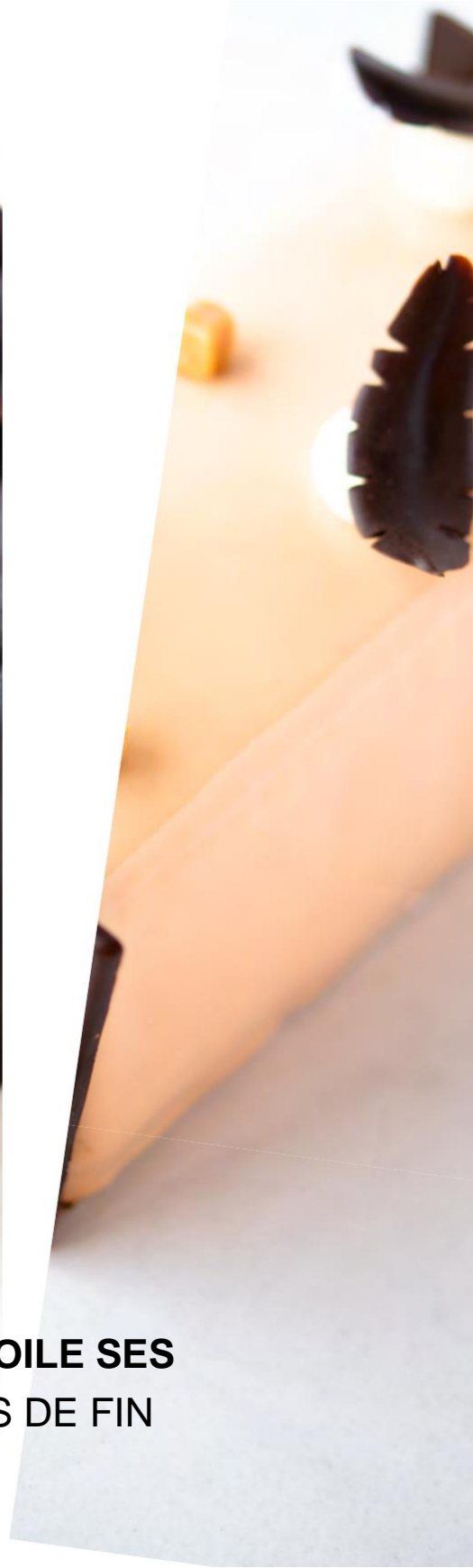


# TOUR D'ARGENT

PARIS



LE BOULANGER DE LA TOUR DÉVOILE SES  
TROIS BÛCHES POUR LES FÊTES DE FIN  
D'ANNÉE

# La bûche chocolat-orange

Réalisée à partir d'un biscuit Lautrec accompagné d'une marmelade d'orange, d'un insert crémeux à l'orange et d'une gourmande mousse au chocolat.





## La bûche poire-caramel

Imaginée à partir d'un biscuit à l'amande, d'un croustillant amande, d'un insert confit à la poire et à la vanille et d'une mousse au caramel.



# La bûche citron-praliné

Composée d'un biscuit moelleux au citron, d'un praliné à la feuillantine, d'une mousse praliné onctueuse, d'un gel au citron et d'un délicieux insert crémeux citron.





Cette année, Yannick Franques le  
Chef de La Tour d'Argent a imaginé  
trois bûches réalisées dans la plus  
grande tradition pâtissière.

Trois créations gourmandes,  
savoureuses et réconfortantes pour  
finir les fêtes en beauté.

Informations pratiques :

Bûches : 42 euros  
disponible à partir du 18.12

Bûches individuelles : 7.90 euros  
disponible à partir du 4.12

À retrouver au Boulanger de La Tour 2  
rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris



**Contacts Médias**  
**MELCHIOR | Agence de Communication**