

*Pour accompagner
vos fêtes ...*

Chocolats • Coffrets • Mendiant
Orangette & Citronette • Panettone...

Feuilletés salés

En janvier, retrouvez notre galette des Rois

“ Toute l'année, et plus encore pendant la période des fêtes,
Henri DESMOULINS et son équipe doivent composer en fonction
de leurs capacités de production artisanale.
C'est pourquoi, certains produits, à certaines dates peuvent
rapidement ne plus être disponibles. ”

Pensez à commander en boutique, par téléphone ou en ligne
(Aucune commande ne sera prise sur les réseaux sociaux)

avant le 21 décembre.

HENRIDESMOULINS.FR

Retrait des commandes les 24 et 31 décembre de 8h à 16h30

 **HENRI DESMOULINS**
PÂTISSIER  CHOCOLATIER

Pâtisserie - Chocolaterie

1050 rue Nationale
Villefranche-sur-Saône
TEL 04 27 30 02 16
ou **06 75 61 80 35** (uniquement par sms)

Corner Gourmand

Boucheries André
Boulevard Burdeau
Villefranche-sur-Saône
TEL 07 61 76 74 54

laure.d@henridesmoulins.fr • contact@henridesmoulins.fr

COLLECTION

NOËL 2025

“ *À Quatre Mains...* ”

Cette année, nos bûches racontent une histoire.
Celle d'un atelier artisanal, d'un duo passionné,
d'une famille où tout se crée à quatre mains.
Des gestes précis, des rires, de la gourmandise,
et beaucoup d'amour.

Une collection comme un fil de vie :
six créations, six émotions, un même savoir-faire. ”

LA BÛCHE GLACÉE

LES PREMIERS PAS

La douceur des débuts, les essais, les fous rires et la curiosité des premières créations.

*Glace vanille de Madagascar,
Sorbet framboise,
Meringue croquante*

36€
6 parts



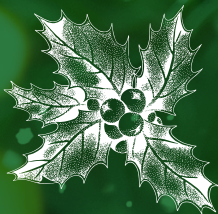
LA QUATRE MAINS

Le geste partagé, la précision du duo, l'équilibre parfait entre deux passions.

*Mousse légère au chocolat lait noir « Valrhona »,
Crèmeux fruit de la passion,
Confit mangue et vanille de Madagascar,
Croustillant spéculoos,
Biscuit moelleux cacao.*

Existe en bûchette

36€
6 parts



COMPLICITÉ

L'accord parfait entre textures et émotions, celle qu'on partage sans se parler.

*Crème onctueuse au Yuzu,
Cœur coulant Praliné amande noisette,
Biscuit madeleine citron vert,
Mousse praliné à l'ancienne*

Existe en bûchette

36€
6 parts



LA TRADITIONNELLE « ROULÉE »

LES DIMANCHES

Ces moments simples où tout le monde se retrouve autour d'un dessert fait maison.

*Biscuit roulé,
Ganache montée aux marrons,
Crème de marron,
Éclats de marrons glacés*

Existe en bûchette

30€
6 parts



LA TRADITIONNELLE

LA RONDE

La bûche des enfants, colorée et joyeuse, pour les rires et la fête.

*Biscuit roulé,
Ganache montée chocolat lait & noir « Valrhona »,
Perles craquantes.*

Existe en bûchette

30€
6 parts

EXCLUSIVITÉ - ÉDITION LIMITÉE

HÉRITAGE

Celle qui clôt l'année, la bûche signature, née du savoir-faire transmis et du goût du vrai. Une création puissante et intemporelle.

*Biscuit comme un nuage
aux amandes torréfiées & maïs grillé,
Marmelade de clémentines de Corse,
Crème onctueuse mandarine,
Mousse légère infusée à la vanille
de Madagascar torréfiée*

Existe en individuel

48€
8 parts

