



**NOËL**  
**2022**

**CHEZ MEUNIER**  
MAISON DE QUALITÉ



**Chez Meunier sublime vos fêtes de fin d'années !**

**Nous vous laissons découvrir notre book avec toutes nos créations exclusives.**

**Laissez-vous emporter par la magie de Noël et savourez...**

***Toutes les équipes Chez Meunier vous souhaitent de merveilleuses fêtes !***





<b>Nos Bûches</b> .....	<b>6</b>
<b>Nos Bûchettes</b> .....	<b>8</b>
<b>Nos Pains</b> .....	<b>14</b>
<b>Nos Galettes</b> .....	<b>20</b>
<b>Nos Tarifs</b> .....	<b>24</b>

## NOS BÛCHES



### L'Ébène de Noël

Subtil accord d'un biscuit chocolat garni, d'un crémeux chocolat au cœur de perles craquantes chocolat et d'un trio gourmand tout chocolat : crumble, ganache et mousse.

*Taille unique 4/6 pers*



### La Pavlova

Fondante association de la meringue croustillante, crémeux fruits rouges et d'une chantilly à la crème de Normandie rehaussée d'un décor de fruits rouges.

*Taille unique 5/7 pers*



### La Dame Blanche

Meringue croustillante, chantilly à la crème de Normandie, crème de marron, crémeux vanille, éclats de marrons glacés.

*Taille unique 5/7 pers*



### La Norvégienne Glacée

Sous sa meringue onctueuse, plaisir gourmand d'un pain de gènes, où se loge en son cœur: une crème glacée vanille, un sorbet citron, le tout délicatement parfumé d'un confit de citron.

*Taille unique 5/7 pers*



### L'Entremets 2023

Création ultra-gourmande composée d'une mousse renfermant en cœur un confit citron et un croustillant praliné, sur son biscuit aux éclats de noisette, le tout rehaussé d'un décor chocolat blanc.

*Taille unique 5/7 pers*

*Nos bûches sont disponibles aux Galeries Lafayette Courmet à partir du 16 décembre 2022 et dans toutes nos boutiques (sauf Baignolet et Villages Nature) à partir du 21 décembre 2022*



## ***NOS BÛCHETTES***

### **Bûchette Framboise Chocolat**

Génoise chocolat, framboises pépins, ganache chocolat noir, nappage neutre.



### **Bûchette Cheese Cake**

Sablé breton, biscuit pistache, mousse cheese cake vanille, mousse cheese cake pistache, framboises pépins.



### **Bûchette crème au beurre chocolat**

Biscuit Chocolat, crème au chocolat



### **Bûchette Intense Chocolat**

Glaçage chocolat, mousse chocolat noir, praliné feuilletine croustillante



### **Bûchette Opéra**

Biscuit amandes, biscuit chocolat, ganache chocolat noir, crème au beurre de café, sirop, glaçage chocolat noir



### **Bûchette marron insert vanille**

Glaçage vanille, mousse marrons, biscuit vanille, insert vanille

### **Bûchette Margot**

Biscuit pistache, framboises pépins, framboises fraîches, mousse au chocolat blanc vanille





## ***MAIS AUSSI...***



### **Le Kougloff**

Farine, gruau, sel, beurre, sucre, levure, oeufs, levain liquide, raisin et zeste d'orange.



### **Roulé aux marrons**

Crème de marrons, pâte de marrons, brisure de marrons, meringuettes, codineige, lait, beurre, sel, trimoline, farine de riz, œufs, huile de pépins de raisin, blancs d'œufs, sucre semoule



### **Le plateau de 12 choux**

Chocolat, Pistache, Café, Vanille, Citron et Fruits rouges.



### **Le Pain d'épices**

Farine de seigle, beurre fondu, œufs, miel, cannelle, gingembre, badiane, clou de girofle, noix de muscade, coriandre, sucre, huile, lait, arôme naturel

## NOS PAINS DE NOËL

### Tourte de Seigle

Cette tourte de seigle fera sensation avec des tranches de saumon à l'apéritif, du gibier ou encore de la volaille

*Farine de seigle T170 BIO, Sel de Guérande, Levain BIO*



### Pain aux épices

Après avoir fermenté 6 mois, ce pain aux épices offre une saveur fondante qui accompagnera parfaitement les foies gras.

*Farine de seigle BIO écrasée sur Meule de pierre, Épices (anis, clou de girofle, cannelle, noix de muscade) et Miel de fleur d'origine française*



### Le seigle Citron Feuilleté

Ce pain de seigle citron feuilleté révélera les goûts des crustacés et des poissons.

*Farine de seigle BIO T170, Jus de Citron et zeste de citron, Sésame doré et sésame noir.*



### Le pain de Seigle aux Figs

Un pain pour sublimer les fromages et le foie gras.

*Farine de seigle T170, Levain dur, sel de guérande et figues*



## ***MAIS AUSSI...***

### **Pavé aux Noix**

Farine de tradition T65 BIO, farine de seigle T170 BIO, noix, sel de guérande, levain liquide BIO, levure

### **Pavé Nordik**

Farine d'épeautre BIO, farine de seigle T170 BIO, sirop de malt, céréales BIO, sel de guérande, levure, levain BIO

### **Pavé Complet**

Farine de tradition BIO T150 écrasée sur meule de pierre, sel de guérande, levain BIO

### **Pavé aux Fruits**

Farine de tradition BIO T65, farine de seigle T170 BIO, sel de guérande, raisins, cranberry, figues, levain BIO



### **Pain de Mie Japonais**

Farine de tradition T65, levure, sucre, sel, œufs, beurre, poudre de lait



### **Pain aux Noix**

Farine de tradition T65 BIO, Farine de seigle T170 BIO, Noix, Sel de Guérande, Levain liquide BIO, Levure



### **Pain Allemand**

Farine de tradition T65 BIO, Farine de seigle T170 BIO, Farine complète, Flocon d'avoine, Tournesol, Lin, Malte torréfié, Sel de Guérande, Levain naturel dur BIO



### **Pain BIO aux Fruits**

Farine de tradition T65 BIO, Farine de seigle I70 BIO, Sel de Guérande, Raisins, Cranberry, Figues, Levain BIO



### **Pain de Mie Cylindrique**

Ce pain de mie cylindrique accompagnera parfaitement les foies gras et le saumon.

*Farine de tradition T65, levure, sucre, sel, œufs, beurre, poudre de lait*







# L'ÉPIPHANIE

## L'Opération Chanoir

Pour séduire les gourmands et grands fans de galettes des rois, Chez Meunier va au-delà de la saveur et propose, pour l'Épiphanie 2023, une collaboration exclusive où la créativité et le goût ne font qu'un.

Cette année, les équipes de Chez Meunier ont travaillé en étroite collaboration avec le célèbre graffeur franco-colombien **CHANOIR** pour rafraîchir les iconiques fèves de la galette des rois avec une collection inédite où le Chat, sous toutes ses formes, sera le Roi.



CHEZ MEUNIER X CHANOIR

## Nos Fèves

A l'occasion de l'Épiphanie, CHANOIR a (re)pensé les fèves traditionnelles en les habillant de son chat iconique, sa signature.

Dans le cadre de cette collaboration exclusive, Chez Meunier met fin aux fèves « classiques » pour apporter une touche de créativité différenciante avec une collection spéciale « street-art » qui sera déclinée en 5 personnages :

**Le Boulanger:** pour valoriser le savoir-faire 100% français

**Frida Kahlo:** symbole de liberté

**Le Couple Chic:** faisant écho à la créativité pop de Chez Meunier

**Le Titi Parisien:** habillé en bleu-blanc-rouge et équipé du trio gagnant (baguette-béret-moustache)



Ces fèves en porcelaine, tirées en éditions limitées à seulement 35 000 pièces, seront disponibles dans 10 boutiques Chez Meunier\*. Elles seront signées individuellement et considérées comme de véritables œuvres d'art miniatures.

## La Fève dorée

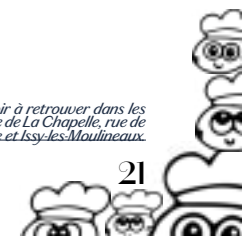
### Une œuvre grandeur nature à gagner !

Une fève unique, dorée, sera à retrouver dans l'une des 35 000 galettes créées par cette maison de qualité pour l'occasion.

Tel un ticket d'or, elle permettra d'avoir accès à une œuvre grandeur nature en résine de 20cm et d'une valeur de 4500 euros, réalisée et signée par CHANOIR.



\*Disponible à partir du 26 décembre 2022 - Collaboration Chez Meunier x Chanoir à retrouver dans les boutiques suivantes: rue Rambuteau, Galeries Lafayette Gourmet, Place d'Italie, rue de La Chapelle, rue de Crimée, boulevard Malesherbes, Avenue Niel, avenue Victor Hugo, Neuilly-sur-Seine et Issy-les-Moulineaux.







## NOS GALETTES

### Crème d'amande

Feuilletage au beurre Montaigu AOP,  
100% crème d'amandes

*Format individuel, 4-6 pers, 6-8 pers, 10-12 pers.*



### La Premium - La marron myrtille

Feuilletage au beurre, Montaigu AOP, crème de marrons et myrtilles

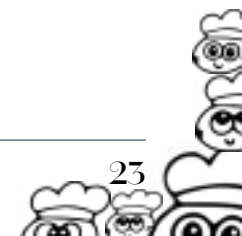
*Format 4-6 pers.*



### La Couronne des reines

Pâte à brioche, fleur d'oranger,  
cerises, oranges, citrons confits.

*Format 4-6 pers.*





## NOS TARIFS

### NOS BÛCHES ET ENTREMETS

L'Ébène de Noël	35,90€
La Pavlova	39,90€
La Dame Blanche	39,90€
La Norvégienne Glacée	39,90€
L'Entremets 2023	39,90€

### NOS BÛCHETTES

Bûchette Chocolat/framboise	5,50€
Bûchette Cheesecake	5,50€
Bûchette Opéra	5,50€
Bûchette Chocolat intense	5,50€
Bûchette Margot	5,50€
Bûchette Marron insert vanille	5,50€
Bûchette crème au beurre chocolat	5,50€

### NOS AUTRES PRODUITS DE NOËL

Kougloff	17,90€
Mini Kougloff	4,90€
Plateau de 12 Choux	25,90€
Pain d'épices	35€/KG
Roulé aux marrons	39€/KG

### NOS PAINS

Tourte de Seigle BIO	À partir de 14,20€/KG
Pains aux Épices	18,90€/KG
Seigle Citron Feuilleté	6,90€/KG
Seigle Figues	16,90€/KG
Pavé aux Noix	5,10€
Pavé Nordik	À partir de 4,70€
Pavé Complet	À partir de 4,20€
Pavé aux Fruits	5,10€
Pain BIO aux Fruits	15,50€/KG
Pain Allemand	15,90€/KG
Pain aux Noix	15,50€/KG
Pain de Mie Japonais sachet	5,60€
Pain de Mie Cylindrique	À partir de 3,70€

### NOS GALETTES

Crème d'amande	
4/6 personnes	À partir de 26,90€
6/8 personnes	À partir de 32,90€
10/12 personnes	À partir de 48,90€
La Premium - La marron myrtille	À partir de 29,90€
La Couronne des reines	À partir de 26,90€

### CONSEIL DE DÉGUSTATION ET DE CONSERVATION

#### Nos Bûches:

À conserver au frais et à sortir 20min avant dégustation.

#### *La Bûche Norvégienne:*

À sortir du congélateur 10min avant dégustation.

#### Nos Bûchettes:

À conserver au frais et à sortir 20min avant dégustation.

#### Nos Pains:

À conserver à température ambiante à l'abri de l'humidité.

#### *Pain de Mie Japonais:*

À conserver au réfrigérateur.

#### Nos Galettes:

Pour une meilleure dégustation, préchauffez votre four à 200° et enfournez votre galette pendant 5 minutes.

### HORAIRES DE NOS BOUTIQUES

#### Le 24 décembre:

Toutes nos boutiques: 7h - 18h30  
Galeries Lafayette Gourmet: 9h30 - 18h

#### Le 25 décembre:

Toutes nos boutiques: 8h - 15h  
Crimée et Chapelle: 8h - 19h  
Galeries Lafayette Gourmet: Fermé

#### Le 31 décembre:

Toutes nos boutiques: 7h - 18h30  
Galeries Lafayette Gourmet: 9h30 - 18h

#### Le 1er janvier:

Toutes nos boutiques: 8h30 - 19h  
Bagnolet: 8h30 - 15h  
Galeries Lafayette Gourmet: Fermé

## COMMANDES

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Tél.: \_\_\_\_\_

Boutique:

Rue de la Chapelle

Rue de Crimée

Galeries Lafayette Gourmet

Coeur de Ville - Issy-Les-Moulineaux

Place d'Italie

Boulevard Malesherbes

Neuilly-sur-Seine

Avenue Niel

Rue Rambuteau

Avenue Victor Hugo

**Désignation**

**Quantité**

Désignation	Quantité

Pour vous garantir le meilleur service, nous vous invitons à passer commande avant le 23 décembre pour Noël et avant le 30 décembre pour le Nouvel An.



# JOYEUSES FÊTES !

Suivez-nous sur  
[@chezmeunier\\_officiel](https://www.instagram.com/chezmeunier_officiel)  
[www.chezmeunier.com](http://www.chezmeunier.com)

**Bagnolet** 2 Rue Charles Graindorge, 93170 Bagnolet **Chapelle** 2 Rue de La Chapelle, 75018 Paris **Crimée** 185 Rue de Crimée, 75019 Paris **Galeries Lafayette Gourmet** 35 Boulevard Haussmann, 75009 Paris **Issy-les-Moulineaux** 9 Promenade Coeur de Ville, 92130 Issy-les-Moulineaux **Italie** 10 Place d'Italie, 75013 Paris **Malesherbes** 153 Boulevard Malesherbes, 75017 Paris **Neully-sur-Seine** 85 Avenue du Roule, 92200 Neully-sur-Seine **Niel** 29 Avenue Niel, 75017 Paris **Rambuteau** 18 Rue Rambuteau, 75003 Paris **Victor Hugo** 150 Avenue Victor Hugo, 75116 Paris **Villages Nature** 1 Rue du Préé des Merlans, 77700 Bailly-Romainvilliers