

Ludovic GAUTHERON

PÂTISSIER CHOCOLATIER CRÉATEUR

Noël 2025

27 RUE MARÉCHAL LECLERC
71200 LE CREUSOT
TÉL : 03 85 55 10 75

www.ludovic.gautheron.fr

Facebook: Gautheron Ludovic
Instagram: ludovic_gautheron

Les commandes ne seront prises
qu'en boutique et par téléphone,
aucune commande ne sera prise
par mails ni par messenger.

Les 15 jours avant Noël,
nous proposerons à la vente uniquement nos ballotins
composés d'un assortiment de chocolats.

Les demandes particulières,
telles que les ballotins chocolat noir ou autres devront être
commandés au préalable et une semaine à l'avance.

Nous vous remercions de votre compréhension.



■ Nos Spécialités

Macarons 12.15 € - 21.60 € - 33.75 €

Coffret : 3 tailles différentes ou vendus à la pièce

Pyramide : 2 tailles sont proposées

Marrons glacés 92 € le kilo

Bûchettes du Morvan 92 € le kilo

Craquelines 90 € le kilo

Ardoises Bourguignonnes

3 étuis : 150 grs - 350 grs - 500 grs

Ballotins de chocolats 100 € le kilo

250 grs - 375 grs - 500 grs - 750 grs et 1 kg

Pièces fantaisies

Rennes - Casse Noisette - Sapins

Papillotes maison

Praliné et pâte de fruits 70 € le kilo

Pain d'épices 11 € pièce

Cake chocolat 11 € pièce

Châtaigne 8 € pièce

Tablettes de chocolat

Plusieurs origines vous sont proposées

Pâte à tartiner maison 7 € pièce



Dès le 31 décembre,
vous pourrez déguster nos
délicieuses galettes des rois

■ Nos Salés

Pain Surprise

Petit modèle (36 toasts) 30 €

Grand modèle (48 toasts) 35 €

*Jambon blanc, rillettes, saumon,
mousse de foie, fromage frais, rosette*

Pâté en Croûte Artisanal

32 € le kilo

Toasts 2.20 € pièce

Petit plateau de 20 toasts

Grand plateau de 30 toasts

Petits fours salés Apéritifs 52 € le kilo

Macarons figue foie gras 2.20 € pièce



■ Nos Tartes

au poids

Tarte Poire

Pâte sucrée, crème d'amande, poires

Tarte Sauvage

*Sablé breton, crème pâtissière, myrtilles,
framboises*

Tarte Griottes

Pâte sucrée, crème d'amande, griottes

Tarte Soufflé Grand-Mère

*Mijotées de pommes, poires et quetsches,
crème chiboust caramélisée,
rosace framboises*

Tarte Pilati

Pâte feuilletée, pommes

Golden dorées au sucre roux



■ Nos Entremets 4.50 € la part

Croustillon

Succès aux amandes - feuilletine pralinée - meringué aux amandes - mousse chocolat noir

Pêche Melba

Pêche caramélisée - coulis framboise - crème vanille - biscuit macaron

Karaolait

Biscuit chocolat punché thé - crème caramel - feuilleté praliné - mousse chocolat lait

Président

Meringue aux amandes - crème vanille - grains de nougatine

Creusotin

Biscuit chocolat - crème brûlée vanille - mousse chocolat caraïbe

Miroir

Biscuit de Savoie - mousse fruits de la passion coulis fruits rouges - mousse framboise

■ Nos Individuels

Trompe l'œil* 6 € et 7 € pièce

(*uniquement sur commande - quantité limitée)

Bûches individuelles 5 € pièce

Demi-verrines 1.40 € pièce

Demi-gâteaux 1.30 € pièce

Pour garantir au mieux la qualité de nos services, les particularités des demis gâteaux ne seront pas possibles pendant la période de ces fêtes de fin d'année

■ Nos Glacés

Corbeille de fruits 4, 6, 8, 10 pers.

5 € la part

Coupe pâte cigarette - glace vanille - meringue - sorbets de fruits assortis

Verrine glacée 4.20 € pièce

Sorbet exotique - coulis framboise et sorbet fraise

Igloo 35 € pièce

Taille unique 6/8 pers.

Crème glacée vanille - sorbet fraises des bois - coulis framboise et dacquoise aux amandes



■ Nos Bûches glacées

5 € la part

Montélimar

Nougat glacé de Montélimar - sorbet abricot - coulis griottes/framboises - dacquoise aux amandes

Dubaï by Gautheron

Sorbet chocolat au lait 40 % - crème glacée pistache - praliné feuilletine pistache et Kadarif - dacquoise aux amandes

Mystère by Gautheron

Meringue - crème glacée noisettes - caramel coulant - glace vanille et brisures de spéculos

Uniquement 2 tailles :
6 ou 8 personnes



Pralinée

Biscuit roulade - crème fondante pralinée - nougatine fine aux amandes - amandes effilées cristalline

Chocolatine

Biscuit roulade - crème légère chocolat - ganache chocolat

Cocktail

Biscuit joconde - crème légère vanille - coulis fruits des bois - farandole de fruits frais

Caraïbe

Biscuit chocolat - praliné noisettes et riz soufflé - mousse chocolat noir et crème brûlée vanille

Charlotte framboises

Biscuit viennois - crème diplomate vanille - biscuit roulade - compotée framboises et mousse framboises

Père Noël

Biscuit chocolat - coulis framboises - mousse chocolat noir - nougatine fine aux amandes - crème diplomate vanille

Riz au lait

Biscuit amandes - crème légère vanille - coulis exotique - mousse au riz au lait à la vanille - ganache montée en décor

Tailles disponibles : 4, 6 ou 8 personnes

20 ans (taille unique 5/6 pers.) - 27.50 €

Biscuit chocolat - praliné feuilletine noisettes/cacahuètes - mousse chocolat noir caraïbe 66% - crèmeux aux agrumes



Liste des allergènes :

œufs et produits à base d'œufs - fruits à coque - laits et produits laitiers à base de lait - céréales contenant du gluten

Joyeuses Fêtes !



Cette liste est susceptible d'être modifiée au vu des approvisionnements en matières premières.