THE FRENCH
BASTARDS

PANETTONES - NOËL 2026



LES PANETTONES FONT LEUR RETOUR CHEZ THE FRENCH BASTARDS

Devenus un rendez-vous de fin d'année, les Panettones reviennent dès le début du mois de décembre dans les boutiques de la Maison.

The French Bastards reste fidèle à son esprit généreux, sans complexe et revisite ce grand classique avec des créations artisanales qui assument pleinement la gourmandise.

Cette année, les deux recettes signatures, Pistache et Chocolat Noisette, reviennent à l'identique. Une nouvelle création les rejoint : le Panettone Chocolat Cacahuète.

La collection de Noël 2026 compte ainsi trois recettes :

- Pistache, la signature de la Maison
- Chocolat Noisette, l'intemporel
- Chocolat Cacahuète, la nouveauté

THE FRENCH BASTARDS

LE PANETTONE PISTACHE.

Création emblématique de The French Bastards, le Panettone Pistache revient dans sa recette originale. Il s'adresse aux amateurs de pistache en quête d'une gourmandise franche et sans détour.

Sous une croûte dorée, une mie moelleuse cache un cœur de crème à la pistache, dense et onctueux. La recette reste inchangée et célèbre la pistache dans toute son intensité.

Disponible : début décembre

Poids : 500 - 550 grammes

Prix : 29 €

THE FRENCH BASTARDS





LE PANETTONE CHOCOLAT.

Inspiré des goûters de l'enfance, le Panettone Chocolat Noisette revisite l'association intemporelle du chocolat et de la noisette, de façon à la fois réconfortante et contemporaine.

Sa pâte moelleuse renferme la pâte à tartiner chocolat noisette maison The French Bastards, riche et fondante. Des noisettes effilées couronnent le Panettone et apportent un contraste de textures entre le fondant et le croquant.

Disponible : début décembre

Poids : 500 - 550 grammes

Prix : 29 €

THE FRENCH BASTARDS

LE PANETTONE CHOCOLAT CACAHUETE.

Nouveauté de cette édition, le Panettone Chocolat Cacahuète réunit deux saveurs résolument gourmandes. Avec cette création, The French Bastards poursuit son travail autour des recettes régressives et généreuses qui font l'identité de la Maison.

Sa pâte moelleuse, parsemée de pépites de chocolat noir, renferme en son cœur un insert au beurre de cacahuète qui répond à l'intensité du chocolat. Des éclats de cacahuètes apportent une touche croquante en contraste avec le fondant.

Disponible : début décembre

Poids : 500 - 550 grammes

Prix : 29 €

THE FRENCH BASTARDS



Nos adresses :

61 rue Oberkampf, 75011 Paris
181 rue Saint-Denis, 75002 Paris
35 place Saint-Ferdinand, 75017 Paris
65 rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris
60 rue de Sèvres, 75007 Paris
5 rue du Temple, 75004 Paris
52 rue de Lévis, 75017 Paris
23 rue Rambuteau, 75004 Paris
64 rue du Bac, 75007 Paris
129 rue de la Pompe, 75116 Paris
2 place Parmentier, 92200 Neuilly-sur-Seine
53 rue Louise Michel, 92300 Levallois-Perret
52 rue Basse, 59800 Lille
33 rue Neuve, 59800 Lille
50 rue du Pas Saint-Georges, 33000 Bordeaux
12 place des Grands Hommes, 33000 Bordeaux
111 rue Porte Dijeaux, 33000 Bordeaux

https://thefrenchbastards.fr/fr

THE FRENCH
BASTARDS