



19

GOSSELIN

90

BOULANGERIE & PATISSERIE





Chers clients,

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion parfaite pour partager des instants de bonheur et de gourmandise, et toute notre équipe est ravie de vous accompagner dans ces moments uniques. Artisanale et passionnée, notre boulangerie-pâtisserie parisienne a imaginé pour vous des créations exclusives qui sublimeront vos tables de fête ! Laissez-vous inspirer par notre catalogue et offrez à vos fêtes toute la magie qu'elles méritent.

Dans l'attente de rendre vos fêtes encore plus savoureuses,  
*L'équipe Gosselin Paris*

# NOS BÛCHES MOUSSE

4 PERSONNES .....	24.00€
6 PERSONNES .....	36.00€
8 PERSONNES .....	48.00€

LA ROYALE

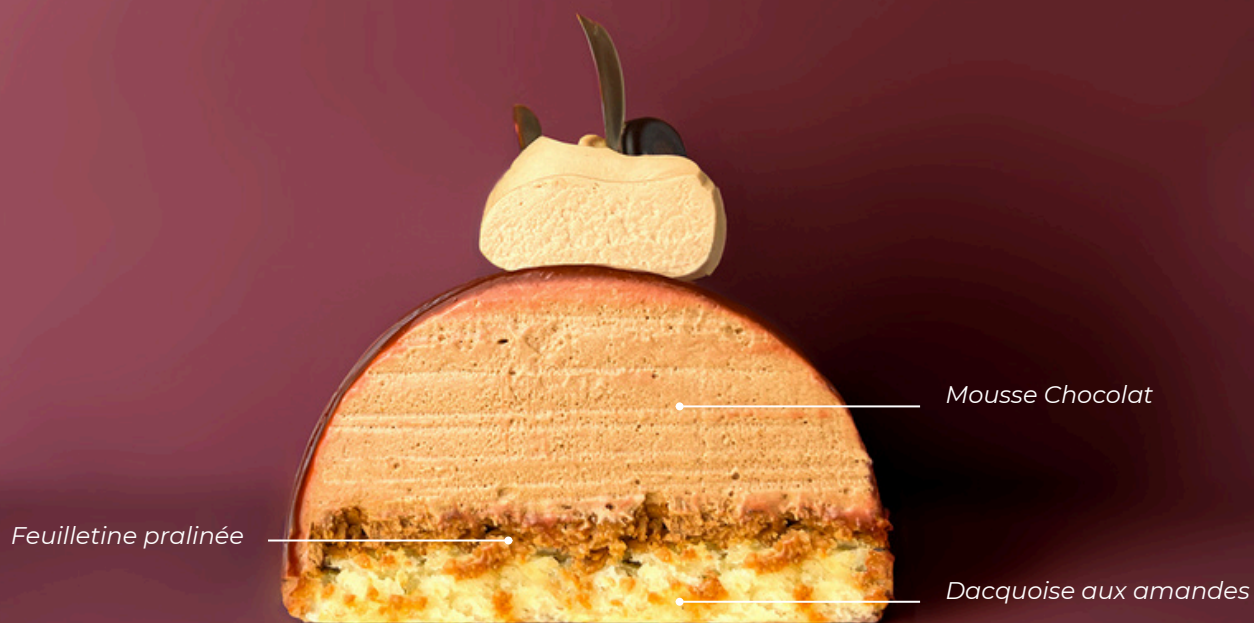
LA PONT NEUF

LA BELLE HÉLÈNE

LA CITRON MERINGUÉE

LA PISTACHE FRAMBOISE



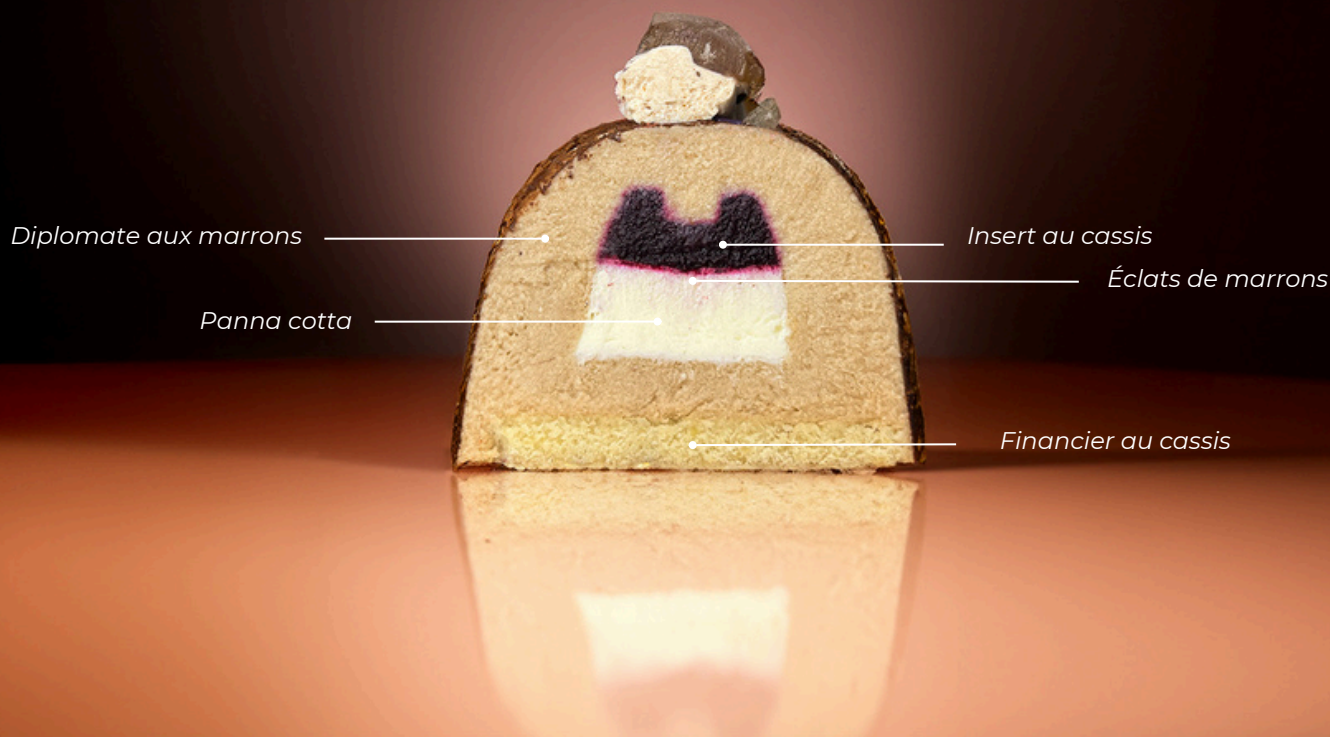


# LA ROYALE

Chaque année, notre emblématique bûche La Royale se réinvente pour ravir vos yeux et vos papilles. Cette bûche intemporelle allie une mousse au chocolat onctueuse et délicate, offrant une richesse et une intensité en bouche, à un praliné feuilletine croustillant qui apporte une touche de légèreté et de croquant irrésistible. Le tout repose sur une dacquoise aux amandes moelleuse qui complète cet équilibre de textures et de saveurs.

4 personnes .....	24.00€
6 personnes .....	36.00€
8 personnes .....	48.00€





# LA PONT NEUF

Cette année, découvrez La Pont Neuf, une nouveauté qui célèbre l'alliance audacieuse du marron et du cassis. Cette bûche marie la douceur d'une crème diplomate aux marrons et les éclats gourmands de marrons glacés à la fraîcheur acidulée d'un insert au cassis. Un financier moelleux au cassis apporte une base délicatement fruitée, sublimée par la légèreté d'une panna cotta veloutée.

4 personnes .....	24.00€
6 personnes .....	36.00€
8 personnes .....	48.00€





# LA BELLE HÉLÈNE

Laissez-vous tenter par notre version revisitée d'un grand classique gourmand. Cette création associe un biscuit au chocolat intense à un croustillant au spéculoos, pour un mariage parfait de textures. Une compotée de poires fondante et une mousse légère à la poire apportent fraîcheur et douceur, tandis qu'une délicate panna cotta à la poire vient sublimer l'ensemble.

4 personnes .....	24.00€
6 personnes .....	36.00€
8 personnes .....	48.00€





# LA CITRON MERINGUÉE

Découvrez notre bûche la Citron Meringuée qui revisite un grand classique avec simplicité et fraîcheur. Un biscuit madeleine moelleux accueille une crème citron acidulée, des meringues françaises croquantes et une gelée de citron éclatante. Une bûche légère et gourmande, parfaite pour vos fêtes.



4 personnes .....	24.00€
6 personnes .....	36.00€
8 personnes .....	48.00€



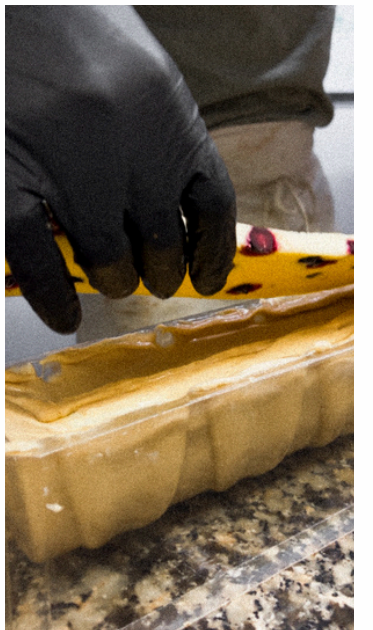
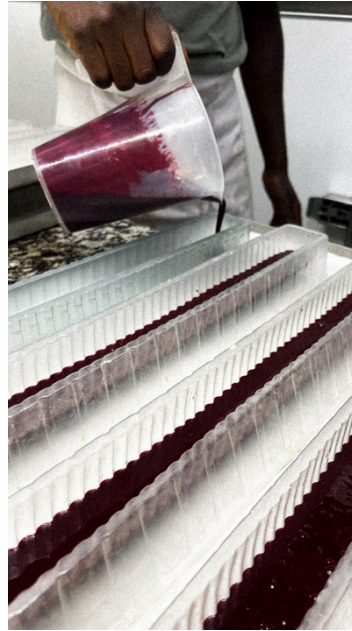


# LA PISTACHE FRAMBOISE

Découvrez une bûche pleine de caractère et de fraîcheur, parfaite pour les fêtes. Elle marie un biscuit roulé à la pistache tendre et savoureux avec un crèmeux framboise intense. Une ganache montée au chocolat blanc et à la pistache vient envelopper l'ensemble de douceur, tandis qu'un biscuit aux amandes apporte une touche colorée et gourmande.

4 personnes .....	24.00€
6 personnes .....	36.00€
8 personnes .....	48.00€





Zoom sur les étapes de fabrication de notre bûche Pont Neuf.

# NOS BÛCHES PÂTISSIÈRES

4 PERSONNES .....	20.00€
6 PERSONNES .....	30.00€
8 PERSONNES .....	40.00€

CAFÉ

VANILLE

PRALINÉ

CHOCOLAT

# NOS CADEAUX GOURMANDS

MENDIANTS CHOCOLAT AU LAIT .....	10.00€
MENDIANTS CHOCOLAT AU NOIR .....	10.00€
SACHET DE 6 MACARONS .....	10.50€
ÉTUIS DE 6 MACARONS .....	12.00€
BOITE DE 8 MACARONS .....	15.50€
BOITE DE 10 MACARONS .....	19.00€
PETIT SACHET DE GUIMAUVES DE NOËL .....	6.50€
GRAND SACHET DE GUIMAUVES DE NOËL .....	12.00€
MERINGUES DE NOËL .....	4.50€
ORANGETTES .....	10.00€



**Guimauves de Noël**

6,50€ - 12,50€



**Meringues de Noël**

4,50€



**Orangettes**

10.00€



**Mendiants**

10.00€

LE TRAITEUR

CANAPÉS

PETITS FOURS

PAINS SURPRISE

BRIOCHE RUSSE

NAVETTES GARNIES

## NAVETTES GARNIES





\* MINIMUM 20 PIÈCES PAR SORTE

- Crudité  ..... 1.40 €
- Jambon ..... 1.40 €
- Poulet coleslaw ..... 1.40 €
- Poulet ..... 1.40 €
- Saumon ..... 1.40 €
- Tarama ..... 1.40 €
- Thon ..... 1.40 €

## CANAPÉS

\*MINIMUM 4 PIÈCES PAR SORTE

\*\*MINIMUM 24 PIÈCES AU TOTAL

- Asperges  ..... 1.40 €
- Concombre  ..... 1.40 €
- Cœur de palmier ..... 1.40 €
- Jambon blanc ..... 1.40 €
- Jambon de pays ..... 1.40 €
- Œuf tomate  ..... 1.40 €
- Œuf de lump rouge ou noir ..... 1.40 €
- Saumon fumé ..... 1.40 €
- St Môret  ..... 1.40 €
- Tarama ..... 1.40 €

## BUFFET SALÉ

\*MINIMUM 14 PIÈCES PAR SORTE

\*\*MINIMUM 4 PIÈCES AU TOTAL

- Quiche ..... 1.20 € pièce
- Saucisse ..... 1.20 € pièce
- Pizza ..... 1.20 € pièce
- Allumette ..... 1.20 € pièce
- Feuilleté ..... 1.20 € pièce
- Mini-sandwich ..... 3.30 € pièce



## PAINS SURPRISE

ENVIRON 45 PORTIONS

- Fromage  ..... 40.00 €
- Charcuterie ..... 40.00 €
- Mélangé ..... 42.00 €
- Saumon ou poissons ..... 45.00 €

## PLATEAUX

20 PERSONNES

- Plateau charcuterie ..... 40.00 €
- Plateau viande ..... 50.00 €
- Plateau salade  ..... 28.00 €
- Plateau fromage  ..... 42.00 €

 = végétarien



# CONTACT



## GOSSELIN CAUMARTIN

☎ 01 47 42 08 03

📍 28 rue de Caumartin, 75 009, Paris

✉ caumartin@gosselin.paris

🔍 [www.gosselin.paris](http://www.gosselin.paris)

📷 @gosselin.paris





19

# GOSSELIN

90

BOULANGERIE & PATISSERIE

