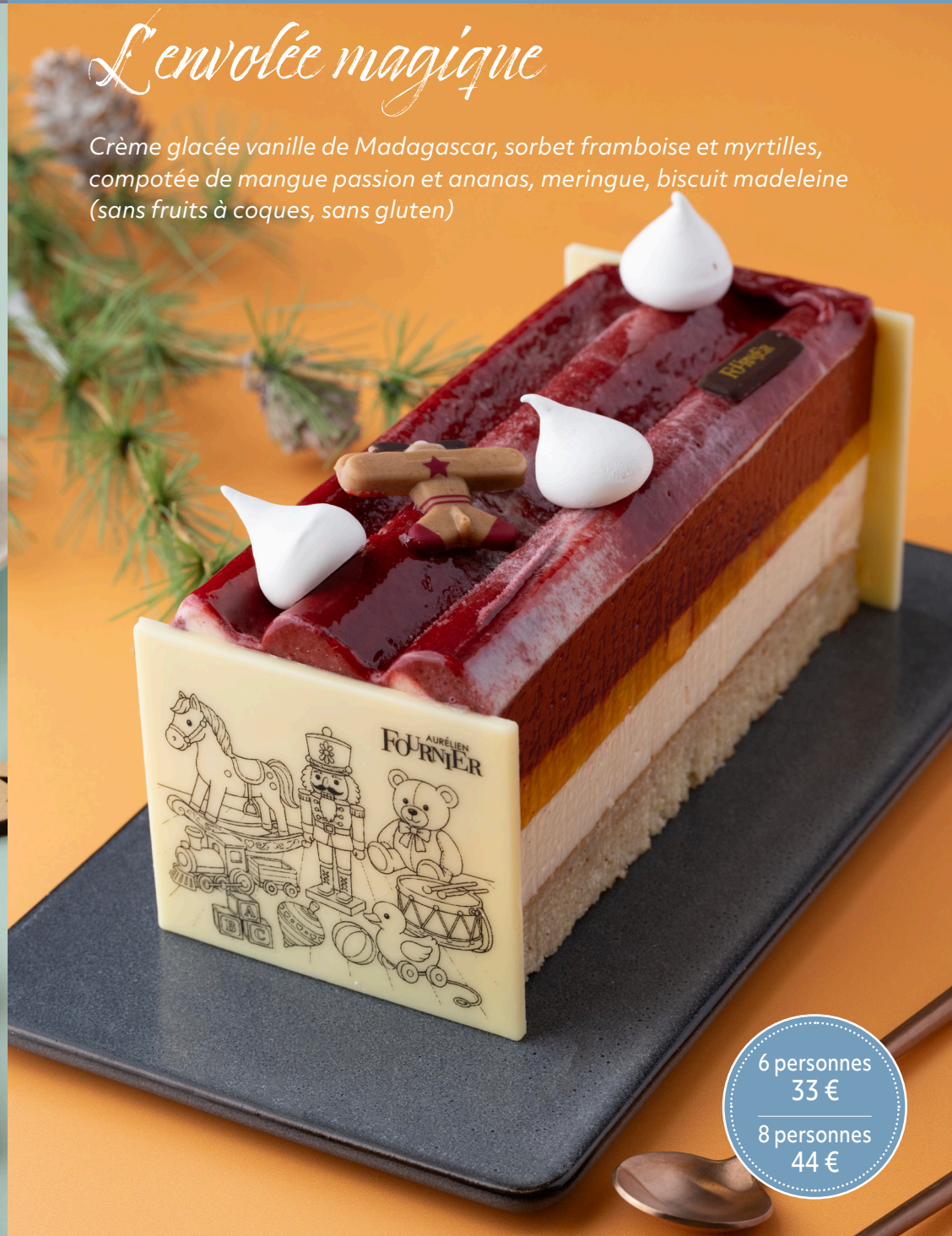
8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES

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

L'envolée magique

Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise et myrtilles, compotée de mangue passion et ananas, meringue, biscuit madeleine (sans fruits à coques, sans gluten)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES

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

Santa Claus express

Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise Mecker, confit de fraises, parfait vanille légèrement citronné biscuit moelleux (fruits à coques)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

Au pied du sapin

Biscuit chocolat, croustillant cookies, pépites de chocolat, crème glacée caramel et parfait caramel aux noix de pécan (fruits à coques)



6 personnes
33 €

8 personnes
44 €

LES SPECIALITÉS GLACÉES

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

Profiteroles glacées

Fond de tarte garnie d'un soufflé à la vanille surmonté de petits choux garnis de crème glacée à la vanille de Madagascar et sauce au chocolat noir (fruits à coques)



6 personnes
35 €

Omelette norvégienne

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
35 €

LES SPECIALITÉS GLACÉES

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

Cassolette en nougatine glacée

Assortiment de sorbets et crèmes glacées



6 personnes
35 €

LE DESSERT DES FÊTES

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

Le train de minuit

Croustillant praliné feuilleté, mousse à la vanille de Madagascar, mousse chocolat noir et crémeux chocolat noir (fruits à coques)

Disponible le 24, 26 et 27 et le 31 décembre uniquement.



6 personnes
36 €

CHOCOLATS DE NOËL

Coffret Paddington



Coffret tablette jouet d'antan



Le coucou du père noël



Sucette en chocolat



Casse-noisette



Sapin Paddington



Boule de noël



Verre Casse noisette



Sachet Casse noisette



Mug Casse noisette



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 ..... 20,80€
Boite de 20 ..... 26€
Boite de 25 ..... 32,50€



Assiette ardéchoise ..... 29,50€

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.



Les boites de chocolats

Boite de 12 chocolats ..... 11 €
Boite de 21 chocolats ..... 19,80 €
Boite de 32 chocolats ..... 29,70€





Les ballotins de chocolats

Ballotin de 100 gr ..... 10,20 €
Ballotin de 175 gr ..... 17,85 €
Ballotin de 250 gr ..... 25,50€
Ballotin de 375 gr ..... 38,25€
Ballotin de 500 gr ..... 51€

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°).



ÉPIPHANIE 2027

Frangipane

Galette au feuilletage pur beurre garnie de notre délicieuse frangipane

➜ *Disponible du 2 Janvier 2027 au 24 janvier 2027*



Nos Feves COLLECTION CASSE NOISETTE

A DÉCOUVRIR DANS NOS 2 BOUTIQUES À PARTIR DU 2 JANVIER 2027.

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.
Aucun remboursement ne sera effectué

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

Pour la prise de commande en boutique, nous vous invitons à vous rendre dans la boutique où vous souhaitez récuperer vos desserts. 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

	Guilherand Granges	La Voulte sur Rhône
Lundi 14/12	Fermé	
Du mardi 15/12 au dimanche 20/12	Horaires habituels	
Lundi 21/12	9h à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Mardi 22/12	9h à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Mercredi 23/12	9h à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Jeudi 24/12	9h à 18h	
Vendredi 25/12	Fermé	
Du samedi 26/12 au dimanche 27/12	Horaires habituels	
Lundi 28/12	9h à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Mardi 29/12	8h15 à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Mercredi 30/12	8h15 à 19h	9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Jeudi 31/12	9h à 17h	
Vendredi 1er/01/27	Fermé	
Du samedi 2/01 /27 au dimanche 3/01/27	Horaires habituels	

Le 25 décembre 2026 nos boutiques de Guilherand-Granges et de la Voulte sur Rhône seront fermées

Nos boutiques seront fermées le vendredi 1er janvier 2027



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE

Joyeuses fêtes de fin d'année !



Réservez vos buches et
gourmandises de noël
du 1er décembre au lundi 21 décembre à 19h
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