



ARMAND PAGÈS

*Pâtissier - Chocolatier
Confiseur - Glacier*

Découvrez notre carte des fêtes
de fin d'année

Noël & Réveillon 2025

Bûches, chocolats et autres gourmandises...

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

04.77.22.02.10

www.patisseriechocolateriepages.com



« C'est avec une immense joie que nous vous dévoilons notre carte des fêtes de fin d'année 2025 !

Nos équipes de pâtissiers et chocolatiers ont une nouvelle fois mis tout leur cœur pour vous offrir des créations gourmandes et raffinées, entièrement réalisées dans notre laboratoire de Saint-Chamond.

De la base jusqu'au décor final, tout est pensé, fabriqué et assemblé par nos soins, avec passion.

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^{er} 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 d'ouvertures exceptionnels :

Lundi 15, 22 et 29 décembre : 8h-12h30 / 14h 18h30

Dimanche 21 décembre : 7h 18h

Mercredi 24 décembre : 7h30 18h30

Jeudi 25 décembre : 7h30 12h30

Dimanche 28 décembre : 7h- 18h

Mercredi 31 décembre : 7h30 18h30

Mercredi 1^{er} 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... ? »



La P'tit Biscuit

Biscuit pain d'épice, croustillant amande, praliné noix de pécan et mousse chocolat-mandarine.

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



« C'est la nouveauté de cette année !
D'inspiration pain d'épice et marché de Noël Alsacien, cette buche vous fera voyager entre gourmandise, saveurs épicées et légèreté »

Mais également ...

Notre buche Saint Honoré aux Marrons

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

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



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

Très faible en gluten

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

La Fraîcheur

Très faible en Lactose

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

La Festive

Sans Gluten

Biscuit cacao, glace chocolat noir et éclats de chocolat, glace pralinée



Sans oublier ...

Les Pots Gourmands Glacés :

5,90 € / pièce

- Glace Verveine du Velay– sorbet fruits rouges, biscuit amande et fruits-rouges
- Glace chocolat – Glace gianduja et noisette caramélisé
- Sorbet passion – sorbet coco et tuile coco
- Glace vanille – sorbet fraise et meringue

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



Les Mignardises :

1,30 €/pièce

Assortiment de mignardises.

- Plateau 9 pièces : 11 €70
- Plateau 12 Pièces : 15€60
- Plateau 16 Pièces : 20€80

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 €

Pensez aussi à ... L'épiphanie !

Nos galettes et brioches des rois seront disponibles à partir du 3 Janvier en boutique ou sur commande.

- Galette des rois frangipane :
 - 4 pers : 16,80€
 - 6 pers : 25,20
 - 8 pers : 33,60€
 - (10 pers sur commande)
- Galette des rois spéciale frangipane chocolat :
 - 4 pers : 16,80€
 - 6 pers : 25,20€
- Brioche des Rois
(Prix au poids : 35€/kg)
 - 4 pers : environ 7,50€
 - 6 pers : environ 10,50€



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...