Ludovic Gautheron

PÂTISSIER CHOCOLATIER CRÉATEUR

Noël 2026



27 rue Maréchal Leclerc
71200 LE CREUSOT
Tél : 03 85 55 10 75

www.ludovic.gautheron.fr
Gautheron Ludovic
ludovic_gautheron

Les commandes seront prises par téléphone ou en boutique, pas de prise de commandes par mails ni par messenger.

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 ***93 € 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 ***110 € le kilo***

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

Pièces fantaisies

Père Noël - Casse Noisette - Sapins - Boules de Noël

Papillotes maison

Praliné et pâte de fruits ***72 € 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 chibouste 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

Bûches individuelles *5.10 € pièce*
Demi-verrines *1.40 € pièce*
Demi-gâteaux *1.30 € pièce*
Trompe l'œil *6 € et 7 € pièce*

Nos Glacés

Corbeille de fruits *4, 6, 8, 10 pers.*
6 € la part
Coupe pâte cigarette - glace vanille – meringue - sorbets de fruits assortis

Verrine glacée *4.30 € pièce*
Sorbet exotique - coulis framboise et sorbet fraise

L'Etoile de Noël *25.50 € pièce*
Taille unique 5 pers.
Crème glacée vanille - sorbet fraises des bois - coulis framboise et dacquoise aux amandes



Nos Bûches glacées 5.10 € 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 Kadaïf - 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

Nos Bûches

5.10 € la part

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

Normande

Biscuit joconde - mousse chocolat noir - pommes au four - crème caramel - glaçage

Californie

Taille unique 5/6 pers 28€
Biscuit chocolat – feuilletine cacahuètes – mousse chocolat jivara lait – cœur caramel mou – cacahuètes salées

Champenoise

Biscuit de Reims – coulis fraises maras des bois suprême de Champagne – mousse fraises des bois

Taille 4, 6 et 8 personnes





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

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