



LES CRÉATIONS
DE FIN D'ANNÉE
DE PARIS BAGUETTE



LES CRÉATIONS DE FIN D'ANNÉE DE PARIS BAGUETTE

Les fêtes de fin d'année, ce grand moment que l'on attend tous avec plus ou moins d'impatience et d'excitation, font leur retour.

**Quel sapin choisir ?
Décoration traditionnelle ou moderne ?
Quels cadeaux offrir à belle-maman ?
Tenue à paillettes ou pull de Noël ?
Quelle pâtisserie servir pour finir
le repas en apothéose ?**

Cette année, pas de choix cornélien à faire concernant la bûche de Noël car c'est Paris Baguette qui s'occupe du dessert ! L'enseigne française propose en effet trois créations originales et gourmandes pour régaler petits et grands avant l'ouverture tant attendue des cadeaux. Que l'on soit adepte de fruits ou fan de chocolat, les bûches Paris Baguette séduiront toute la famille et feront leur petit effet sur la table de fêtes.



LES BÛCHES DE NOËL

La bûche Chocolat Rocher

Irrésistible, craquante, réconfortante, la bûche Chocolat Rocher est une création inédite autour du chocolat et de la noisette.

Elle se compose d'un biscuit moelleux au chocolat recouvert d'un croustillant à la noisette et d'un délicieux caramel au beurre salé. Une mousse au chocolat aérienne et une onctueuse bavaroise à la vanille viennent parfaire cette création chocolatée. Le glaçage rocher aux noisettes caramélisées est la touche finale qui fait toute la différence.



LES BÛCHES DE NOËL

La bûche Framboise

Pour tous les amateurs de douceur fruitée, la bûche Framboise sera parfaite. Réalisée à partir d'un tendre biscuit financier, d'une mousse légère à la framboise et d'un crémeux généreux à la framboise, cette pâtisserie est une véritable caresse en bouche. Sa belle couleur rouge, clin d'œil à la couleur traditionnelle de Noël, attirera tous les regards pour un effet « wow » immédiat.

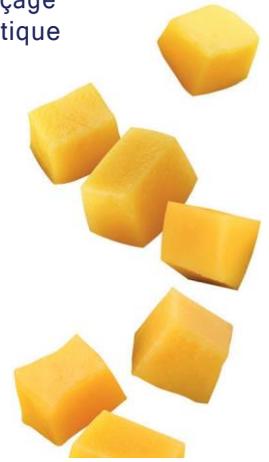


LES BÛCHES DE NOËL

La bûche Exotique

La bûche Exotique est le rayon de soleil de ces fêtes de fin d'année ! Cette création qui sent bon les vacances a été imaginée autour de la noix de coco, de la mangue et de la passion.

Elle a été confectionnée avec un croustillant coco surmonté d'une ganache montée à la vanille, d'un savoureux crémeux mangue passion et d'une compotée de mangue et de passion avec des morceaux de mangue, litchi et ananas frais pour un goût intense de fruits. Recouverte d'un glaçage brillant jaune vif à la mangue, la bûche Exotique fera l'unanimité auprès de toute la famille !



LES GALETTES DES ROIS

La galette des rois création

Paris Baguette revisite la traditionnelle galette à la frangipane dans une version extrêmement généreuse. On y retrouve la frangipane classique à l'amande à laquelle Paris Baguette y a ajouté un praliné à l'amande et à la noisette. Cette création sucrée et onctueuse rappellera les doux souvenirs des goûters de notre enfance.





LES GALETTES DES ROIS

La galette des rois tradi- tionnelle

Pour tous ceux qui préfèrent la galette authentique à l'amande, Paris Baguette propose sa galette des rois traditionnelle avec une pâte feuilletée bien croustillante garnie d'une crème d'amande au beurre et au rhum. Cette galette des rois est une valeur sûre qui se dégustera jusqu'à la dernière miette !



Les bûches de Noël

BÛCHE INDIVIDUELLE :
5,90€

*Disponibles dans toutes les boutiques
Paris Baguette à partir du 4 décembre*



BÛCHE 4 PERSONNES :
28€



BÛCHE 6/8 PERSONNES :
39€

*Disponibles dans toutes les boutiques
Paris Baguette à partir du 16/12*

Les galettes des rois

GALETTE À LA PART :
4,20€



GALETTE 4 PERSONNES :
18€



GALETTE 6 PERSONNES :
24€



GALETTE 8 PERSONNES :
31€

*Disponibles dans toutes les boutiques
Paris Baguette à partir du 26/12*

A PROPOS DE PARIS BAGUETTE :

Animé depuis 1988 par l'envie de proposer des produits de qualité inspirés du pain traditionnel et de la pâtisserie française, Paris Baguette est un concept gourmand qui aujourd'hui compte 4000 adresses dans le monde entier dans 5 en France. Avec l'objectif d'allier sans concession plaisir des yeux au goût, Paris Baguette offre à ses clients des produits de qualité et une expérience inoubliable.

Plus d'information sur parisbaguette.fr

