Les gourmands disent...



Christophe Juin Artisan

Pâtissier . Chocolatier . Confiseur

Fabrication artisanale

Notre carte des fêtes 2026

patisserielesGourmandsdisentperpignan

patisserie_gourmands_disent

www.les-gourmands-disent.com

Notre collection de bûches

L'IMPERIALE



Mousse légère au chocolat noir 60% cacao, cœur onctueux «Fleur de CAO» 70%cacao infusé à la fève de tonka, biscuit moelleux «pain de gênes» aux zestes de mandarines confites, sablé croustillant.

Edition Limitée

LA BALLERINE DES NEIGES



Esprit Pavlova avec sa crème fouettée à la vanille naturelle, un cœur aux fruits des bois et ses gouttelettes de confit citron kalamansi, logés dans un écrin meringué croustillant et fondant.
SANS GLUTEN

Edition Limitée

LA DIVINE CHOCOLAT



Mousse gourmande au chocolat noir 64% cacao, praliné noisette et sa feuilletine croustillante sur un biscuit dacquoise amande.

Tarifs de nos bûches :

4 - 5 parts : 24€ • 6-7 parts : 35€ • 8-9 parts 45€

Légende des allergènes :

gluten • fruits à coque • jaune d'oeuf

lactose • alcool

Notre collection de bûches

LE SAINT-HONORÉ



Pâte feuilletée garnie de crème pâtissière, petits choux garnis et nappés de caramel, chantilly à la vanille de Madagascar.

LE MONT BLANC



Mousse mascarpone infusée à la vanille naturelle de Madagascar, crémeux aux marrons et son cœur fruité à la poire, biscuit sablé à la châtaigne.
SANS GLUTEN

LA BULLE ROSE



Nuage léger infusé au champagne rosé, compotée de framboises maison sur un biscuit cuillère moelleux, fondant sablé breton et mini macarons.

LES BRAS DE VÉNUS DES FÊTES



Le dessert traditionnel, confectionné selon vos envies.



LES GATEAUX DE SOIREE



12 délicates petites pièces gourmandes à partager ! Idéales pour le dessert des fêtes de fin d'année.

Chocolats & Confiseries

LES BONBONS CHOCOLATS



Cœur ganache grand cru , praliné noisette ou fruité.
Nos chocolats sont confectionnés **par nos soins** avec du chocolat de grande qualité et garantis 100% pur beurre de cacao.
(Ballotins cadeau 125gr / 250gr /500gr ...)

LES TRUFFES, ORANGETTES, GUINETTES



Et pleins d'autres gourmandises festives confectionnées par nos soins.

LES MACARONS



L'incarnation de la gourmandise :
un intérieur moelleux et tendre à base d'amandes qui fusionne avec une ganache onctueuse, une crème ou une compotée fruitée logée au centre.

Un petit bijou à partager ou pas...

LES MARRONS GLACES



Marrons primeurs, glacés par nos soins au sirop allégé en sucre.

Le péché mignon de votre pâtissier !!!

LE PAIN DE NOËL



Une gourmandise moelleuse à la farine de châtaigne et de blé, éclats de noisettes et de Figues : c'est idéal pour le fromage.

Avant toute chose

Pour vous garantir le meilleur service, nous vous invitons à passer commande :

- **avant le 22 décembre 2026 pour Noël.**
- **avant le 29 décembre 2026 pour le Nouvel An.**

. OUVERTURES EXCEPTIONNELLES .

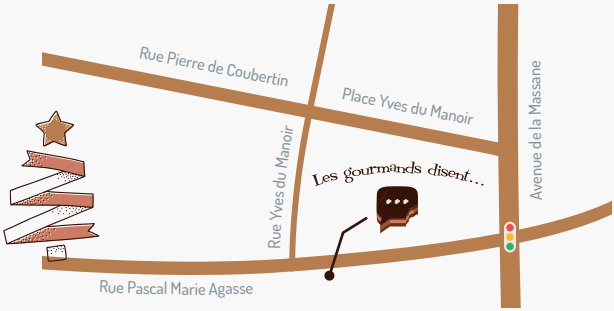
Le lundi 21 décembre,
Le jeudi 24 et vendredi 25 décembre,
Le jeudi 31 décembre et le vendredi 1er janvier.

Les gourmands disent...



PATISSERIE . CHOCOLATERIE . CONFISERIE

Christophe Juin • Artisan passionné



79 rue Pascal Marie Agasse 66 000 Perpignan
www.les-gourmands-disent.com

04 68 54 49 21

. HORAIRES .

Ouvert de 7h à 12h30 et de 16h à 19h.
Fermé le dimanche après-midi et le lundi.

Maquette et impression COPILOT-PRINT - Photos non contractuelles.