



Noël 2025

COMMANDES

Pour savourer Noël et le Nouvel An comme il se doit, nous vous invitons à passer vos commandes **avant le 21 décembre**. Passé ce délai, nous ferons tout notre possible pour répondre à vos attentes, dans la limite des stocks disponibles.

Un acompte de 60% sera requis à la commande. Toutefois, pour simplifier le retrait en boutique, nous vous conseillons de régler l'intégralité de votre commande à l'avance.

Une file dédiée sera mise en place dans chaque magasin afin de vous permettre de récupérer votre commande rapidement.

Horaires exceptionnels

De 6h00 à 19h00 le 24 et 31 décembre.

De 7h00 à 13h30 le 25 décembre et le 1er janvier.



BORDEAUX

05 56 81 58 57

55-57 Rue Fondaudège



MÉRIGNAC

05 56 96 20 94

333 Avenue de Verdun



SAINTE-EULALIE

05 57 60 06 61

64 Avenue d'Aquitaine



CAUDÉRAN

05 47 74 26 25

47 Rue Jules Ferry



ÉDITO

À Noël, chaque instant devient précieux.
Une table qui scintille, des rires qui réchauffent,
des saveurs qui racontent...

Alors cette année, nous vous avons concocté un catalogue qui pétille de gourmandises. Des apéritifs malicieux pour lancer les festivités, des pains qui font chanter les plats, des bûches à tomber (chocolatées, fruitées, glacées... à vous de choisir), des mignardises à picorer sans raison, et bien sûr, nos chocolats tendres, croquants, fondants, toujours élégants.

Tout est là pour composer votre plus belle partition gourmande. À vous de jouer, de mélanger les styles, de créer la surprise... et surtout, de vous faire plaisir.

*Toute l'équipe de la Maison Perrin
vous souhaite des fêtes merveilleuses,
teintées de bonheur et de plaisirs gourmands.*

Joyeuses Fêtes !



Feuilletés salés

Le plateau de 20 . 16,50€



Base pesto rouge :

- Tomate cerise, basilic, graines de pavot

Base fromage frais :

- Confit d'oignons, céréales
- Bœuf haché, champignons
 - Chèvre, miel, noix
 - Saumon, ciboulette

*La garantie d'un beau voyage gustatif,
entre saveurs et couleurs.*



APÉRITIFS

L'art de recevoir commence par un apéritif d'exception.

Canapés sur pain de mie

Le plateau de 20 . 23,50€

- Crème fraîche citronnée, crème de saumon, asperge
- Crème de moutarde, rosette, cornichon
- Crème fraîche, courgette, poivrons rouges, péttoncle
- Confiture de figues, mousse de foie de canard, magret fumé,
- Fromage frais ail et fines herbes, concombre, tomate cerise

Pain surprise polaire

Les 24 mini-sandwichs . 19,90€

- Crème de moutarde à l'ancienne, jambon blanc
- Fromage de chèvre frais, pesto rouge
- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé

Pain surprise garni

Les 48 mini-sandwichs . 34,50€

- Saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes
- Tapenade, poivrons confits
 - Jambon sec, beurre
 - Mousse de foie

Navettes briochées garnies

Le plateau de 12 . 16,80€

- Fromage frais, tartare de saumon fumé, ciboulette
- Magret fumé, confiture de figues, oignons confits
- Pesto rouge, jambon sec, parmesan, tomate cerise
- Pesto vert, tomates séchées, dés de feta

À RÉCHAUFFER
10 MIN. À 100°C

Mini quiches

Le plateau de 20 . 14,50€

- Lorraine, chèvre-tomate, saumon-épinards, oignons, pizza

Mini burgers

Le plateau de 12 . 17,90€

- Bœuf, cheddar, sauce barbecue
- Chèvre, poitrine fumée, miel
- Galette de pomme de terre, bacon, raclette
- Magret fumé, confiture de figues, oignons confits



PAINS

Sous la croûte, tout le moelleux d'un Noël gourmand.

Pain d'autrefois

Le kg . 7,00€

Idéal pour vos plats en sauce.

Pain aux figues

Les 300g . 3,10€

L'accord parfait pour révéler toutes les saveurs de votre foie gras.

Pain nordique

Les 350g . 3,60€

Lin, sésame, tournesol

Parfait compagnon pour une dégustation de saumon.



Pavé Parisse fruits secs

Le kg . 8,60€

Noix, noisettes, raisins
Aux côtés de vos fromages.

Pain d'épices

Les 250g . 6,90€

L'association avec un bon foie gras à ne pas manquer.

Pain de mie brioché

Les 250g . 2,90€

De forme ronde, idéal pour vos toasts.

Petit pain rond

La pièce . 0,80€

Format individuel.

Pavé Parisse douceurs

Le kg . 8,60€

Figues, abricots, noisettes
Aux côtés de vos foies gras, salades et fromages.



Pain de seigle

Les 300g . 2,70€

Pour savourer huîtres et poissons.

Les pains bien-être

Faible en gluten

Des pains plus légers, plus digestes, pour un plaisir sans compromis.

P



Pain de Noël

Les 320g . 4,20€

Pain brié à la farine de blé,
farine de châtaignes, miel,
amandes et noisettes.

*Comme une aquarelle couleur miel,
pour un repas traditionnel.*



P

Black Mountain



BÛCHES

GOURMANDES

Savoir-faire chocolaté, esprit de Noël garanti.



Black Mountain

Streusel cacao, biscuit pain d'épices,
crèmeux gianduja, billes croustillantes blanches,
mousse chocolat noir allégée.

*Une bûche raffinée où le chocolat
rencontre la chaleur des épices.*



Traîneau

Dacquoise noisette, croustillant noisette,
bavaroise vanille,
mousse praliné.

*Une harmonie parfaite entre onctuosité,
croquant et légèreté.*



L'Originale

Biscuit japonais, sauce chocolat,
crème au beurre légère vanille,
noix de pécan sablées.

*Une bûche au charme réconfortant,
entre fondant et croquant.*

La bûche 6 personnes > 36,00€ . La bûchette individuelle > 5,70€

BÛCHES

FRUITÉES

Un tourbillon de fruits pour un Noël tout en légèreté.



Comba-Woa

Croustillant amande riz soufflé,
dacquoise amande, crémeux mangue/passion,
gel passion/combava, ganache vanille,
chantilly.

*Une création raffinée où l'exotisme
des fruits rencontre la douceur de la vanille.*



La bûche 6 personnes > 36,00€ . La bûchette individuelle > 5,70€

Aiguille Blanche

Sans gluten

Croustillant noisette, biscuit amande,
compotée de pomme/cannelle, caramel vanille,
mousse vanille.

*Naturelle, légère et gourmande :
la douceur sans gluten par excellence.*



Santa

Croustillant chocolat blanc riz soufflé,
biscuit madeleine, compotée de fraise,
mousse légère citron.

*L'esprit de Noël revisité en fraîcheur
et en légèreté.*



P

Comba-Woa





Douce nuit

6 personnes . 36,00€

Croustillant cornflakes, confit cassis,
biscuit moelleux amande,
crème glacée vanille, sorbet mûre.

*L'alliance raffinée de la vanille
et des fruits rouges pour une bûche glacée
tout en contraste.*

BÛCHES GLACÉES

Frissons de plaisir, éclats de saveurs : l'hiver se déguste autrement.

Soleil d'hiver

Croustillant coco, biscuit amande parfumé au rhum et piment d'Espelette, sorbet ananas, glace citron vert.

L'exotisme givré pour réchauffer vos papilles.



Belle Hélène

Croquant amande, biscuit moelleux cacao, compotée poire, crème glacée vanille, glace chocolat noir.

L'alliance délicate de la poire et du chocolat noir intense dans une bûche glacée.



Nougat glacé

Biscuit viennois, confit et sorbet abricot/orange, streusel amande, mousse glacée nougat.

Une harmonie glacée où la douceur du nougat rencontre la fraîcheur acidulée de l'abricot et l'orange.

La bûche 6 personnes > 36,00€

BÛCHES GLACÉES

Des desserts traditionnels pour un Noël authentique.



Vacherin

- Vanille/fraise
- Vanille/chocolat
- Vanille/exotique

Pour 8/10 personnes > 28,90€

À l'intérieur se dessinent des couleurs enivrant et variées : choisissez !

Omelette
norvégienne
Grand-Marnier

Biscuit viennois, sirop Grand-Marnier,
crème glacée Grand-Marnier, meringue italienne,
confit d'orange.

Pour 6 personnes > 28,90€

*Le grand classique des fêtes entre
meringue aérienne et glace onctueuse
parfumée au Grand Marnier.*



Omelette norvégienne
vanille

Biscuit viennois, sirop vanille,
crème glacée vanille, meringue italienne.

Pour 6 personnes > 28,90€

Ce grand classique qui a quelque-chose de magique... pour tous les goûts.



P

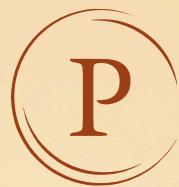
Eclipse

6 personnes . 36,00€

Croustillant praliné pécan,
biscuit brownies pécan,
ganache caramel chocolat blond,
biscuit chocolat, crème glacée praliné.

*Le caramel, le chocolat et la pécan
s'invitent dans une gourmandise
glacée irrésistible.*





Mini Lunchs sucrés



MIGNARDISES

Des petites douceurs pour des grands moments de plaisir.

Chouquettes garnies

Le plateau de 24 . 20€

La traditionnelle chouquette garnie de crème légère vanille gourmande.

Mini lunchs sucrés

Le plateau de 15 . 21,50€

Panna cotta vanille, citron meringuée, douceur framboise, brownie vanille pécan, tartelette chocolat.

Macarons sucrés

La boîte de 12 . 18,00€

La boîte de 20 . 30,00€

Macarons





CHOCOLATS

Sous le sapin ou sur la table... le chocolat est roi.

Orangettes

La boîte de 130g . 9,90€

Fines lamelles d'écorces d'orange confite, enrobées d'un chocolat noir intense.

Grand mendiant

La pièce de 40g . 3,70€

Le mendiant version grand format.

Le Renne

La pièce de 150g . 18,50 €

Sous son manteau de cacao, ce renne malicieux apporte la magie de Noël dans chaque bouchée.



Mendiants

La boîte de 130g . 12,50€

Fins palets de chocolat garnis de fruits secs.

Guinettes

La boîte de 240g . 24,50€

C'est la cerise sur le chocolat, nappée d'un nuage de kirsch, un plaisir à partager un cadeau à savourer.

Perrero

La boîte de 120g . 11,90€

Gourmandise croustillante enrobée de praliné amande noisette.
Existe aussi en version coco.



Bonbons chocolat

Assortiment de chocolats fins et praliné.

La boîte de 160g . 17,90€

La boîte de 240g . 26,90€

La boîte de 340g . 38,10€





Le Traîneau de Noël

La pièce de 250g . 29,90€

Offrez un Noël fondant avec notre traîneau en chocolat, généreusement garni de petites douceurs chocolatées !



Le Renne

La pièce de 150g . 18,50€

Galette des Rois

Pâte feuilletée pur beurre
et sa crème d'amande.

4 parts . 12,80€

6 parts . 19,20€

8 parts . 25,60€

*Sous sa croute dorée,
un cœur d'amande attend d'être dévoilé...*



Brioche des Rois

Brioche légère pur beurre
discrètement parfumée aux
zestes d'oranges et de citrons.

4 parts . 10,40€

6 parts . 15,60€

8 parts . 20,80€

*Couronne dorée, cœur moelleux :
la douceur règne en janvier.*