



MAISON  
*Vatelier*



*Fêtes de fin d'Année*  
2025

*À l'heure où les lumières scintillent et que les maisons se remplissent de douceur, la Maison Vatelier célèbre la magie des fêtes.*

Comme chaque année, nos journées s'accélèrent, les ateliers s'animent et chacun met tout son cœur à l'ouvrage pour imaginer les créations qui accompagneront vos plus beaux moments.

Derrière chaque dessert, il y a une attention particulière, un geste précis, une envie commune : vous offrir des instants de plaisir simples et vrais.

Nous vous souhaitons un Noël tout en délicatesse, fait de rires, de douceur et de beaux souvenirs.

*Marie-Pierre et Benoît Vatelier*







❖❖❖

## BÛCHE SIGNATURE

*Frisson*

Mousse légère chocolat noir, crémeux noisette  
chocolat au lait, feuilletine pralinée croustillante,  
gelée citron, biscuit moelleux noisette

7,00 € la part

*Disponible en individuelle ou 4, 6, 8 et 10 parts*





## BÛCHES PÂTISSIÈRES

### *Délice*

Mousse légère à la vanille de Madagascar, crémeux framboise, biscuit macaron moelleux, meringue italienne

### *Ébène*

Mousse légère chocolat noir et lait, crémeux chocolat noir, feuilletine pralinée croustillante

### *Rocher*

Mousse légère chocolat noir et lait, mousse mascarpone vanille, caramel beurre salé, sablé strusel, biscuit chocolat, glaçage rocher amande

### *Étincelle*

Crémeux fruit de la passion, mousse légère noix de coco, croustillant riz soufflé coco, biscuit noix de coco

*Sublimez votre bûche avec notre onctueuse crème anglaise, ou ajoutez une note fruitée grâce à nos coulis passion ou framboise. L'accord parfait pour un dessert de fête encore plus gourmand !*

6,80 € la part

Disponible en individuelle ou 4, 6, 8 et 10 parts



*Rocher*

*Ébène*

*Frisson*

*Étincelle*

*Délise*

# BÛCHES GLACÉES

## *Elysée*

Crème glacée vanille, crème glacée rose framboise litchi, brisures de macaron, biscuit macaron, meringue italienne

## *Pyrénées*

Crème glacée façon Tarte Caramel, crème glacée chocolat, meringue chocolat, biscuit chocolat

## *Lubéron*

Savoureux nougat glacé, sorbet framboise, nougatine amande, meringue craquante

6,80 € la part

*Disponible en 4, 6, 8 et 10 parts*





❄️

## BÛCHES TRADITIONNELLES

*Intemporelles et réconfortantes, nos  
bûches traditionnelles font partie de ces  
plaisirs qu'on attend chaque année*

### *Chocolat ou Café*

Biscuit moelleux roulé, onctueuse  
crème au beurre

6,10 € la part

*Disponible en individuelle  
ou 4, 6, 8 et 10 parts*

LA STAR DE LA MAISON

### *Tarte caramel beurre salé*

Onctueux caramel au beurre salé,  
délicates volutes de chocolat noir,  
sablé strusel chocolat

❄️ 4,95 € la part

❄️ *Disponible en 4, 6, 8 et 10 parts*





## LES GÂTEAUX

*Pour ceux qui préfèrent retrouver leurs douceurs favorites même pendant les fêtes*

### FARANDOLE

Mousseline à la vanille de Madagascar, framboises fraîches, biscuit macaron 5,40 €

### TARTE ROMA

Ganache Gianduja, crème mascarpone vanille, feuilletine croustillante, sablé strusel 5,10 €

### TARTE VANILLE FRAMBOISE

Mousseline à la vanille de Madagascar, framboises fraîches, sablé strusel 5,00 €

### TARTE CITRON MERINGUÉE

Crémeux citron, meringue légère aux zestes de citron vert, sablé strusel 4,80 €

*Disponible en 4, 6 et 8 parts*

## *La fête se prolonge au petit matin !*

Parce que les fêtes se prolongent souvent jusqu'au lendemain, nos brioches et viennoiseries sont là pour adoucir les réveils.

Leurs parfums réchauffent la maison et rassemblent petits et grands autour d'un moment simple et joyeux.

Nos pains spéciaux et notre pain d'épices accompagneront vos repas, du brunch au dîner. De quoi savourer encore un peu l'esprit de Noël.



## *Des gourmandises à offrir ou à partager*

*À l'approche de Noël, ce sont les petites attentions  
qui font toute la différence.*

Nos confiseries accompagnent les goûters d'hiver, les cafés en famille et les instants gourmands. Leur douceur réveille les souvenirs d'enfance et fait naître de nouveaux moments à partager. À offrir en coffret ou à déposer sous le sapin, elles sont l'attention parfaite pour régaler vos proches les plus gourmands.





# *Passer commande*

La magie des fêtes s'installe et Noël approche à grands pas. Pensez à réserver vos douceurs dès maintenant pour être sûr de trouver vos desserts préférés sur vos tables de fête. Les commandes peuvent être passées en boutique ou par téléphone.

## **Dates limites de commande :**

- **Pour Noël : jeudi 18 décembre**
- **Pour le Nouvel An : vendredi 26 décembre**

Si vous n'avez pas pu commander à temps, pas d'inquiétude : un large choix de bûches, pâtisseries et autres gourmandises vous attendra en boutique pour sublimer vos repas de fête.

# *Retirer votre commande*

Pour vous offrir plus de confort et limiter votre temps d'attente, des espaces dédiés ont été mis en place pour le retrait de vos commandes.

## **QUINCAMPOIX**

*Le 24, 25 et 31 décembre*

### **Salle des fêtes Baptiste Jouanne**

2560 route de Neufchatel,  
76230 Quincampoix

*8h30 - 17h le 24 décembre*

*8h30 - 12h le 25 décembre*

*8h30 - 16h le 31 décembre*

## **ROUEN**

*Le 24 et 31 décembre*

### **Boutique Retrait de commande**

24 rue Rollon  
76000 Rouen

*9h30 - 18h le 24 décembre*

*9h30 - 17h le 31 décembre*





## *Nos boutiques*

### **QUINCAMPOIX**

**27 place de la mairie**

02 35 34 70 39

Mardi au samedi

7h00 - 19h30

Dimanche

7h30 - 12h45

### **ROUEN**

**78 rue des Carmes**

02 59 05 00 01

Mardi au samedi

9h30 - 19h30

### **Nos ouvertures spécifiques pour les fêtes :**

Dimanche 30 novembre : Rouen ouverte

Dimanches 7, 14, et 21 décembre : Rouen ouverte

Jeudi 25 décembre : Rouen fermée, Quincampoix ouverte le matin

Jeudi 1<sup>er</sup> janvier : Nos boutiques seront fermées

**MAISON-VATELIER.COM**