

Koël 2026

Maison
Jouvenal



Nos bûches

5pers 28€ / 6-7pers 38€ / 8-10pers 48€

Au moment de la réalisation de cette carte, notre collection de bûches n'est pas encore sortie, les visuels présents ici se rapprochent beaucoup du résultat final, mais ils ne sont pas contractuels.



7 parfums au choix : Chocolat, Vanille, Café, Chartreuse, Praliné, Marron ou Grand Marnier.

Ancstrale

Bûche traditionnelle à la crème pâtissière vanille, biscuit aux amandes, recouverte de crème au beurre sur sablé croquant. sur commande uniquement



Bûche fruit des bois

Mousse mûre et myrtille, meringue myrtille, croustillant cassis myrtille.



Bûche Orangette

Confiture d'oranges, croustillant riz soufflé, mousse au chocolat noir.



100% Chocolat

Mousse chocolat noir, et lait, crémeux chocolat St Domingue, biscuit brownie amandes noisettes, croustillant feuilletine, glaçage chocolat noir.



Buche Damnation

Mousse chocolat noir, insert gianduja aux noix, croustillant feuilletine aux noix, glaçage noir.



Bûche Fraîcheur

Mousse framboise, crémeux passion graines, génoise, sur une base de crumble à la framboise.

Nos Entremets

5,50€ la part



Nous nous organisons pour pouvoir prendre vos commandes jusqu'à la dernière minute en boutique ou par téléphone. Vous pouvez également commander votre bûche pour la veille ou l'avant-veille de votre repas, elle se conservera très bien... ce qui est fait n'est plus à faire :-)



Si vous n'arrivez pas à choisir entre toutes ces recettes, nous proposons une collection de 6 mini-bûchettes.

33€ 1 bûchette moderne de chaque + 1 ancestrale vanille, sur commande ou en boutique.



Cindy Compotée mûre et framboise, mousse yuzu, biscuit moelleux, croustillant crumble cassis framboise.



L'Exotique Biscuit macaron, crème mousseline (crème pâtissière vanille légèrement beurrée), compotée de fruits exotiques.



Centenaire Croustillant au spéculoos, gianduja, crémeux caramel salé, mousse chocolat noir.



Ninon Vallin Biscuit succès aux amandes, croustillant feuilletine au praliné noisettes, mousse chocolat noir et lait.



Tarte hivernale Ganache montée marron, crème de marrons, compotée d'orange et clémentine corse, sur un fond de sablé breton.



Hiver 2027 Mousse marron, insert poire, biscuit aux amandes, croustillant riz soufflé.

Bûche glacée

Disponible en boutique :
Chocolat & pistache 6p
ou Fraise & passion 6p.
Bûches recouvertes de crème
chantilly au caramel, insert
meringue.
Possibilité sur commande
de choisir les parfums
6p - 38€



Parfums de nos glaces & sorbets maison

Praliné, Chartreuse,
Chocolat, Vanille, Pêche de
vigne, Café, Orange sanguine,
Fraise, Fruit de la passion,
Framboise, Marron.

16€ le litre
10€ le 1/2 litre

Vacherin

Disponible en
boutique Vanille-
framboise.
Possibilité de choisir les
parfums sur commande
de 5 à 12 parts
5,50€ la part



Coupe nougatine de Noël

sur commande uniquement
Coque de nougatine
garnie de boules de glaces
et sorbets maison variés.
Décorée de macarons.
6 parts - 33€
8 parts - 44€



Maison Jouvenal

04 74 20 31 77 chocolaterie-jouvenal.fr
25, rue de la République 38260 La Côte St André

Notre boutique sera ouverte le 25 Décembre jusqu'à 12h30.
Nous serons fermés le 1er Janvier, vous pourrez bien sûr
récupérer vos commandes pour cette date le 31 Décembre,
jusqu'à 18h.

Dégustation de bûches !

5 & 12 Décembre 2026
Venez goûter avant de vous décider !
gratuit - sur inscription sur notre site internet