



**GILLES PEYREROL**

Pâtissier • Chocolatier • Glacier



GILLES PEYREROL

Pâtissier · Chocolatier · Glacier

COLLECTION FETES DE FIN D'ANNEE 2024







 CHARENTES : Ganache blanche montée au Cognac, mousse chocolat au lait, compotée de cerises, chantilly et croquant cacahuète, biscuit cacao.



4 parts 30€, 6 parts 42€






 COTE D'AZUR : Mousse meringue au confit de citron de menton, crémeux au chocolat Papouasie -Nouvelle-Guinée, croustillant navette à la fleur d'oranger, biscuit financier, navette



4 parts 30€, 6 parts 42€



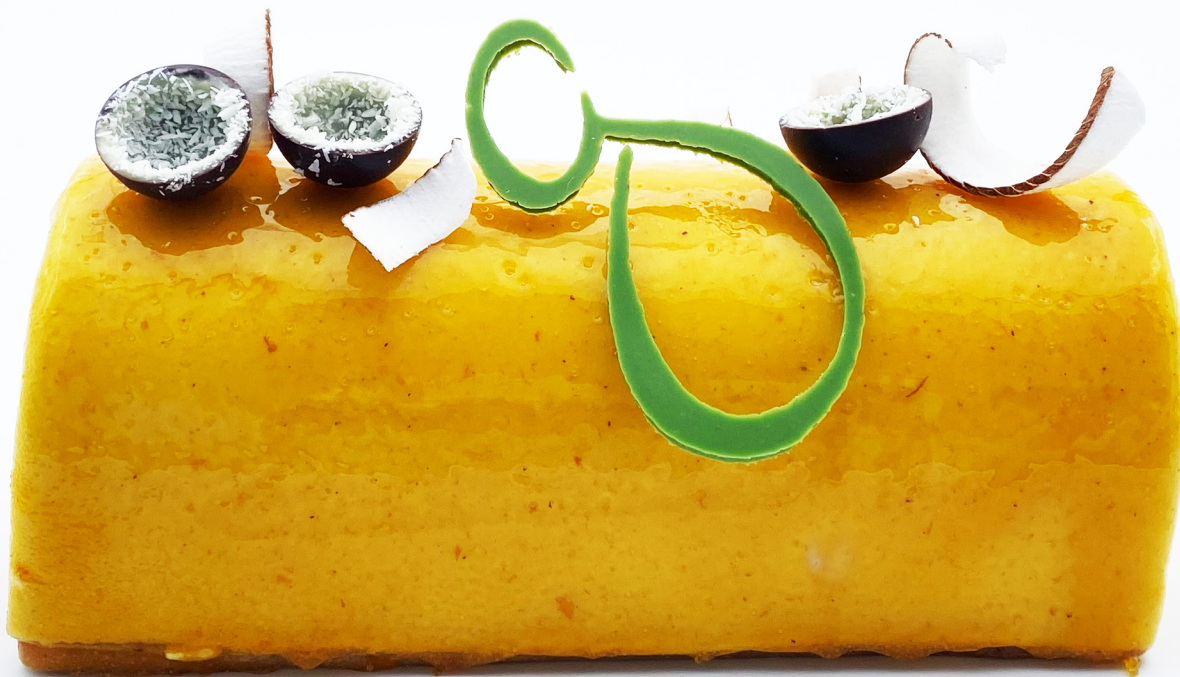
 **SAVOIE** : Sabayon vanille, crémeux et compotée de myrtilles, Chantilly, biscuit myrtille, sablé.





4 parts 30€, 6 parts 42€





 **PASSION DOM-TOM** : Mousse vanille, crémeux chocolat au lait, marmelade exotique, dacquoise coco-citron vert, pâte sablée citron vert.



4 parts 30€, 6 parts 42€




**SUD OUEST** : Mousse au chocolat Dulcey, compotée de figues-framboises, mousse et croquant noisette, biscuit basque.



4 parts 30€, 6 parts 42€





 **MONT VENTOUX** : Crème onctueuse à la vanille, crème de marrons, compotée de clémentines, crème d'amandes à la châtaigne, sablé. 4 parts 30€, 6 parts 42€

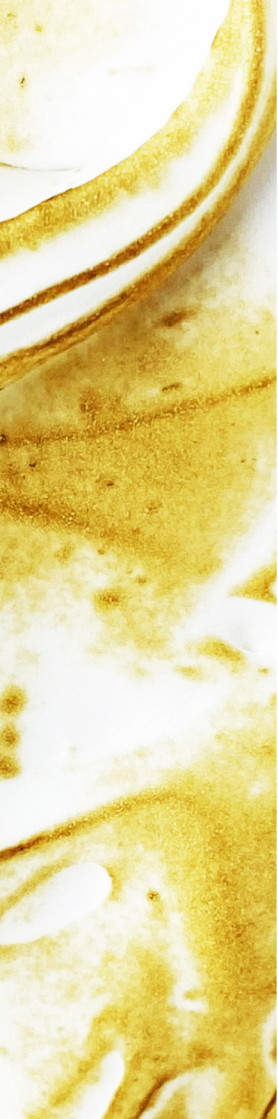


MONT  
VENTOUX









 **ANGERS** : Crème glacée au Cointreau, génoise, nappée d'une meringue italienne à flamber avec sa mignonette de Cointreau. 4 parts 30€, 6 parts 42€



**BOURBON** : Corbeille en nougatine, choux garnis de glace vanille,  
nappés d'une sauce au chocolat noir . 4 parts 30€, 6 parts 45€



**PERE NOEL SCOOTER DES REGIONS**  
La pièce : 29€




## SAPIN DE NOEL EN CHOCOLAT

Des créations en chocolat noir ou au lait, avec des amandes, oranges et cerises confites, figues, noisettes, pistaches...

Petit modèle : 29€; grand modèle 49€



 **COURONNE DE NOEL**  
praliné, caramel au beurre salé,  
cacahuètes et petites gourman-  
dises façon 13 desserts : 35€ pièce



## CAKES

Cake aux marrons, aux fruits confits : 21€

Cake au citron, à l'orange : 19€



## MARRON GLACE

Le marron glacé : 3,50€



Entremets disponibles à partir du 28 décembre



**RHONE** : Dacquoise aux amandes, crème allégée vanille, mélange de fruits frais. 4 parts 30€, 6 parts 42€, 8 parts 52€






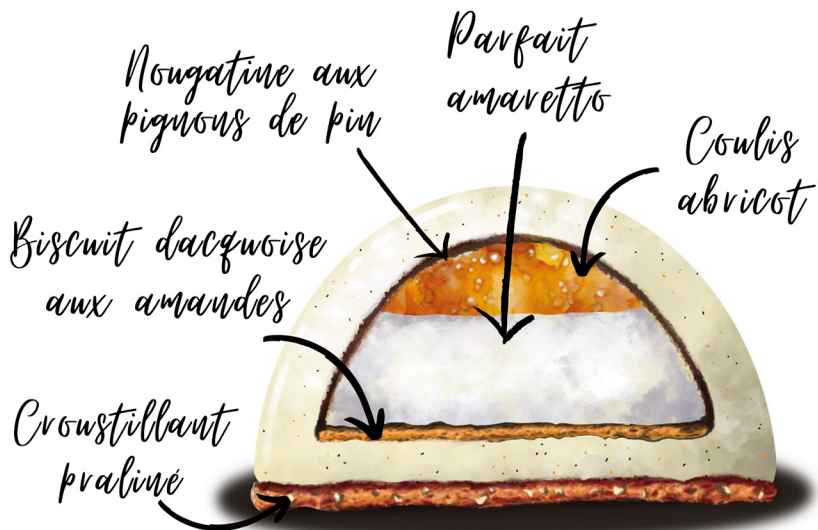
Entremets disponibles à partir du 28 décembre

**BRETAGNE** : Bavaroise et crémeux caramel à la fleur de sel, pommes caramélisées, biscuit chocolat, sablé breton. 4 parts 30€, 6 parts 42€, 8 parts 52€



Entremets disponibles à partir du 28 décembre

 **SABLE D'OLONNE** : Mousse au chocolat caramélia, crémeux caramel aux agrumes, biscuit amandes. 4 parts 30€, 6 parts 42€, 8 parts 52€



Entremets disponibles à partir du 28 décembre

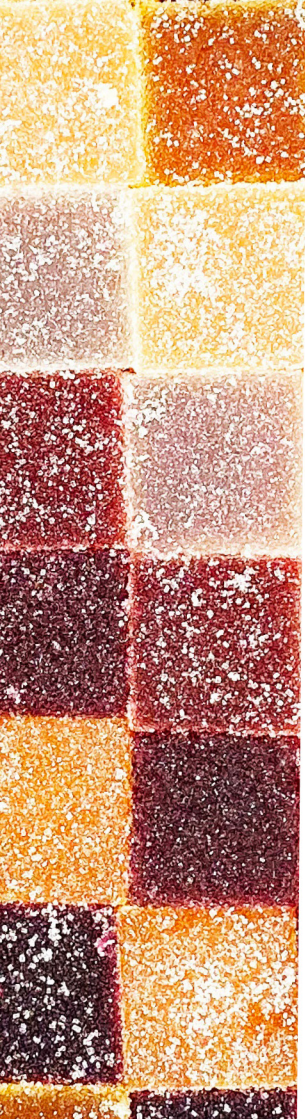


**PROVENCE** : Crème glacée Calisson, coulis abricot, parfait amaretto, nougatine aux pignons de pin, croustillant praliné, biscuit dacquoise aux amandes.  
4 parts 30€, 6 parts 42€, 8 parts 52€ >>> entremet glacé <<<





**NOUGAT AU MIEL DE LAVANDE, NOIR OU BLANC AMANDES ET PISTACHES**  
6,50€ / 100g le nougat blanc, 7,50€ le nougat noir



## PATES DE FRUIT

Conditionnement en coffret étui de 2 pièces (4€), 4pièces (8€), 6 pièces (12€), ou en coffret aimanté 12 pièces (26€)



## CALISSONS

Conditionnement en coffret étui de 2 pièces (4€), 4 pièces (8€), 6 pièces (12€) ou en coffret aimanté 12 pièces (26€)



**ASSORTIMENT DE  
BONBONS CHOCOLATS**  
Suggestion de présentation,  
voir conditionnements en  
boutique





Chocolats fourrés LES PEYROLINES

Conditionnement en coffret étui de 2 pièces (4€),

4 pièces (8€), 6 pièces (12€)

ou en coffret aimanté 12 pièces (26€)



## MACARONS

En coffrets assortis :

6 pièces à 12€ ; 12 pièces à 22€80,

18 pièces à 34€20, 24 pièces à 45€60.



GALETTES

A retrouver à partir  
du 3 Janvier



VOS PREPARATIFS DES FETES L'ESPRIT LIBRE

Pour le 24 et le 31 décembre, toute commande réglée sera à récupérer rue Trogue Pompée.  
Un service de retrait sera mis en place à l'arrière de la boutique.



**GILLES PEYREROL**

PÂTISSERIE GILLES PEYREROL

7 cours Henri Fabre

84 110 Vaison la Romaine

Tel : 04 90 36 04 91

mail : [peyrerol.vaison@gmail.com](mailto:peyrerol.vaison@gmail.com)



gillespeyrerol  
#gillespeyrerol

