


LAURENT DUCHÈNE
Meilleur Ouvrier de France
PARIS


*Joyeuses
Fêtes*



2018





ÉDITION LIMITÉE
BIO

LA SAPINIÈRE

Biscuit chocolat Alto El Sol.
Crèmeux chocolat noir 65% Alto El Sol infusé à la cardamome verte
Caramel citron vert

Allergènes : fruits à coques, lait, blé, soja, œufs



TURINO

Biscuit financier à la farine de blé noir. Sablé noisette
Confit poire myrtille. Crème légère au marron

Allergènes : fruits à coques, lait, soja, œufs



CHOCOLAT INTENSE

Biscuit et sablé chocolat Tanzanie
Crèmeux et mousse chocolat noir 75% Tanzanie

Allergènes : fruits à coques, lait, soja, œufs

TOUTES NOS BÛCHES SONT SANS GLUTEN !



LES BÛCHES DE Noël

4/6 personnes 42€
La Sapinière 4/6 personnes 58€



FRAICHEUR

Biscuit rollcake. Sablé amande. Ganache mangue
Compotée mangue vanille
Mousse chocolat blanc vanille et citron vert

Allergènes : fruits à coques, lait, soja, œufs



NUAGE AUX FRUITS ROUGES

Biscuit et sablé pistache
Crèmeux fruits rouges. Mousse yaourt aux zestes d'oranges

Allergènes : fruits à coques, lait, soja, œufs



Toutes nos bûches sont déclinées en individuelle (bûchette)
au prix de 6,70€ l'unité
La Sapinière individuelle 7,70€

AFIN D'ASSURER UN SERVICE DE QUALITÉ

Les commandes de bûches seront prises à partir du

SAMEDI 1 DÉCEMBRE

Jusqu'au

JEUDI 21 DÉCEMBRE - 18H

aucune commande de bûche ne pourra être prise après le 21 décembre

LE RÉGLEMENT EN TOTALITÉ SERA DEMANDÉ SUR PLACE LORS DE LA COMMANDE

LES MACARONS DE NOËL



Pain d'épices



Marron glacé



Poire
Cardamome



Chocolat



Chocolat
Caramel



Chocolat
Praliné



Chocolat
Yuzu



Abricot



Café



Cassis



Citron



Coco



Framboise



Mojito



Pistache



Mandarine



Pomme
Verte



Vanille

| 1,90€ pièce |



| Etui de Noël 7 macarons 16€ |

Etui de 7 macarons 13.30€
Coffret chapeau 12 macarons 25.20€
Etui de 14 macarons 26.60€
Boite de 18 macarons 34.20€



LES PETITS FOURS SUCRÉS

Tartelettes citron; mini éclairs chocolat, café, tatin sablé noisette; chou pistache-praliné, carré marron-poire; club exotique gelée framboise, financier pistache - griotte; carré chocolat; exodus.

19,00 € les 10 pièces

30,40 € les 16 pièces



LE SAC JAPONAIS KINCHAKU

Bonbons de chocolats au parfum du Japon

Kokuto (1/2 sphère rouge) : ganache au sucre de canne noir, légèrement réglissé

Sudashi (1/2 sphère orange marbrée) : ganache parfumée au Sudashi (agrumes vert)

Bancho (1/2 sphère verte) : Ganache thé vert Bancho Bio

32,00 €



LES TRUFFES NATURE AU CHOCOLAT AMER

15,40€ les 140G



LES TRUFFES AU WHISKY

18,00€ les 150G

Nos marrons glacés sont confits en France dans un atelier à Aubagne par un confiseur depuis 1896 ; avec de délicieux marrons en provenance de Naples.



LES MARRONS GLACÉS DE NAPLES

Pain d'épice, Marron glacé, Mandarine
par deux 5,80€ | par cinq 15,50€
par six 18,40€



LES MARRONS GLACÉS AU COGNAC

Pain d'épice, Marron glacé, Mandarine
par deux 6,20€ | par cinq 16,50€
par six 19,60€



COFFRETS CADEAUX

Nos compositions garnies de chocolats, marrons glacés, tranches d'orange confites, pâtes de fruits...
à partir de 30,60€

PAIN D'ÉPICES À L'ORANGE

Pain d'épices fondant à l'orange
21€



LES GOURMANDISES DE NOËL

Tous nos chocolats sont faits maison.

Nous vous garantissons l'utilisation d'une sélection des meilleurs ingrédients, amandes Marcona ; noisettes du Piémont. Ainsi que des chocolats issus des meilleures fèves de cacao.



LE PÈRE NOËL

au chocolat noir

Le père Noël tout en rondeur chocolaté

25,00€



LE CERF DE NOËL

au chocolat au lait

29,00€



CHOCOLATS MAISON

Nos assortiments sont proposés en boîtes de

130g 16,10€ | 165g 20,45€ | 240g 29,70€

320g 39,70€ | 480g 59,50€

Nos chocolats ont obtenus le prix de l'excellence au salon du chocolat de Paris 2014

Et élu parmi les 15 meilleurs chocolatiers par le guide des croqueurs de chocolat en 2015, 2016, 2017, 2018



LA BOITE DE CHOCOLATS AUX SAVEURS DE NOËL

16 1/2 sphères chocolatées aux couleurs de Noël à déposer au pied du sapin ; ou à partager à table.

Rouge et rose : ganache chocolat lait et noir à l'infusion de 4 épices.

Orange et vert : Ganache caramel- orange à l'infusion de gingembre

Jaune et vert : Praliné au brisère de sablé spéculos

Jaune et rouge : ganache chocolat lait et noir à la mandarine à base de caramel

26,00 € les 16 pièces

LES COURONNES



COURONNE DE NOËL AU MARRON

Biscuit moelleux au marron
Brisures de marron, glaçage au rhum

29,80€



COURONNE DE NOËL AU CHOCOLAT ORANGE

Biscuit fondant au chocolat,
marmelade d'orange, ganache chocolat

29,80€

L'ENTREMET DU JOUR DE L'AN

à partir du 27 décembre 2018

SANS GLUTEN



Les commandes pour le 31 seront prises jusqu'au
SAMEDI 29 DÉCEMBRE - 19H

POUR FÊTER L'ÉPIPHANIE

à partir du 3 janvier 2019

Allergènes pour toutes nos galettes : Fruits à coques, lait, blé, œufs



GALETTE SPECULDS AGRUMES

Crème d'amande aux épices speculds.
Confit orange - mandarine
Et brisure de speculds



GALETTE AUX AMANDES

Fourrée crème d'amande



GALETTE PISTACHE - GRIOTTES

Crème d'amande à la pistache,
Griottes poêlées, légèrement parfumées au kirsch

COURONNE BRIOCHÉE

Brioche garnie de Fruits confits et raisins
macérés au Grand-Manier,

Allergènes : Fruits à coques, lait, blé, œufs

Nos fèves spéciales en verre :
la Tour Eiffel ; la pyramide du Louvre ; le château de Vincennes

NOS BOUTIQUES

WURTZ

du lundi au samedi de 7h30 à 20h00

Ouvertures exceptionnelles

Dimanche 16 décembre : 8H - 13H30

Dimanche 23 décembre : 8H - 18H00

Lundi 24 décembre : 8H - 19H30

Mardi 25 décembre : 8H30 à 13H30

Dimanche 30 décembre : 8H - 16H00

Lundi 31 décembre : 8H30 à 19H00

POUR FÊTER L'ÉPIPHANIE
À WURTZ & CONVENTION
DIMANCHE 6 JANVIER : 8H - 13H30
DIMANCHE 13 JANVIER : 8H - 13H30

VINCENNES

du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

le dimanche de 8h30 à 13h30

Ouvertures exceptionnelles

lundi 17 décembre 8H30 à 14H / 15H à 19h30

Dimanche 23 décembre : 8H30 - 18H00

Lundi 24 décembre : 8H30 - 19H30

Mardi 25 décembre : 8H30 à 13H30

Dimanche 30 décembre : 8H30 à 16H00

Lundi 31 décembre : 8H30 à 19H00

FERMETURE EXCEPTIONNELLE DE NOS 3 BOUTIQUES
MERCREDI 26 DÉCEMBRE
MARDI 1 JANVIER
MERCREDI 2 JANVIER

CONVENTION

du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

le dimanche de 8h00 à 13h30

Ouvertures exceptionnelles

lundi 17 décembre 8H30 à 14H / 15H à 19h30

Dimanche 23 décembre : 8H00 - 18H00

Lundi 24 décembre : 8H30 - 19H30

Mardi 25 décembre : 8H30 à 13H30

Dimanche 30 décembre : 8H00 à 16H00

Lundi 31 décembre : 8H30 à 19H00

POUR FÊTER L'ÉPIPHANIE
À VINCENNES
DIMANCHE 6 JANVIER : 8H30 - 13H30
DIMANCHE 13 JANVIER : 8H30 - 13H30



Relais Desserts

Meilleur Pâtissier de Paris 2008 par le magazine Gault et Millau
Meilleur croissant au beurre AOP d'île de France 2012
Award d'excellence au salon du chocolat de Paris 2015
Élus parmi les 15 meilleurs chocolatiers Français 2016 2017 2018



Club
des
Croqueurs
de
Chocolat



Passez toutes vos commandes en ligne sur :

WWW.LAURENT-DUCHENE.COM