



*Joyeuses
fêtes*







SAPIN D'HIVER

Biscuit chocolat /Croustillant feuilletine/mousse chocolat noir 75% /Mousse chocolat blanc infusée à la vanille de Madagascar /confit griottes et griottes entières
 Décor : hâches au chocolat noir

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

• SANS ALCOOL, GÉLATINE BOVINE

A conserver au réfrigérateur. Temperer 15 min avant dégustation

8.70€ | individuelle
 61€ | 5 personnes

Sous son allure graphique de sapin enneigé, Sapin d'Hiver révèle toute la poésie de la saison froide.

Cette création associe un biscuit moelleux au chocolat, un croustillant feuilletine et deux mousses délicates au chocolat noir et au chocolat blanc infusé à la vanille, pour une harmonie subtile entre intensité et douceur.

En son cœur, un confit de griottes apporte une note vive et fruitée, rappelant les baies rouges nichées au creux des forêts d'hiver.

Équilibre des textures, précision des saveurs, élégance du geste : Sapin d'Hiver incarne l'esprit de Noël selon la Maison Laurent Duchêne — celui d'une gourmandise artisanale, épurée et sincère, pensée pour illuminer les fêtes avec justesse et émotion.



LES BÛCHES



EXOTIQUE

Mousse chocolat blanc infusée à la vanille de Madagascar /Crèmeux mangue passion/Confit exotique, mangues et ananas rotis /Croustillant chocolat blanc/ biscuit roll cake nature
 Décor : étoiles en chocolat blanc/chantilly chocolat blanc
 Nappage/Glaçage blanc

Allergènes : Lait, soja, œufs, fruits à coques

• SANS FARINE DE BLÉ, SANS ALCOOL, GÉLATINE BOVINE



THÉ FRUITS ROUGES

Mousse vanille de Madagascar et fromage blanc /Crèmeux framboise infusé au thé fruits rouges confit fruits rouges (mûre, cassis, framboise)/Croustillant pistache/biscuit roll cake
 Décor : sapin en chocolat blanc/chantilly chocolat blanc
 Nappage/Glaçage blanc

Allergènes : Lait, soja, œufs, fruits à coques

• SANS FARINE DE BLÉ, GÉLATINE BOVINE

THÉ FRUITS ROUGES KODAMA®

A conserver au réfrigérateur jusqu'à consommation

51€ | 5 personnes

Toutes nos bûches sont déclinées en bûchettes
 8.30€ | l'unité



GIANDUJA CLEMENTINE

Mousse gianduja praliné/ biscuit roll cake cacao /Croustillant chocolat lait/Confit clémentine fraîche et crèmeux clémentine
 Décor : Chantilly chocolat au lait, étoiles en chocolat au lait

Allergènes : Lait, soja, œufs, fruits à coques

• SANS FARINE DE BLÉ, SANS ALCOOL, GÉLATINE BOVINE

A conserver au réfrigérateur. Tempérer 15 min avant dégustation

CHOCOLAT

Mousse chocolat 75% Tanzanie / crème brûlée vanille de Madagascar/Crèmeux chocolat 75% Tanzanie infusé à la fève de tonka /Croustillant chocolat /Biscuit chocolat
 Décor : cerfs en chocolat noir/chantilly chocolat noir
 Nappage/Glaçage noir

Allergènes : lait, soja, œufs, fruits à coques

• SANS FARINE DE BLÉ, SANS ALCOOL, GÉLATINE BOVINE

A conserver au réfrigérateur. Tempérer 30 min avant dégustation

Disponibilité boutiques : à partir du 5 décembre jusqu'au 31 décembre

AFIN D'ASSURER UN SERVICE DE QUALITÉ

Retrait des commandes 24 décembre : Arrêt des commandes dimanche 21 décembre 2025 19h00

Retrait des commandes 31 décembre : Arrêt des commandes lundi 29 décembre 2025 14h00

Règlement en totalité à la commande



COURONNE DE L' AVENT

Couronne : Cake chocolat / Chantilly chocolat noir 75%
Crèmeux chocolat noir 75% infusé à la cardamome verte/
confit orange fraîches

Décors: Joyeux Noël en chocolat noir/Cerf en chocolat noir/
Étoile en chocolat blanc/Sapin en chocolat blanc/Flocon en
chocolat lait

Allergènes : Fruits à coques, lait, soja, œufs, blé
A conserver au réfrigérateur. Tempérer 10 min avant dégustation

39.00€ | 6/7 personnes



*Facile à transporter et à conserver
ces gâteaux vous permettront d'embellir
la table des fêtes de fin d'année*

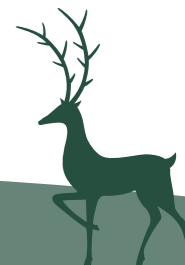


PAIN D'ÉPICES À L'ORANGE

Biscuit moelleux aux épices (cannelle, muscade, girofle,
coriandre), Ganache infusée au pain d'épices, glaçage
gourmand chocolat lait, confiture d'orange

Allergènes : Fruits à coques, lait, soja, œufs, blé
• ALCOOL GRAND MARNIER
A conserver au réfrigérateur. Tempérer 15 min avant dégustation

24.00€



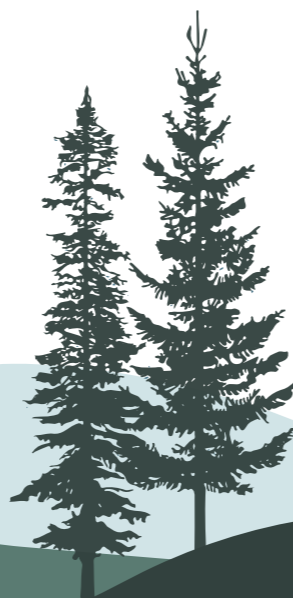


BOULE DE NOËL

Dentelles en chocolat lait 39% ou chocolat noir 65%
Garni de fritures en chocolat et de boules pralinés

Allergènes : fruits à coques, lait, soja

15.00€



BONNET DE NOËL

Cône en chocolat noir ou lait. Pompon et couronne en
guimauve vanille roulée dans la noix de coco.
Garni de fritures en chocolat et de boules pralinés

Allergènes : fruits à coques, lait, soja

25.00€

Tous nos chocolats et confiseries sont faits maison.
Nous vous garantissons l'utilisation de chocolats issus des meilleures fèves de cacao
et d'une sélection des meilleurs ingrédients.



GINGER MAN PRALINÉ

Biscuit au praliné amandes noisettes et aux épices de Noël (cannelle, badiane, cardamome, clous de girofle avec une pointe d'orange) enrobé de chocolat noir 65% ou chocolat au lait 39%

Allergènes : fruits à coques, lait, soja, maïs (glucose)

6.90€



LES MARRONS



LES MARRONS GLACÉS AU COGNAC

7.10€ | par 2
18€ | par 5



LES MARRONS GLACÉS NATURES

6.90€ | par 2
17.20€ | par 5

Nos marrons glacés sont confits en France dans un atelier à Aubagne par un confiseur établi depuis 1896.
Provenance des marrons : Naples



46€ | coffret 12 pièces



ASSORTIMENT CLASSIQUE

Au choix parmi nos bonbons réalisés par nos soins.

de 100g à 450g à partir de 13.90€





CHOCOLAT

Coffret gourmand assorti de florentins, mendiants, orangettes et bonbons au chocolat

Allergènes : Soja, présence éventuelle d'arachide, fruits à coques, blé

36.00€ | 255G

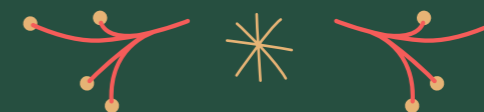


COFFRET NOËL
CONFISERIES

Coffret gourmand assorti de pâte de fruits, orangettes et marrons glacés

Allergènes : Soja, présence éventuelle d'arachide, fruits à coques, gluten

36.00€ | 420G



Pour terminer l'année et commencer la nouvelle sur une note de légèreté, nous vous proposons un entremet résolument fruité et festif.



Disponibilités boutiques : Du 26 au 31 décembre

AFIN D'ASSURER UN SERVICE DE QUALITÉ

Retrait des commandes : 31 décembre

Arrêt des commandes : lundi 29 décembre 2025

Commande la veille pour le lendemain au plus tard 14h

Règlement en totalité à la commande

NOUVEL AN



L'ENTREMET DU NOUVEL AN

Biscuit pain de gène pistache/Confit framboise et griottes/
Mousse champagne/chantilly framboise
Décor : Verres en chocolat noir/2026 en chocolat noir

Allergènes : Lait, soja, œufs, blé
GÉLATINE BOVINE, SANS FRUITS À COQUES. PRÉSENCE D'ALCOOL

7.90€ | individuel 36.00€ | 4 personnes 54.00€ | 6 personnes

GALETTE AUX AMANDES

Frangipane (crème amande et crème pâtissière)

Allergènes : fruits à coques, blé, lait, oeuf
• SANS ALCOOL

5.50€ | individuelle
de 4 à 12 personnes à partir de 26€



Collection Fèves 2026 :
Les boutiques Laurent Duchêne : Paris, Vincennes



GALETTE PISTACHE-GRIOTTE

Frangipane pistache (crème amande / pistache et crème pâtissière), griottes poêlées légèrement parfumées au kirsch

Allergènes : fruits à coques, blé, lait, oeuf
• SANS ALCOOL

de 4 à 6 personnes à partir de 29€



GALETTE GIANDUJA AGRUMES

Crème d'amandes au gianduja et agrumes (orange et citron jaune)

Allergènes : fruits à coques, blé, lait, oeuf

37€ | 5 personnes

BRIOCHE DES ROIS

Brioche moelleuse aux agrumes (orange, citron vert, citron jaune) et écorces d'oranges confites

Allergènes : fruits à coques (pistaches), blé, lait, oeuf
• SANS ALCOOL

4.70€ | individuelle
29€ | 5 personnes



NOS HORAIRES

**Fermeture
EXCEPTIONNELLE**
Jeudi 1^{er} janvier 2026

WURTZ

2 Rue Wurtz
Paris 13

Du lundi au samedi 7h30 à 20h00

dimanche 14 décembre	8h30 à 19h00
dimanche 21 décembre	8h30 à 19h00
mercredi 24 décembre	8h00 à 19h30
jeudi 25 décembre	8h30 à 13h30
dimanche 28 décembre	8h30 à 19h00
mercredi 31 décembre	8h30 à 19h00

Épiphanie

dimanche 4 et 11 janvier 2026
Vincennes, Wurtz, Convention :
8h30 à 19h00

lundi 5 janvier 2026
Vincennes, Wurtz, Convention :
8h30 à 19h30

VINCENNES

45 Rue Raymond du Temple
Vincennes

Du lundi au samedi 8h30 à 19h30
Dimanche 8h30 à 13h30

dimanche 14 décembre	8h30 à 19h00
lundi 15 décembre	8h30 à 19h30
dimanche 21 décembre	8h30 à 19h00
lundi 22 décembre	8h30 à 19h30
mercredi 24 décembre	8h30 à 19h30
jeudi 25 décembre	8h30 à 13h30
dimanche 28 décembre	8h30 à 19h00
Lundi 29 décembre	8h30 à 19h30
mercredi 31 décembre	8h30 à 19h00

CONVENTION

238 Rue de la Convention
Paris 15

Du lundi au samedi 8h30 à 19h30
Dimanche 8h à 13h30

dimanche 14 décembre	8h30 à 19h00
lundi 15 décembre	8h30 à 19h30
dimanche 21 décembre	8h30 à 19h00
lundi 22 décembre	8h30 à 19h30
mercredi 24 décembre	8h30 à 19h30
jeudi 25 décembre	8h30 à 13h30
dimanche 28 décembre	8h30 à 19h00
Lundi 29 décembre	8h30 à 19h30
mercredi 31 décembre	8h30 à 19h00



Passez toutes vos commandes en ligne sur :
WWW.LAURENT-DUCHENE.COM

*Toute l'équipe Laurent Duchêne
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année*

RD RELAIS
DESSERTS

