

Spécial Rois 2026

Les galettes

- Pommes
- Frangipane • Frangipane, chocolat
- Frangipane, framboise
- Redécouvrez ! Frangipane, Chartreuse



Nos fèves

- Pour le collectionneur, nos fèves... Toujours uniques et originales !
- Notre collection cette année : les animaux de la forêt

Les brioches (pur beurre)

- Traditionnelles • Provençale (fruits confits) • Chocolat : crème patissière et copeaux de chocolat
- La garnie : crème patissière et écorces d'orange

Nos spécialités pour vos cocktails et apéritifs

- | | | | |
|---|----------------|--|----------------|
| • Petits fours salés (environ 100 pièces / Kg)..... | 41,00€ le Kg | • Mini pâté en croûte maison..... | 0,90€ la pièce |
| • Triangle de quiche au jambon..... | 0,55€ la pièce | • Croustade épinards saumon*..... | 1,00€ la pièce |
| • Triangle de quiche aux légumes..... | 0,55€ la pièce | • Croustade de tomate..... | 1,00€ la pièce |
| • Triangle de quiche au thon..... | 0,55€ la pièce | • Canapé foie gras (Minimum 36 pièces)..... | 2,50€ la pièce |
| • Triangle de pizzas..... | 0,45€ la pièce | • Pain surprise..... | 55,00€ |
| • Navette de mousse de foie..... | 0,95€ la pièce | 12/15 personnes (de 100 toasts : jambon blanc, jambon cru, tapenade, saumon) | |
| • Navette de roquefort..... | 0,95€ la pièce | • Pain surprise saumon*..... | 70,00€ |
| • Canapé de saumon rond..... | 1,70€ la pièce | 12/15 personnes (de 100 toasts) | |
| • Cannelé de pomme de terre..... | 1,20€ la pièce | | |
| • Sandwichette de crudités..... | 1,15€ la pièce | | |
| • Verrine de queues d'écrevisses..... | 1,70€ la pièce | | |
| • Verrine de petits pois..... | 1,70€ la pièce | | |
| • Sandwich Suédois au saumon*..... | 1,25€ la pièce | | |
| • Chougnoute Jambon / Fromage..... | 0,95€ la pièce | | |
| • Berceque au bacon..... | 0,95€ la pièce | | |
| • Coque de choux d'escargots..... | 1,05€ la pièce | | |

* sous réserve d'arrivage



Notre carte de prix 2025 / 2026

La taille de nos bûches :

4, 6, 8, 10, 12, 14 personnes (au delà sur commande)

Nos bûches (prix par personne) :

- Traditionnelles..... 3,90€
- Pâtisseries..... 3,90€
- Glacées..... 3,90€
- Bûchettes individuelles..... 3,40€

Nos petits gâteaux réduits :

- Traditionnels..... 1,35€
- Mini bûchettes..... 1,55€

Nos chocolats maison

- Au détail..... 88€/kg
- A partir de 6 kg..... 79,20€/kg

Nos ballotins :

- 250 gr..... 22,00€
- 375 gr..... 33,00€
- 500 gr..... 44,00€
- 750 gr..... 66,00€
- 1 kg..... 88,00€



Gaudillot
Spécial fête de fin d'année !

Notre sélection

Bûches, pains et spécialités spécial fêtes !

Retrouvez nos spécialités maison

Dégustation des bûches et des pains spéciaux

Bûches : samedis 6 et 13 décembre - mercredi 10 décembre

Pains spéciaux : samedis 6 et 13 décembre - mercredi 10 décembre

”

Nous remercions nos fidèles clients qui nous font confiance et nous leur souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année...
Joyeuses fêtes à tous !

www.gaudillot.com



Gaudillot
Spécial fêtes de fin d'année !

Nos Pains spéciaux

- **Seigle/Seigle au citron**
Pour les saumons, huîtres & fruits de mer
- **Figues & noix**
Pour les salades vertes, gibiers & fromages
- **Pain complet**
Spécial diététique
- **Tortigraines**
Pour les charcuteries, fromages, plats
- **Pain antique**
Pour les gibiers & fromages
- **Baguette tradition**
Tout au long du repas
- **François**
Tout au long du repas
- **Pain au maïs**
Tout au long du repas
- **Odin**
Charcuteries, fromages, plats
- **Seigle aux noix**
- **Pain d'épeautre**
Tout au long du repas
- **Brochette de pains spéciaux**
Maïs complet, antique, François, François aux noix, seigle «En centre de table»
- **Et toujours : Le Chiapep's**
Foie gras, salade, charcuterie, saumon
- **Pain de mie rond ou carré**

Nos pains à partager et à personnaliser

Communiquez-nous les noms de vos invités, ils apparaîtront sur vos pains !



Nos spécialités (modèles déposées)



Délices du Voironnais
Pâte d'amande Candy, rondin de ganache et Chartreuse (Boîte de 12)

Grêlon de Vouise
Ganache chocolat blanc, décoction d'orange, trait de vanille

Nos chocolats & confiseries



Marrons glacés

Nos papillotes maison
Blagues & pétards !

Chocolats, ballotins & papillotes...
Le chocolat, entièrement fait maison est 100% pur beurre de cacao

Nos bûches

En dégustation au magasin samedis 6 et 13 décembre et mercredi 10 décembre !



Le retour de...
La Saint Sylvestre
Bavarois vanille, cocktail de fruits, biscuit noisette, fruits rouge

Vous l'aimez
«Le douceur d'Automne»
Bavarois poires williams caramel tendre / noix biscuits myrtilles

Dégustation des bûches les samedis 6 et 13 décembre et mercredi 10 décembre.
Choix des parfums jusqu'au 13 décembre

Notre gamme de bûches glacées

Glacée traditionnelle avec décor chantilly
Vanille framboise : glace et biscuit Joconde
Vanille fraise : glace, meringue et biscuit Joconde

Nouveauté : L'esprit de Noël
Glace Grand Marnier, sorbet orange sanguine, compotée d'orange, biscuit Joconde

L'ardéchoise
Glace aux marrons et vanille, biscuit Joconde et brisures de marrons glacés

Rocher
Glace rocher praliné, glace chocolat, éclats de noisettes grillées, coeur de meringue chocolaté, biscuit

La macaronnade soufflée glacée
Glace vanille soufflé Chartreuse, insert caramel et biscuit noix, décor Macarons

L'igloo
Dôme glacé à la mangue, soufflé glacé à la framboise, biscuit Joconde aux amandes, coulis de framboise

Nos bûches pâtisseries

Le douceur d'Automne
Bavarois poire williams, caramel tendre, noix et biscuit myrtilles

La Saint Sylvestre
Bavarois vanille, cocktail de fruits, biscuit noisette, fruits rouge

Le Saint Bruno
Mousse légère au chocolat, biscuit succès, feuilleté paillette, génoise chocolat

Bavaroise framboise
Framboise, biscuit Joconde, coulis gélifié

La forêt noire
Mousse satin, chocolat, chantilly, griottes au kirch

Nos entremets St Sylvestre



Sans oublier...
Le St Bruno, le Succès, le douceur d'automne

Tous les entremets «Nouvel an» sont décorés avec calendrier, pendule, chalet choc, etc.

Nos bûches traditionnelles roulées

Praliné
Biscuit génoise, crème pâtissière au praliné, crème au beurre praliné

Grand marnier
Biscuit génoise, crème pâtissière aux écorces d'oranges, crème au beurre Grand Marnier

Café
Biscuit génoise, crème pâtissière au café, crème au beurre café

Chocolat
Biscuit génoise, crème pâtissière au chocolat, ganache chocolat 55%

