

*Un apapacho al* 

# NOËL 2024

# MÉXICO MÁGICO



# MÉXICO MÁGICO

*Une rencontre entre l'univers coloré mexicain  
et la pâtisserie naturelle française.*

Cette saison des fêtes, évadez-vous avec notre collection de bûches de Noël **México Mágico**, qui marie les racines mexicaines de Blanca, l'amour de Diego pour ce pays enchanteur, et le savoir-faire raffiné de la pâtisserie française naturelle.



# MÉXICO MÁGICO

*Une rencontre entre l'univers coloré mexicain  
et la pâtisserie naturelle française.*

En 2006, Chef Diego vendait ses gâteaux dans les rues de Playa del Carmen pour survivre. C'est là que sa vie a pris un tournant décisif. C'est aussi au Mexique, quelques années plus tard, qu'il rencontra Blanca dans cette même ville, grâce à un pélican qui péchait au bord de la mer des Caraïbes.

Fascinés et inspirés par la richesse culturelle et les couleurs vibrantes du Mexique, Blanca et Diego ont réinventé les bûches de Noël 2024 avec une touche audacieuse. Comme un hommage à ce riche pays qui marque tant leur identité.

Chaque création fusionne l'esthétique éclatante de ce pays avec les saveurs et techniques délicates de la pâtisserie française, pour vous offrir une œuvre unique où se rencontrent tradition et créativité.

# BÛCHES DE NOËL MI CIELO

DISPONIBLES DU 21 AU 31 DÉCEMBRE SUR COMMANDE



## BÛCHE DE NOËL JAGUAR

Sabayon aérien au chocolat noir Valrhona, croustillant chocolat au lait-crumble et feuilletine, crème légère chocolat au lait et touche de fève tonka, écorces croustillantes au cacao, tablettes de chocolat croustillantes, biscuit aérien au chocolat, glaçage au chocolat.

**Allergènes:** oeufs (mi-cuits, déconseillé pour femmes enceintes), gluten, lactose, traces de soja.

**Conservation:** J+2 au réfrigérateur

4 personnes : 33,2 €

6 personnes : 49,8 €

8 personnes : 66,4 €



## BÛCHE DE NOËL FIESTA

Crème légère vanille de Madagascar direct producteur, croustillant feuilletine et cacahuètes, pommes chantercler direct producteur Thierry Moll cuites dans leur jus vanillée, crémeux yaourt-cacahuète, panoplie de douceurs traditionnelles mexicaines (ate de guayaba, ate de jamaica, palaquetas et mazapanes), rubans de chocolat coloré, biscuit fromage blanc.

**Allergènes:** cacahuètes (arachides), gluten, oeuf, lactose, traces de soja

*Convient aux femmes enceintes*

**Conservation:** J+2 au réfrigérateur

4 personnes : 32 €

6 personnes : 48 €

8 personnes : 64 €



## BÛCHE DE NOËL MONARCA

Nuage de mascarpone façon tiramisu, cœur coulant noisettes grillées, biscuit moelleux imbibé au café bio du Chiapas (sud du Mexique), enrobage croquant au chocolat noir, biscuit cacao et noisettes, ailes de papillons en chocolat (couleurs naturelles maison).

**Allergènes:** Blanc d'oeufs (mi-cuits, déconseillé pour femmes enceintes), gluten, lactose, noisettes, traces de soja

**Conservation:** J+2 au réfrigérateur

TAILLE UNIQUE  
6 personnes : 48 €

Pour profiter pleinement des saveurs et textures de la bûche Jaguar, Fiesta et Monarca, il est conseillé de les conserver au réfrigérateur et de les sortir une demi heure avant dégustation.

# BÛCHES DE NOËL GLACÉES MI CIELO

## BÛCHE DE NOËL GLACÉE PLAYITA



Frozen yogurt, crème glacée mangue-passion, chantilly glacée passion, rooibos (infusion sans théine évoquant miel et vanille) et menthe fraîche, biscuits croustillants aux zestes d'agrumes, petits coquillages aux couleurs 100% naturelles faites maison, biscuit moelleux fromage blanc-citron, glaçage croustillant.

**Allergènes:** Gluten, œuf, lactose, traces de soja

*Convient aux femmes enceintes*

**Conservation:** J+30 au congélateur

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 48 €

## BÛCHE DE NOËL GLACÉE DESIERTO



Parfait glacé aérien choco-praliné, croustillant feuilletine, caramel moelleux aux noisettes grillées, enrobage croquant chocolat au lait, touche de chantilly glacée au caramel, amandes caramélisées, streusels croustillants à l'amande, cactus de meringue, biscuit moelleux au chocolat.

**Allergènes:** œufs (cuits), gluten, lactose, traces de soja, amande, noisette.

*Convient aux femmes enceintes*

**Conservation:** J+30 au congélateur

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 48 €

Pour profiter pleinement des saveurs et textures de la bûche Playita et Desierto, il est conseillé de les conserver au congélateur et de les sortir une demi heure avant dégustation.

## IMPORTANT:

- Pour le 24 et 25 décembre, seules nos bûches seront disponibles sur commande (pas de grands gâteaux ni de gâteaux individuels).
- Le 23 décembre, une sélection de gâteaux individuels sera disponible en boutique sans réservation, à déguster le 23 ou le 24.
- Pour les 30 et 31 décembre, en plus des bûches de Noël, nous aurons une sélection de grands gâteaux sur commande. BIENTÔT DISPONIBLE.
- Nos bûches sont présentées dans une boîte en carton.
- Merci de prévoir votre glacière ou votre sac isotherme si votre trajet dépasse 20 minutes.
- Les bûches doivent être récupérées et réglées en boutique pendant nos horaires d'ouverture.
- **Attention : Il est fortement conseillé de régler votre commande à l'avance pour éviter les files d'attente des 23, 24, 25 et 31 décembre.**
- *Paiements: CB ou espèces en boutique. Nous n'acceptons ni chèques, ni tickets resto.*
- **Si vous avez deux dates différentes, merci de passer DEUX commandes.**
- Les commandes seront fermées selon notre capacité de production (nous sommes une petite équipe préparant des bûches fraîches avec des produits de qualité).

# "BÛCHE JAGUAR"

## UNE SYMPHONIE DE CHOCOLAT

Cette bûche célèbre la puissance et le mystère du jaguar, animal emblématique du Mexique. Inspirée par son pelage majestueux et la profondeur de la jungle mexicaine, elle offre une immersion gourmande dans l'univers sauvage et envoûtant du félin mythique.

Elle se compose d'un sabayon aérien au chocolat noir Valrhona, intensément parfumé, qui s'allie à un croustillant chocolat au lait-crumble et feuilletine, pour une texture à la fois délicate et croquante. Une crème légère au chocolat au lait, relevée d'une subtile touche de fève tonka, vient adoucir l'ensemble, tandis que des écorces croustillantes au cacao et des tablettes de chocolat ajoutent une irrésistible note croquante. Son biscuit aérien au chocolat et son glaçage brillant enveloppent cette création dans une élégance sauvage et raffinée.

La bûche "Jaguar" est un hommage aux amateurs de chocolat et une véritable invitation à explorer l'âme profonde et puissante du Mexique, une bouchée à la fois.



"BÛCHE JAGUAR"

UNE SYMPHONIE DE CHOCOLAT



4 personnes : 33,2 €

6 personnes : 49,8 €

8 personnes : 66,4 €

# "BÛCHE FIESTA MEXICANA"

## UN VOYAGE AU COEUR DU MEXIQUE

Cette bûche célèbre les teintes vibrantes du Mexique. Inspirée par les piñatas festives, l'énergie joyeuse des fiestas et les mercados vibrants et animés, où se mêlent couleurs, sons et saveurs. Cette bûche évoque la chaleur et l'esprit joyeux du pays.

Elle se compose d'un biscuit au fromage blanc, surmonté d'une crème légère à la vanille de Madagascar. La feuillantine coustillante et les cacahuètes apportent une texture irrésistible, tandis que les pommes Chantercler de Thierry Moll cuites dans leur jus vanillé, ajoutent une douceur naturelle. Un crémeux yaourt-cacahuète complète cette bûche, parsemée de douceurs traditionnelles mexicaines et de rubans de piñata au chocolat (couleurs 100% naturelles et maison), offrant une expérience gustative unique.

"Fiesta Mexicana" est un véritable festin des sens, vous plongeant dans l'esprit festif du Mexique à chaque bouchée.



"BÛCHE FIESTA MEXICANA"  
UN VOYAGE AU COEUR DU MEXIQUE



4 personnes : 32 €

6 personnes : 48 €

8 personnes : 64 €

# "BÛCHE MONARCA"

## UNE DANSE AÉRIENNE DE DOUCEUR

Évoquant l'élégance du papillon Monarque, la Bûche Monarca révèle une symphonie de saveurs délicates. Un nuage de mascarpone qui se marie harmonieusement avec un biscuit moelleux imbibé de café mexicain BIO, tandis que le cœur coulant à la noisette, apporte un réconfort gourmand. Les biscuits au cacao et noisette, façonnés pour évoquer des écorces de l'Oyamel, ajoutent une dimension texturée à cette création élégante. Les ailes en chocolat, réalisées à la main avec des couleurs naturelles maison, viennent orner cette bûche, lui conférant une touche artistique empreinte de raffinement.



# "BÛCHE MONARCA"

UNE DANSE AÉRIENNE DE DOUCEUR



TAILLE UNIQUE  
6 personnes : 48 €

*Cette bûche est également un clin d'œil respectueux à Homero Gómez González, gardien et défenseur infatigable des papillons Monarques au Mexique, dont le travail pour préserver cette espèce en danger reste gravé dans nos mémoires.*

# “BÛCHE GLACÉE DESIERTO DE SONORA”

## UN GOÛT D'HÉRITAGE

Inspirée par les racines de la maman de Blanca, née dans la petite ville de Guaymas, la Bûche Glacée Desierto de Sonora déploie des saveurs raffinées et intemporelles.

Sa décoration, reproduisant le paysage du désert de Sonora avec ses cactus réalisés avec des teintures naturelles maison, donnera un touche d'exotisme et originalité à votre table de Noël.

À l'intérieur, un mélange exquis de praliné, de caramel fondant, d'amandes, de noisettes grillées et de chocolat au lait s'entrelace pour offrir une symphonie de goûts réconfortants. Déjà un incontournable de Noël depuis 2019, cette bûche glacée se réinvente en vous invitant à un voyage gustatif inoubliable.



"BÛCHE DESIERTO DE SONORA"  
UN GOÛT D'HÉRITAGE



TAILLE UNIQUE  
6 personnes : 48 €

# "BÛCHE GLACÉE PLAYITA"

## UN HOMMAGE GOURMAND À NOS SOUVENIRS EN BORD DE MER

La bûche glacée "Playita" est inspirée par l'histoire de Diego et Blanca, née sur les plages ensoleillées de Playa del Carmen.

Sous son glaçage croquant, "Playita" offre un biscuit moelleux au fromage blanc et zestes de citron, un frozen yogurt délicat, et une crème glacée mangue-passion, sublimée par une chantilly glacée ultra légère aux touches de rooibos (arômes fruités rappelant la vanille), de fruit de la passion et de menthe fraîche. De délicieux coquillages colorés, réalisés à partir de colorants 100 % naturels faits maison, évoquent la plage et transforment cette bûche en un véritable souvenir exotique, parfait pour vous faire voyager sous le soleil des Caraïbes.



“BÛCHE GLACÉE PLAYITA”  
UN HOMMAGE GOURMAND À NOS  
SOUVENIRS EN BORD DE MER



TAILLE UNIQUE  
6 personnes : 48 €

*Un apapacho al* 

Chaque Bûche de Noël de notre collection est confectionnée à la main par notre équipe avec soin et délicatesse. Réalisées à partir d'ingrédients bruts et nobles, transformés dans notre atelier, elles mettent à l'honneur des produits d'exception, tels que nos pommes Chantecler provenant de notre producteur Thierry Moll, la vanille de Madagascar de Joseph et sa famille ou encore les œufs de la Maison Tizac à Tizac-de-Lapouyade. En privilégiant des saveurs et des couleurs naturelles, nous vous garantissons une fraîcheur et une authenticité unique.

Nous espérons que nos créations vous apporteront un sentiment de joie et une connexion plus profonde avec la riche tapisserie de la culture mexicaine.

Partagez ces desserts extraordinaires avec vos proches et faites de ce Noël un voyage inoubliable de goût et de tradition.