



Notre sélection pour les fêtes

Bûche Chocolat Intense

Biscuit Amande, croustillant praliné, mousse et crémeux chocolat noir 64%.



Bûche Mont Blanc

Biscuit dacquois, mousse et crémeux marron, compotée cassis.

Bûche Agrumes

Biscuit moelleux, crémeux agrumes, marmelade d'agrumes Bio, ganache montée au Thé.

Bûche Forêt noire

Génoise chocolat, chantilly légère vanille, griottes au Kirsch, copeaux de chocolat.

Bûche Harmonie Poire-Vanille

Biscuit moelleux, compotée et Poires pochées vanille, bavaroise vanille de Madagascar.



Bûche Choc'café latte

Biscuit dacquois, mousse chocolat au lait Jivara, crémeux et praliné café, sablé sans gluten.



Notre sélection pour les fêtes

Bûche Chocolat Intense

Biscuit Amande, croustillant praliné, mousse et crémeux chocolat noir 64%.



Bûche Mont Blanc

Biscuit dacquois, mousse et crémeux marron, compotée cassis.

Bûche Agrumes

Biscuit moelleux, crémeux agrumes, marmelade d'agrumes Bio, ganache montée au Thé.

Bûche Forêt noire

Génoise chocolat, chantilly légère vanille, griottes au Kirsch, copeaux de chocolat.

Bûche Harmonie Poire-Vanille

Biscuit moelleux, compotée et Poires pochées vanille, bavaroise vanille de Madagascar.



Bûche Choc'café latte

Biscuit dacquois, mousse chocolat au lait Jivara, crémeux et praliné café, sablé sans gluten.



Tarifs selon les déclinaisons :

individuelle - 5,50 €

6 parts - 33 €

8/10 parts - 49 €

Uniquement sur commande avant le
samedi 20 décembre pour Noël.

La boutique sera fermée le 25 et 26 décembre ainsi
que le 1 et 2 janvier.

05.61.66.35.11

4, rue Gambetta
09200 SAINT-GIRONS



contact@mathieu-zimmermann.fr



mathieu-zimmermann.fr



Mathieu Zimmermann Pâtisserie



[mathieu.zimmermann](https://www.instagram.com/mathieu.zimmermann)



Tarifs selon les déclinaisons :

individuelle - 5,50 €

6 parts - 33 €

8/10 parts - 49 €

Uniquement sur commande avant le
samedi 20 décembre pour Noël.

La boutique sera fermée le 25 et 26 décembre ainsi
que le 1 et 2 janvier.

05.61.66.35.11

4, rue Gambetta
09200 SAINT-GIRONS



contact@mathieu-zimmermann.fr



mathieu-zimmermann.fr



Mathieu Zimmermann Pâtisserie



[mathieu.zimmermann](https://www.instagram.com/mathieu.zimmermann)