

## Bûches pâtissières

Nos bûches pâtissières sont disponibles en 4 personnes à 28€ et en 6 personnes à 38€



### Rohan

Déclinaison de textures chocolatées (chocolat Venezuela 62%) et cœur vanille de Madagascar.  
Sortir 20 minutes avant dégustation

28€  
4 pers.

38€  
6 pers.



### Tentation

Croquant noisette, caramel vanillé, daquoise noisette, mousse chocolat lait Vietnam et crémeux chocolat noir Vietnam.  
Sortir 20 minutes avant dégustation



### Soleil

Croquant et dacquoise coco, gelée citron vert et mousse mangue - passion.  
À déguster frais



### Capopeck

Croustillant praliné pécan, dacquoise pécan, crémeux caramel tendre vanille, confit poire vanillé, mousse praliné pécan.  
À déguster frais



### Hibiscus

Biscuit roulade, confit griotte hibiscus, chantilly marron avec brisures de marrons glacés, gelée hibiscus.  
À déguster frais



### Douceur d'agrumes

Croustillant sarrasin, biscuit aux épices, gelée orange-mandarine, bavaroise et chantilly vanille, confit orange.  
À déguster frais

### Edition limitée

disponible uniquement le 24 et 25 décembre



### Sapin de Noël

Croustillant praliné pistache, biscuit pistache, compotée de framboise gélifiée, diplomate pistache.  
À déguster frais

51 €  
6/7 pers.

## Bûches glacées

Nos bûches glacées sont disponibles en taille unique, 6 personnes à 43 €



### Nougat glacé

Biscuit parfumé à l'orange, nougat glacé, sablé breton, et meringue italienne.  
Placer au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation.

43€  
6 pers.



### Casse noisette

Dacquoise noisettes, sorbet citron jaune, parfait noisette, confit aux deux citrons, pralins noisettes.  
Placer au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation.



### 100% Choc

Sablé, biscuit, crème glacée, caramel, parfait, le tout au chocolat noir.  
Placer au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation.

## Desserts glacés

Nos desserts glacés sont disponibles en taille unique, 6 personnes à 43 €



### Vacherin fruits rouges

Meringue craquante, crème glacée vanille, sorbet framboise, coulis fruits rouges.  
Placer au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation.

43€  
6 pers.



### Vacherin fruits exotiques

Meringue craquante, crème glacée vanille, sorbet fruits exotiques, coulis fruits exotiques.  
Placer au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation.



### Assiette de profiteroles

Assiette nougatine amandes, 15 choux garnis de crème glacée vanille de Madagascar, sauce chocolat 66%.  
Placer au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation.

40€

## Chocolats & gourmandises



Bonhommes de neige. Coffrets sticks Sapins à grignoter. Cadeaux de Noël Guinettes. Boules de Noël. Macarons Marrons glacés. Truffles. Mug

## Nouvel an

### Edition limitée

disponible uniquement le 31 décembre



### Bye bye 2025

Croustillant amandes, dacquoise amandes brutes, mousse champagne, crémeux yuzu, segments d'oranges et pamplemousses, chantilly citron  
À déguster frais

42 €  
6/7 pers.

## Épiphanie

Les galettes seront proposées du 3 janvier au 2 février 2025

### Brioche Bordelais



16€  
4 pers.

22€  
6 pers.

### Galette frangipane



19€  
4 pers.

26€  
6 pers.

### Edition limitée

disponible uniquement en 6 personnes

### Galette éphémère

Retrouvez et dégustez nos galettes du moment en édition limitée. tout au long du mois de janvier.

27€  
6 pers.



### Couronne feuilletée Pralines Roses

Sur commande uniquement à passer la veille avant 14h, taille unique 6/7 personnes

27€  
6/7 pers.

# Fèves

1.8€  
1 fève

*Régions de France*  
Collectionnez les 14 fèves  
reconstituez la France.

22€  
Le lot



## Informations

*Commandes en ligne*  
[www.pmpatissierbordelais.com](http://www.pmpatissierbordelais.com)

### Ouvertures Exceptionnelles

#### *Pey Berland*

22 Décembre : 10h - 18h  
24 Décembre : 9h - 18h30  
25 Décembre : 9h - 12h30  
29 Décembre : 10h - 18h  
31 Décembre : 9h - 18h30

#### *Pessac*

22 Décembre : 10h - 18h  
24 Décembre : 8h30 - 18h30  
25 Décembre : 8h30 - 12h30  
29 Décembre : 10h - 18h  
31 Décembre : 8h30 - 18h30

### Fermetures Exceptionnelles

26 Décembre 2025  
1 Janvier 2026



*Clôture des commandes*  
Noël : Lundi 22 décembre 2025  
Réveillon : Lundi 29 décembre 2025



*Toute l'équipe de Pierre Mathieu  
Pâtissier Bordelais vous souhaite  
d'excellentes fêtes de fin d'année !*



## Carte des Fêtes

2025



### *Retrouvez nous !*

8 Place Pey Berland  
33000 Bordeaux  
05.56.52.95.61

228 Route de Pessac  
33000 Bordeaux  
05.56.12.24.53

*Commandez en ligne*  
[www.pmpatissierbordelais.com](http://www.pmpatissierbordelais.com)

*Suivez Nous !*  