SAINT SYLVESTRE

RETRAITS
DU 29 AU 31 DÉCEMBRE

L'ARABESQUE CHOCO NOISETTE



Croustillant giandujas, biscuit moelleux aux noisettes, praliné fondant noisettes, crème et crémeux à la noisette

6 Pers / 48 €

BONNE ANNÉE



Sablé croquant, génoise moelleuse exotique, confit de fruits exotiques, crémeux exotique, crème fondante à la vanille de Tahiti

6/8 Pers / 48 €

RETRAITS
DU 26 AU 31 DÉCEMBRE

TOURBILLON GLACÉ



Biscuit amandes, confit de clémentine, crème glacée à la vanille de Papouasie, mousse glacée aux amandes grillées

6 Pers / 43 €

ÉPIPHANIE

RETRAITS DU 2 AU 24 JANVIER 2027

Disponible sur la boutique en ligne !

GALETTE CLASSIQUE
Tous les jours

Pâte feuilletée au beurre AOP des Charentes, crème d'amandes parfumée au rhum vieux

4 Pers / 21 €
6 Pers / 30 €

GALETTE CHOCOLATÉE
Tous les jours

Pâte feuilletée au beurre AOP des Charentes, crème d'amandes et noisettes, palet Gianduja.

4 Pers / 23 €
6 Pers / 32 €

Création 2026

GALETTE POMMES
Tous les week-end

Pâte feuilletée au beurre AOP des Charentes, brioche moelleuse, compotée de pommes, pommes rôties au four

6 Pers / 30 €

NOS GALETTES CRÉATION À DÉCOUVRIR LE WEEK END

TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES 35€



AMANDES POIRES CARAMÉLISÉES
Les 2 et 3 janvier



NOIX DE PÉCAN
Les 9 et 10 janvier

Création 2026



SÉSAME NOIR YUZU
Les 16 et 17 janvier



PISTACHE CERISE AMARENA
Les 23 et 24 janvier

WWW.PATISSERIETOURBILLON.COM

2, avenue Salvador Allende -91160 Saulx lesChartreux - 01 69 76 83 86
8, rue Panhard et Levassor - 91630 Marolles en Hurepoix - 01 60 85 02 16

Toutes nos pâtisseries sont artisanales, il est possible que le visuel du produit varie légèrement par rapport à notre photo. Dans la limite des stocks disponibles. @Photographies Laurent Rouveray.

PÂTISSERIE
TOURBILLON
BY YANN BRYS

Carte des fêtes
2026 – 2027



OUVERTURE DES COMMANDES EN LIGNE ET EN BOUTIQUE À PARTIR DU 17 NOVEMBRE

Clôture des commandes de Noël le 18/12 et Saint-Sylvestre le 27/12

(Selon disponibilités)

Meilleur Ouvrier de France

Commandes en ligne

NOS BÛCHES DE NOËL

RETRAITS DU 19 AU 31 DÉCEMBRE

CHEVAL À BASCULE

création 2026

Croustillant praliné aux éclats de noisettes, moelleux au chocolat, praliné tendre noisettes et Sobacha crème fondante vanillée, crémeux, chocolat fondant et léger confit de fruits exotiques

6 Pers / 54 €





BÛCHE NEIGE VANILLÉE

Croustillant praliné amandes, biscuit madeleine , crémeux à la vanille du Pérou, praliné fondant aux amandes, crème légère vanillée

6 Pers / 42 €

BÛCHE FRUITÉE EXOTIQUE

Croustillant amandes, biscuit dacquois amandes, compotée de fruits exotiques, crémeux mangue et kalamansi, crème à la vanille de Papouasie

6 Pers / 42 €





BÛCHE CASSE NOISETTES

Croustillant noisettes, biscuit trocadéro noisettes, crémeux noisettes, crème légère praliné, mousse chocolat au lait de Madagascar

6 Pers / 43 €

NOS PRODUITS GLACÉS

RETRAITS DU 15 AU 31 DÉCEMBRE

BÛCHE PISTACHE FRAMBOISE GLAÇÉE

création 2026

Biscuit dacquois pistache, croustillant amandes et pistaches, sorbet plein fruit framboise, parfait glacé à la pistache ***Sans gluten***

6 Pers /42 €





MON TRAINEAU GLAÇÉ

Biscuit moelleux aux éclats d'amandes, crème glacée caramel, mousse glacée à la noisette, sorbet plein fruit mangue passion, profiteroles vanille. Accompagné de sauce au chocolat noir

6 Pers /48 €

BONHOMME DE NEIGE GLAÇÉ

création 2026

Biscuit cacahuètes, crème glacée caramel, caramel tendre aux éclats de cacahuètes, parfait glacé à la vanille de Papouasie ***Sans gluten***

6 Pers /48 €



Pour la bonne organisation, vos commandes seront prises en boutique, par téléphone ou internet.

Ouverture des commandes le 17/11/26 .

Clôture des commandes le 18/12/26 pour Noël et le 27/12/26 pour la Saint Sylvestre.

*Selon le volume des demandes, des produits pourront être épuisés avant la date de clôture