LE BOULANGER DE LA TOUR

Pour les fêtes de fin d'année 2025, le Boulanger de la Tour dévoile deux nouvelles bûches signées par Yannick Franques, Chef de la Tour d'Argent et Meilleur Ouvrier de France, et Mourad Timsih, Chef Pâtissier Exécutif. Cette année, la maison met à l'honneur deux associations incontournables: la gourmandise du chocolat associé à la fraîcheur de la poire, et l'élégance de la vanille relevée par la vivacité des agrumes. Disponibles en format individuel et à partager, ces créations s'inscrivent dans la continuité d'un savoir-faire pâtissier d'exception, pensé pour réunir familles et convives autour de desserts raffinés et de caractère.



Bûche Poire-Chocolat

Une variation autour de l'union intemporelle entre le fruit et le cacao.

Sous un glaçage chocolat noir brillant, se révèle un jeu de textures où le biscuit chocolat s'unit à la finesse d'un croustillant praliné. Le cœur alterne entre un crémeux poire relevé de vanille de Madagascar, une compotée de poire Williams fondante et une mousse au chocolat au lait 46%. Toute la rondeur du chocolat se voit ainsi sublimée par l'éclat juteux et délicat de la poire, dans une harmonie à la fois réconfortante et aérienne.

Bûche individuelle : 8,50€ Bûche 6 personnes : 47€

Bûche Mademoiselle

Déclinaison de l'iconique dessert de la Tour d'Argent, la bûche Mademoiselle est la bûche signature de ces fêtes de fin d'année. Elle met à l'honneur la fraîcheur et l'acidité des agrumes. Elle associe un biscuit fondant à la vanille de Madagascar, un croustillant crumble au citron vert, un crémeux mandarine-yuzu et une compotée d'orange. Le tout est recouvert d'une mousse légère à la vanille de Madagascar, d'un glaçage orange et d'une fine crêpe. Une bûche équilibrée, à la fois légère et fruitée, pensée pour clore vos repas de fête sur une note fraîche et parfumée.

Bûche individuelle: 8,50€ Bûche 6 personnes: 47€



A retrouver au Boulanger de la Tour

2 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris

Ouverture des commandes: à partir du lundi 1er décembre

Mise en vente en boutique : à partir du vendredi 19

décembre 2025

