



CEDRIC GROLET

## Les créations du chef Cédric Grolet pour les fêtes de Noël

### Les créations à la boutique CEDRIC GROLET OPERA

Le chef Cédric Grolet présente deux nouvelles créations éphémères pour les fêtes de fin d'année: la Bûche Citron Vanillée et la Bûche NoiseNe.

#### Bûche Citron Vanillée

Biscuit moelleux vanillé, confit de citron jaune à la vanille, confiture de lait à la vanille, ganache montée vanille, citron caviar.

#### Bûche NoiseNe

Biscuit noisele, croustillant praliné noisele, Gianduja, praliné noisele coulant, crémeux noisele, ganache montée noisele.

#### Informations pratiques :

Bûche Citron Vanillée : 90€

Bûche Noisele : 80€

Ces créations sont disponibles en pré commande sur le site internet : <https://cedric-grolet.com/opera/> Les clients pourront venir les récupérer en click and collect et en livraison à Paris et Petite Couronne (78, 92,93,94)

CEDRIC GROLET OPERA

35 avenue de l'Opéra, 75002 Paris

Retrait en boutique uniquement, du mercredi au dimanche de 9h30 à 18h.

[Les visuels à télécharger ici. Crédit Obligatoire/Calvin Courjon](#)



# Les créations à la pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet

Le chef Cédric Grolet et son chef pâtissier François Deshayes proposent cette année deux bûches de Noël : la bûche Citron et la bûche cabosse

## Bûche Citron

Ganache Yuzu. Trois inserts différents : citron jaune (jus et confits maison) citron vert (jus et confits maison), citron noir (jus et confits maison de citron jaune agrémenté de poudre de citron noir) . Nous recommandons un service des citrons directement sans découpe classique.

## Bûche Cabosse

Socle praliné grué, noisettes et fleur de sel, biscuit chocolat très moelleux, cœur coulant grué acidulé de la première extraction des fèves, mousse chocolat aux blancs d'œufs, fèves de crème brûlée gruée, enrobé d'un chocolat de dégustation assemblage 75%, 4 crus : Pérou, Équateur, Madagascar, Sao Tomerou

### Informations pratiques :

Les Bûches de Noël sont disponibles en précommande sur le site internet : [www.cedric-grolet.com/meurice/](http://www.cedric-grolet.com/meurice/)

**Retrait du 21 au 26 décembre 2021 uniquement (pas de livraison)**

Bûche Citron : 110€ (série limitée, en précommande uniquement)

Bûche Cabosse : 110€ (série limitée, en précommande uniquement)

« La Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet »  
6 rue de Casiglione, 75001 - Paris  
Ouvert du mardi au dimanche, à partir de midi.

[Les visuels à télécharger ici. Crédit Obligatoire Calvin Courjon](#)

