

NOS CRÉATIONS 2025

Roccia Nera



Mousse chocolat au lait, compotée de banane, crémeux passion, croustillant amande chocolat, glaçage rocher amande

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, gluten, lécithine de soja (traces)

Guayaquil (Vegan)



Mousse chocolat noir (origine Guayaquil, Equateur), crémeux noix de macadamia, croustillant sarrasin, coulis et biscuit chocolat

Allergènes : fruits à coque, gluten, lécithine de soja (traces)

Seguin



Un délicat crémeux au chèvre, compotée de poire, mousse poire, biscuit amande-noisette et croustillant noisette

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, gluten, sésame, lécithine de soja (traces)

NOS INCONTOURNABLES

Caramel's



Crémeux caramel, mousse au chocolat noir, croustillant nougatine, sablé breton, coulis caramel, biscuit croustillant

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, gluten, lécithine de soja (traces)

Concerto (sans gluten)

Mousse chocolat noir intense, praliné nougatine, croustillant au riz soufflé

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, lécithine de soja (traces)

Vivaldi

Bavaroise vanille, brisures de framboise, biscuit joconde, décor de fruits frais. Cette bûche est accompagnée d'un coulis de fruits rouges.

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, gluten

www.boutique-laduchesseanne.fr

Notre sélection de Noël, imaginée par Lucien Rousselot sous la supervision de Florent Fauchaux, et leurs équipes, fait cette année encore la part belle aux créations originales et aussi classiques qui font la réputation de la Duchesse Anne depuis plus de 150 ans.

François Godineau

NOS CRÉATIONS 2025

Mirabella



Mousse citron romarin, crémeux et compotée de mirabelle, dacquois noisette, croustillant maïs soufflé

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, gluten, lécithine de soja (trace)

Sambuco



Mousse fraise et fleur de sureau, compotée de fraises, un soupçon de bergamote, sablé breton

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque, lécithine de soja (traces)



Le 2026 (entremets)

Disponible à partir du 26 décembre

Mousse vanille, crémeux citron intense, menthe blanche Combier, madeleine chocolat

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque, lécithine de soja (traces)

NOS BÛCHES GLACÉES

Désirade (sans gluten)

Sorbet fruits exotiques, parfait citron vert, biscuit daquois amande

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, soja (traces)

Vacherin (sans gluten)



Vanille framboise ou vanille chocolat

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, lécithine de soja (traces dans le chocolat)

Sorbet de Noël (sans gluten)

Assortiment de sorbets sur un parfait vanille et un fond nougatine (2 boules/pers)

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf

Soufflé Combi (entremets rond)

Soufflé glacé, écorces d'orange confite, éclats de nougatine. Très léger en fin de repas

Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, gluten

Prix des bûches glacées et pâtisseries

4 personnes: 20.50€

6 personnes: 29€

8 personnes: 36.50€

Selon votre repas, adaptez la taille. Une bûche de 4 personnes peut faire 6 petites parts et ainsi de suite

TRADITIONNELLES

Bûches traditionnelles

Génoise roulée et crème au beurre

Combi, chocolat, café ou praliné

Allergènes : fruits à coque, gluten, lait, œuf, lécithine de soja (traces)

Assortiments

Fours salés

&

Fours sucrés

La Duchesse Anne

Cette année, commandez sur notre site internet

www.boutique-laduchesseanne.fr

Fin de prise des commandes le 22 décembre à 12h pour le Réveillon, le 29 décembre à 15h pour le 31 décembre



Toutes nos boutiques sont fermées le 25.12

Retrait des commandes le 24 à partir de 10h

Fréquentation le 24.12:



10-12h

14-18h

Pour les jours d'ouvertures, consultez nos horaires sur notre site internet, notre compte Google + ou sur nos réseaux sociaux.



@laduchesseanne.saurmur



Cartes et produits de Noël disponibles dans les boutiques JOSEPH Saumur et Distré



CARTE DE NOËL 2025



1842

La Duchesse Anne

Saurmur • Clisson



Cette année, anticipez vos commandes, nous serons fermés le jour de Noël (le 25.12)