



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

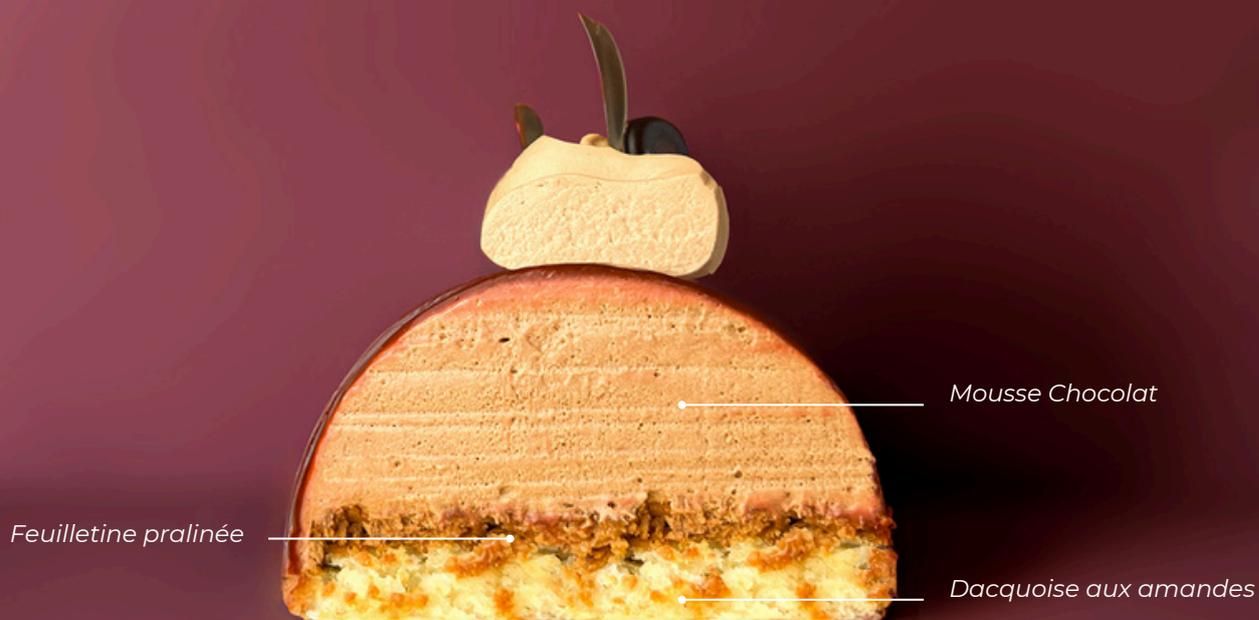
LA PONT NEUF

LA BELLE HÉLÈNE

LA CITRON MERINGUÉE

LA PISTACHE FRAMBOISE



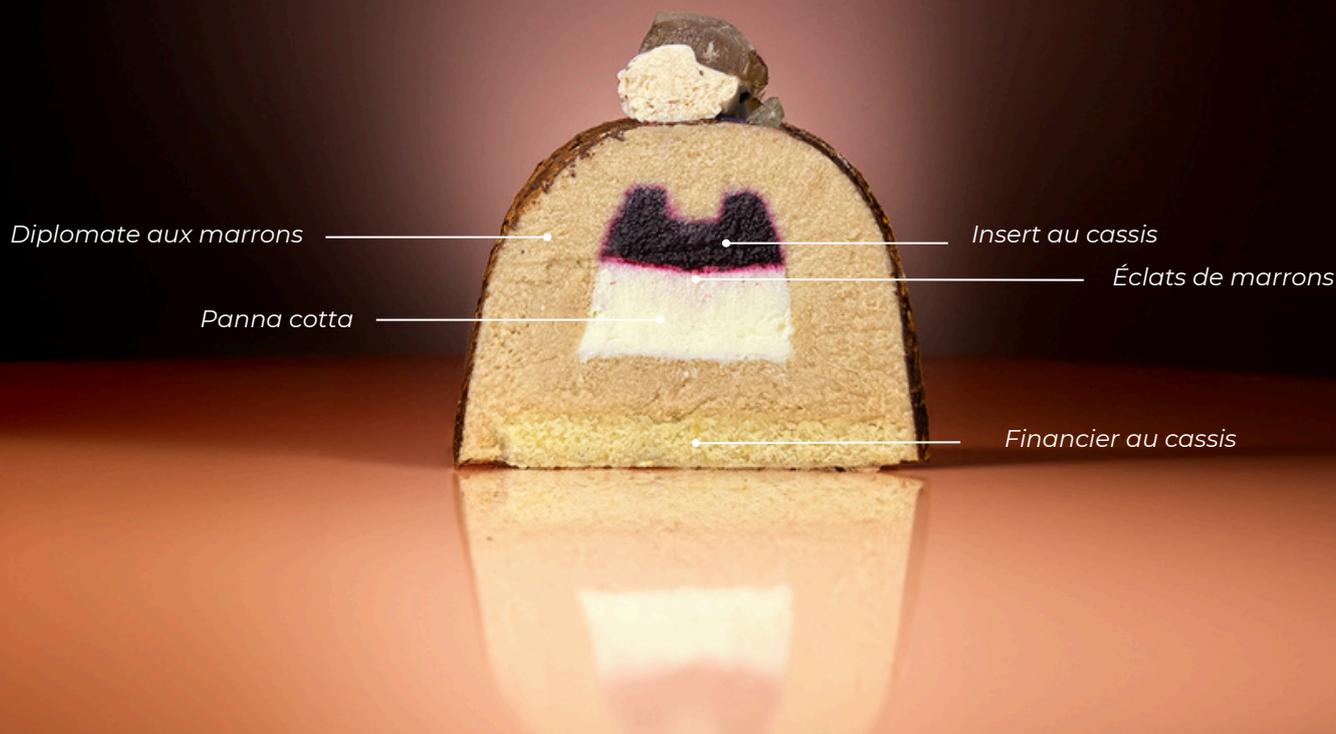


# LA ROYALE

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€

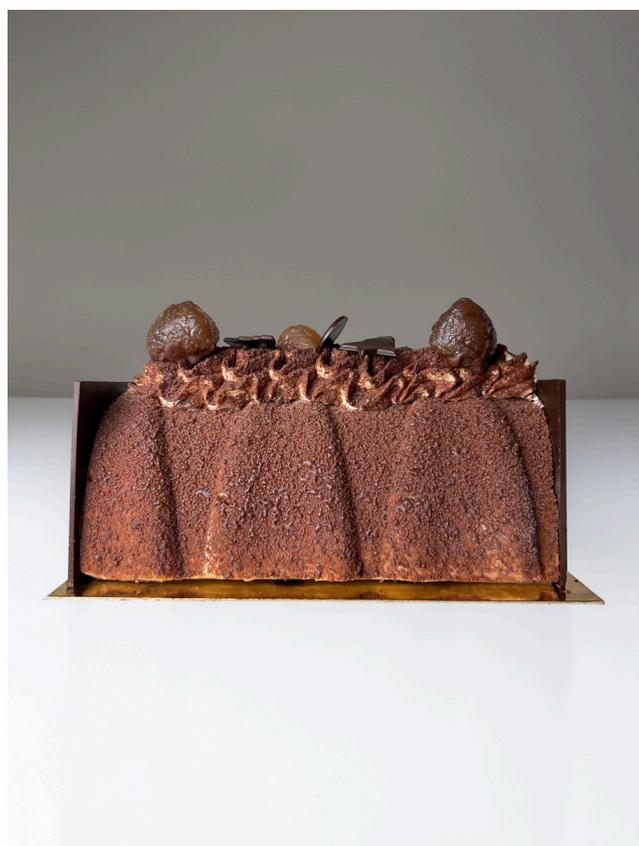




# LA PONT NEUF

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€



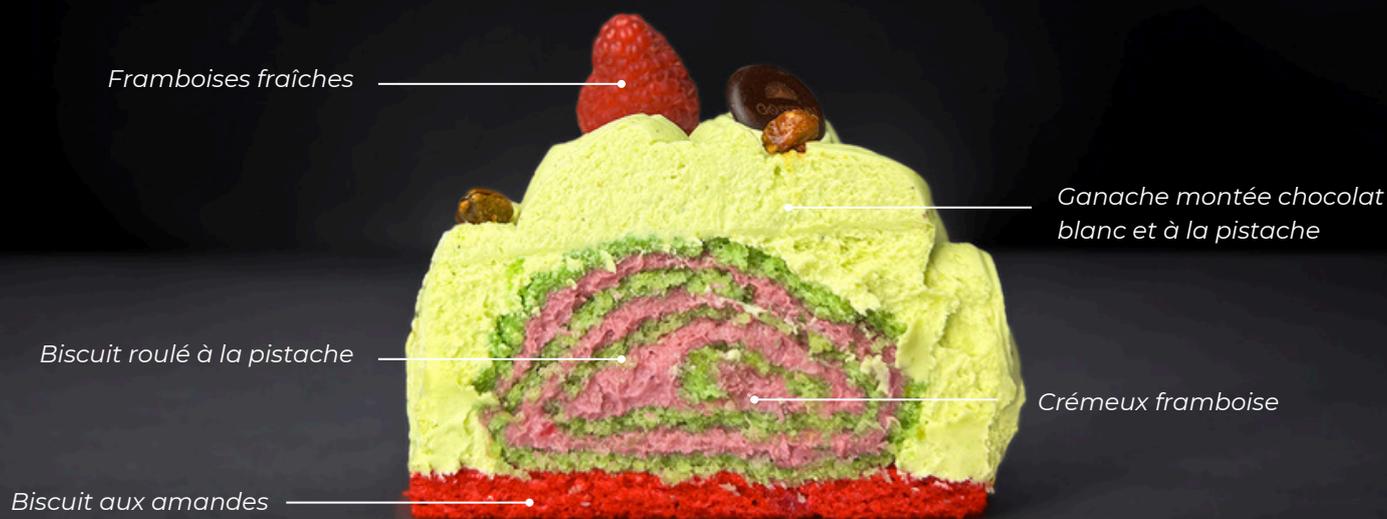


# LA CITRON MERINGUÉE

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€

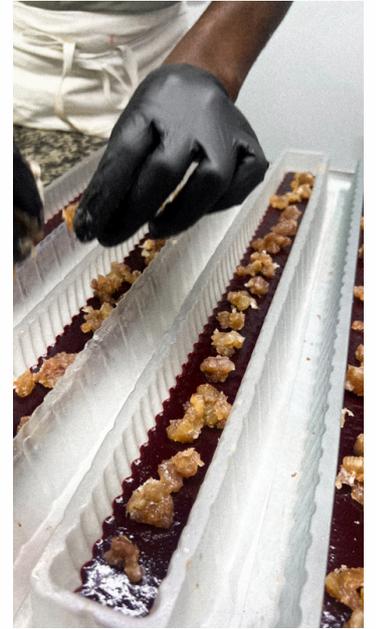


# LA PISTACHE FRAMBOISE

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 crémeux 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 (100G) .....	10.00€
MENDIANTS CHOCOLAT AU NOIR (100G) .....	10.00€
MARRON GLAÇÉ (L'UNITÉ) .....	4.00€
COFFRET DE 5 MARRONS GLAÇÉS .....	20.00€
ÉTUIS DE 4 MACARONS .....	7.00€
COFFRET DE 12 MACARONS .....	21.00€
COFFRET DE CHOCOLAT VALRHONA .....	20.00€
PETIT SACHET DE GUIMAUVES DE NOËL (100G).....	6.50€
GRAND SACHET DE GUIMAUVES DE NOËL (200G) .....	12.00€
MERINGUES DE NOËL (100G).....	4.50€
ORANGETTES (100G) .....	10.00€
ASSORTIMENT BUCHETTES VALRHONA .....	45.00€



**Assortiment buchettes Valrhona**  
45,00€



**Mendiants chocolat au lait**  
10,00€



**Coffret de 5 marrons glacés**  
20,00€



**Coffret de chocolat Valrhona**  
20.00€



### **Guimauves de Noël**

6,50€ - 12,50€



### **Meringues de Noël**

4,50€



### **Orangettes**

10.00€



### **Étuis de 4 macarons**

7.00€

LE TRAITEUR

CANAPÉS

PETITS FOURS

PAINS SURPRISE

BRIOCHE RUSSE

NAVETTES GARNIES

## NAVETTES GARNIES

\* MINIMUM 20 PIÈCES PAR SORTE

- Beurre, emmental ✓ ..... 1.40 €
- Beurre, jambon blanc ..... 1.40 €
- Crudités, emmental ✓ ..... 1.40 €
- Crudités, jambon blanc ..... 1.40 €
- Fromage frais fin ✓ ..... 1.40 €
- Jambon de pays ..... 1.40 €
- Saumon ..... 1.40 €



## CANAPÉS

\*MINIMUM 14 PIÈCES PAR SORTE

\*\*MINIMUM 42 PIÈCES AU TOTAL

- Concombre ✓ ..... 1.40 €
- Cœur de palmier ✓ ..... 1.40 €
- Jambon gruyère ..... 1.40 €
- Jambon sec ..... 1.40 €
- Œuf anchois ..... 1.40 €
- Œuf tomate ✓ ..... 1.40 €
- Œuf de lump ..... 1.40 €
- Pointes d'asperges ✓ ..... 1.40 €
- Saumon fumé ..... 1.40 €
- Saucisson sec ..... 1.40 €
- Tarama ..... 1.40 €



## PETITS FOURS

\* MINIMUM 20 PIÈCES PAR SORTE

- Fours salés assortis ..... 1.20 € pièce
- Fours sucrés assortis ..... 1.30 € pièce
- Macarons assortis ..... 1.75 € pièce



## PAINS SURPRISE

ENVIRON 45 PORTIONS

- Saumon fumé ..... 50.00 €
- Fromages assortis ✓ ..... 45.00 €
- Charcuterie assortie ..... 40.00 €
- Fromage frais, fines herbes ✓ ..... 40.00 €

## BRIOCHE RUSSE

36 PORTIONS BRIOCHÉES AU BEURRE

- Crabe ..... 45.00 €
- Saumon fumé ..... 50.00 €
- Fromage frais fines herbes ✓ ..... 40.00 €



# CONTACT



## GOSSSELIN SAINT-GERMAIN

- ☎ 01 45 51 53 11
- 📍 258 bd Saint Germain, 75 007, Paris
- ✉ [stgermain@gosselin.paris](mailto:stgermain@gosselin.paris)
- 🔍 [www.gosselin.paris](http://www.gosselin.paris)
- 📷 [@gosselin.paris](https://www.instagram.com/gosselin.paris)



19

GOSSELIN

90

BOULANGERIE & PATISSERIE