



**GILLES PEYREROL**

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

COLLECTION FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025



La Forêt Blanche : Mousse et ganache au chocolat blanc à la vanille, crémeux et compotée de fruits rouges, croustillant framboise, biscuit pâte à choux. 4 Pers : 30€ / 6 Pers : 42€ / individuelle : 6€50



La Forêt Tropicale : Mousse noix de coco, crémeux mangue-passion, dés de mangues, crémeux chocolat, craquant à la noix de coco, dacquoise.

4 Pers : 30€ / 6 Pers : 42€ / individuelle : 6€50



La Forêt des Vergers : Mousse caramel, pommes caramélisées, biscuit chocolat, caramel au beurre salé, croquant amande.

4 Pers : 30€ / 6 Pers : 42€ / individuelle : 6€50



La Forêt Caramélisée : Biscuit amande caramélisé, mousse au chocolat, bavaroise à la vanille, biscuit joconde amande vanille.

4 Pers : 30€ / 6 Pers : 42€ / individuelle : 6€50



La Forêt de Cèdres : Mousse chocolat Nyangbo Pure Origine 68%, crémeux chocolat au lait au poivre de Sichuan, confit aux agrumes, nougatine au gruë de cacao, biscuit amande au chocolat.  
4 Pers : 30€ / 6 Pers : 42€ / individuelle : 6€50



Le Mont Ventoux : Ganache montée à la vanille, compotée de clémentines, confit de marrons, biscuit amande châtaigne, pâte sablée. 4 Pers : 30€ / 6 Pers : 42€ / individuelle : 6€50



Vacherin Vanille Framboise

Glace à la vanille, sorbet framboise, meringue nature. Taille unique 6 Pers : 42€



### Omelette Norvégienne

Crème glacée au Grand Marnier, génoise nappée d'une meringue italienne à flamber accompagnée de sa mignonette de Cointreau.

4 Pers : 30€ / 6 Pers : 42€



LES SUJETS EN CHOCOLAT : PÈRES NOËL ET RENNES : 29€ la pièce



## SAPIN DE NOEL EN CHOCOLAT

Des créations façon ménégaud en chocolat noir ou au lait, avec des amandes, oranges et cerises confites, figues, noisettes, pistaches...

Petit : 29€ / Grand : 49€



**COURONNE DE NOËL**  
Façon 13 desserts  
Praliné, caramel au beurre salé,  
cacahouètes et petites gourmandises :  
39€ / Pièce



## CAKES

Marrons, Fruits confits, Citron, Orange, Pain d'épices :  
21€ / Pièce



MARRON GLACÉ  
3,50€ la pièce



#### MACARONS APÉRITIFS

Foie Gras : 100% bloc de foie gras : 2€ pièce

Truffe noire d'hiver : 2€ pièce

#### TOURTE AUX MORILLES

& Champignons de Paris

4 pers : 30€ / 6 pers : 45€ / 8 pers : 60€

#### PETITS FOURS SALÉS

Coffret 300gr : 15€

Coffret 500gr : 25€



LES SPÉCIALITÉS DE NOËL  
Brioche de Noël - Pomme à l'huile - Panettone



#### L'EVEREST :

Mousse cacahouète, riz au lait crémeux , caramel mou, biscuit au chocolat croustillant cacahouète.  
4 pers : 30€ / 6 pers : 45€ / 8 pers : 56€ (disponible en magasin à partir du 28 Décembre)



## ENTREMETS DU JOUR DE L'AN ( disponibles en magasin à partir du 28 décembre )

**FORÊT NOIRE** : Mousse au kirsch, compotée de griottes, biscuit imbibé au cacao, chantilly, copeaux de chocolat.

4 pers : 30€ / 6 pers : 45€ / 8 pers : 56€

**FRAMBOISIER** : Ganache montée à la vanille, éclats et croustillant de framboises, biscuit imbibé au Kirsch, compotée de framboises.

4 pers : 30€ / 6 pers : 45€ / 8 pers : 56€

**COUP DE SOLEIL** : Mousse aux agrumes, compotée de citron vert à la verveine, croquant au citron vert, streusel.

4 pers : 30€ / 6 pers : 45€ / 8 pers : 56€

**CONCORDE** : Mousse au chocolat, meringue au chocolat.

4 pers : 30€ / 6 pers : 45€ / 8 pers : 56€

**PROFITEROLLES** : Corbeille en nougatine, choux garnis d'une glace à la vanille, nappés d'une sauce au chocolat noir.

4 pers : 30€ / 6 pers : 45€ / 8 pers : 60€





MACARONS

Assortiments présentés en coffret :

6 Pièces : 13,80€

12 Pièces : 27,80€

18 Pièces : 41,40€

24 Pièces : 65,20€

Assortiments présentés en pyramide :

21 Pièces : 52,50€

45 Pièces : 112,50€

60 Pièces : 150€



## ASSORTIMENTS DE GÂTEAUX DE SOIRÉE

Plateau de 9 : 22,50€ / Plateau de 16 : 40€ / Plateau de 25 : 62,50€



PÂTES DE FRUITS

Conditionnement en coffret de 12 pièces : 26€

Chocolats fourrés LES PEYROLINES

Conditionnement en coffret de 12 pièces : 26€



CALISSONS

Conditionnement en coffret de 12 pièces : 26€



NOUGAT NOIR AU MIEL DE LAVANDE AMANDES  
NOUGAT BLANC AU MIEL DE LAVANDE AMANDES ET PISTACHES  
7.50€/100g



GALETTES

A retrouver à partir  
du 2 Janvier



VOS PRÉPARATIFS DES FÊTES L'ESPRIT LIBRE

Pour le 24 et le 31 Décembre, toute commande réglée est à récupérer rue Troque Pompée.

Un service de retrait est mis en place à l'arrière de la boutique.



**GILLES PEYREROL**

PÂTISSERIE GILLES PEYREROL

7 cours Henri Fabre

84 110 Vaison la Romaine

Tel : 04 90 36 04 91

mail : [peyrerol.vaison@gmail.com](mailto:peyrerol.vaison@gmail.com)



[gillespeyrerol](#)

[#gillespeyrerol](#)

