



GILLES PEYREROL

Pâtissier · Chocolatier · Glacier

COLLECTION FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024



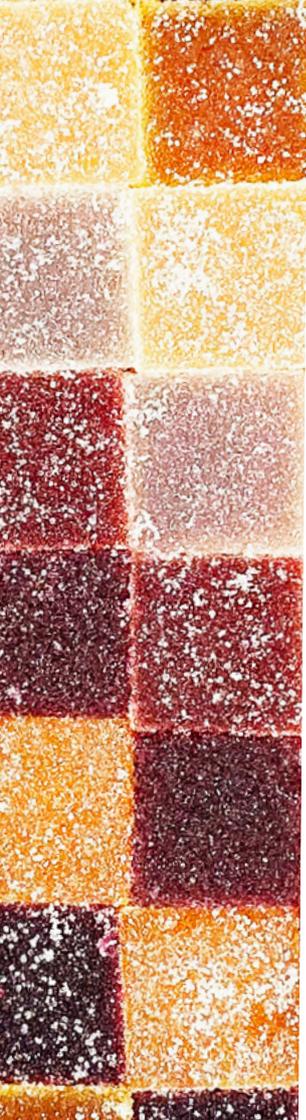


**ASSORTIMENT DE
BONBONS CHOCOLATS**
Suggestion de présentation,
voir conditionnements en
boutique



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€)



PATES DE FRUIT

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



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€



ASSORTIMENT DE GATEAUX DE SOIREE

Plateau 9 gâteaux : 17€10
Plateau 16 gâteaux : 30€40
Plateau de 25 gâteaux : 47€50



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



 **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€







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€





8 CÔTE D'AZUR : Mousse au citron de Menton parfumée au thym, crémeux au chocolat et confit de citron à l'huile d'olive bio de Nyons, croustillant navette à la fleur d'oranger, biscuit financier



4 parts 30€, 6 parts 42€



SAVOIE : Sabayon vanillé et chantilly au yaourt de savoie, crémeux et compotée de myrtilles, 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







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 crèmeux caramel à la fleur de sel, pommes caramélisées, biscuit chocolat, sablé breton. 4 parts 30€, 6 parts 42€, 8 parts 52€

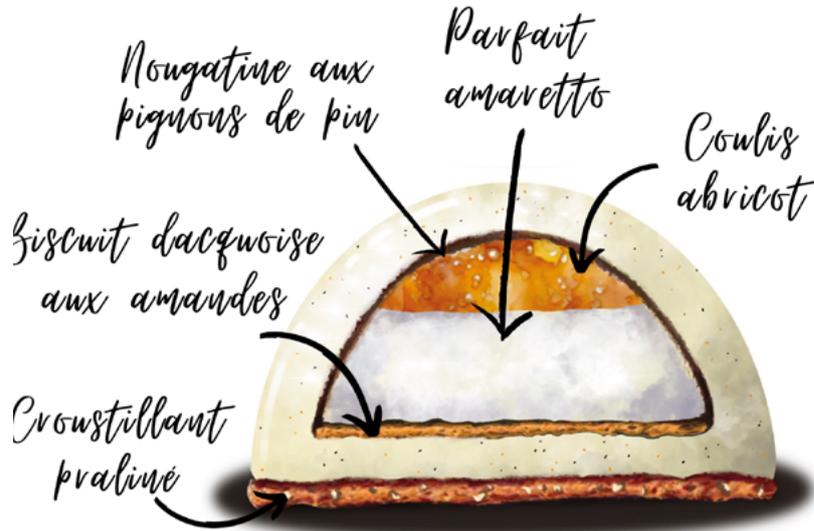


Entremets disponibles à partir du 28 décembre



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



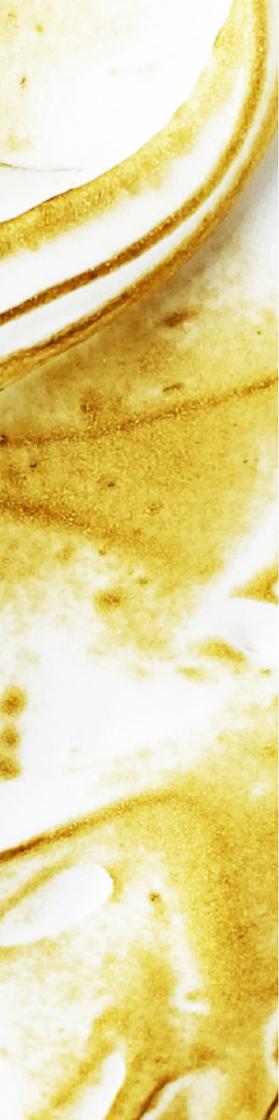
Dessert créé et présenté au concours par
notre apprenti nommé
Meilleur Apprenti de France Glacier 2024



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 <<<



 **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€



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 : contact@peyrerol.fr



[gillespeyrerol](https://www.instagram.com/gillespeyrerol)
[#gillespeyrerol](https://www.facebook.com/gillespeyrerol)

