ARMAND PAGÈS
Saint-Chamond
CHOCOLATIER

CARTE DES FÊTES

Noël & Réveillon

2026

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 2026 !
A l'approche de ces instants précieux, nos équipes de pâtissiers-chocolatiers ont imaginé de nouvelles créations gourmandes et raffinées, pensées pour accompagner vos plus beaux moments de partage.
Entièrement réalisées dans nos laboratoires de Saint-Chamond, chacune de nos créations est le fruit d'un travail minutieux, ou chaque étape compte : du choix des ingrédients à la réalisation des recettes, jusqu'au dernières finitions, nous mettons tout notre cœur pour vous offrir des desserts uniques.

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 1er janvier : le 28 décembre

Pour ces jours, toutes les commandes ne seront plus modifiables ou annulables 72 h avant.

Horaires d'ouvertures exceptionnels :

Lundi 14, 21 et 28 décembre : 8h-12h30 / 14h – 19h
Dimanche 20 et 27 décembre : 7h – 12h30
(12h30 – 18h : Permanence téléphonique pour la prise de commande)
Réveillon :
Jeudi 24 & 31 décembre : 7h30 – 18h30 *(toutes les commandes doivent être récupérées au plus tard à 18h)*
Jour de fête :
Vendredi 25 décembre & 1er Janvier : 7h30 – 12h30 *(toutes les commandes doivent être récupérées au plus tard à 12h)*

Bûche Pâtissière :
La Chocolatine



Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir et insert praliné noisette.

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

NEW Commander en ligne sur :
www.patisseriechocolateriepages.com





« L'incontournable bûche au chocolat ! Séduira les petits comme les grands grâce à sa base de praliné croustillant. »

Bûche Pâtissière : 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

NEW

Commander en ligne sur :
www.patisseriechocolateriepages.com







« Une bûche destinée aux puristes du marron ! Juste une pointe de Rhum pour accentuer les saveurs. Un visuel boisé qui émerveillera vos convives. »

Bûche Pâtissière : 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. »

NEW

Commander en ligne sur :
www.patisseriechocolateriepages.com





Bûche Pâtissière : 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



NEW

Commander en ligne sur :
www.patisseriechocolateriepages.com





« C'est la bûche la plus rafraîchissante grâce à un savoureux mélange de citron, mangue et passion. Idéale pour terminer un repas de fête. »

Bûche Pâtissière : L'Élégance

Sans Gluten

Biscuit madeleine, croustillant noisette, praliné noisette, crémeux citron vert et mousse chocolat noir.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes

5 € / la part

Coup de ♥ de notre chef

« Le subtil accord du chocolat et du citron vert surprendra tous vos convives. Tout le monde voudra en reprendre … mais est-ce bien raisonnable ? »

NEW

Commander en ligne sur :
www.patisseriechocolateriepages.com







Bûche Pâtissière : La Royale

Biscuit pistache, praliné pistache, cœur de griotte et mousse pistache.
Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes
5,50 € / la part

NEW Commander en ligne sur :
www.patisseriechocolateriepages.com

« C'est la nouveauté de cette année ! Les amateurs de pistache n'ont qu'à bien se tenir : l'alliance de la rondeur de la pistache et la fraicheur de la griotte donne naissance à une bûche originale et succulente !»







Mais également ... NEW

Notre entremet spécial Nouvel An !!
Taille unique pour 6 pers : 36€
Uniquement disponible pour les 31 décembre et 1er janvier. (Quantités limitées)
Croustillant amande, biscuit chocolat, cœur mandarine, crémeux caramel, mousse chocolat noir 70%, glaçage chocolat au lait, et décor spécial nouvel an !

« Une recette pensée pour régaler petit et grand autour d'un dessert de fête au visuel inoubliable »



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.

La Fraîcheur NEW

Sans Lactose et sans gluten

Biscuit amande, sorbet mangue, sorbet citron vert - vanille et meringue.

La Festive NEW

Sans Gluten

Biscuit chocolat, glace chocolat noir et éclats de chocolat, sorbet poire.

Et pour accompagner ...

Les Petits Fours sucrés :
4,60 € / 100 grammes



Sans oublier ...

Les Pots Gourmands
Glacés Individuels :
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 de la mer :

  Individuel : 5,20 €
  4 pers. : 20,80 €
  6 pers : 31,20 €

Pensez aussi à ... L'épiphanie !



Nos galettes et brioches des rois seront disponibles à partir du **Samedi 2 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)



- Brioche des Rois
  (Prix au poids : 35€/kg)
  4 pers : environ7,50€
  6 pers : environ 10,50€

Découvrez également en boutique toutes nos idées gourmandes à offrir ou à s'offrir…



Boites de Noël ou ballotins garnis de nos chocolats maison…



<u>Sujets de Noël :</u> sapin, boule de noël, père noël en chocolat…

Truffes maison, orangettes au chocolat, friture de Noël…



Marrons glacés, panettone traditionnel et bien d'autres choses encore vous attendent en boutique…