



# INTENSE

par Bastien Girard

CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

*Fêtes de fin d'année*  
**2023**

# Les gâteaux de voyage



*Tourmonais*  
Notre spécialité  
Biscuit moelleux à la châtaigne  
14,00 € · ~500 g



*Panettone*  
Traditionnel aux  
fruits confits  
16,00 € · ~500 g



*Macarons*  
10 parfums disponibles  
Boîte de 6 · 9,50 €  
Boîte de 12 · 18,00 €  
Boîte de 18 · 24,00 €



*Cake*  
Citron  
12,00 € · ~500 g



*Cake*  
Chocolat/noisette  
14,00 € · ~500 g



*Cake*  
Marron  
13,00 € · ~500 g



*Cake*  
Vanille  
14,00 € · ~500 g



# Les gourmandises



*Pâtes de fruits*  
Assortiment de différents  
parfums  
13,50 € · 25 pcs (~200 g)



*Marrons glacés*  
Gros calibre  
2,90 €, · 1 pce (~25 g)  
8,50 €, · 3 pce (~80 g)  
22,50 €, · 8 pce (~210 g)



*Quimanues*  
Assortiment : vanille, chocolat,  
citron, rose  
10,00 € · 200 g

Tous nos produits sont faits maison, dans notre laboratoire de production à Tournon sur Rhône

# Les sujets en chocolat



## Mini sujet

Mère-Noël, sapin ou Père-Noël  
En chocolat noir, lait, blond ou blanc  
3,50 € • ~35 g



## Renne

En chocolat blanc, blond, lait ou noir  
Garni de fritures assorties  
13,50 € • ~140 g



## Reglette

Père-Noël, sapin et Mère-Noël  
En chocolats noir, lait, blond et  
blanc et rocailles  
10,50 € • ~100 g



## Bonnet de Noël

En chocolat noir ou lait  
Garni de fritures assorties  
7,00 € • ~70 g



## Sapin rocaille

En chocolat noir, lait ou blond  
et amandes caramélisées  
13,50 € • ~140 g



## Cheval à bascule

En chocolat noir garni de truffes,  
mendiants, orangettes et rocailles  
40,00 € • ~500 g



## Carrousel

Vendu uniquement avec  
Stella, l'entremets de Noël



## Bonhomme pain d'épices

En chocolat noir ou lait et fourrée au  
praliné fait maison  
15,00 € • ~180 g

# Les chocolats



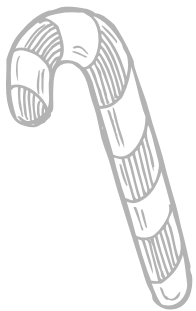
*Orangettes*  
8,00 € · 100 g  
13,50 € · 180 g



*Fritures de Noël*  
Chocolats blanc, blond, lait & noir  
10,00 € · 150 g  
15,00 € · 250 g



*Rocailles*  
Amandes caramélisées  
et chocolat lait ou noir  
6,50 € · 80 g  
12,00 € · 150 g



*Truffes*  
Chocolat noir  
10,50 € · 130 g  
14,50 € · 200 g



*Mendiants*  
Chocolat noir  
12,50 € · 150 g



*Chocolats*  
Pralinés et ganaches faits maison  
Boite de 9 · 9,90 €  
Boite de 25 · 19,90 €  
Boite de 49 · 35,50 €



*Bourbons guimauve*

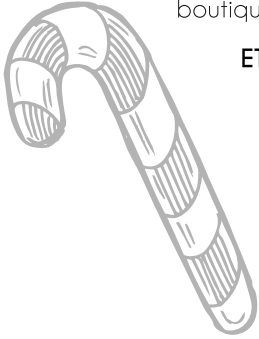
- Guimauve à la vanille enrobée de chocolat lait
- Guimauve à la vanille enrobée de chocolat noir
- Guimauve à la vanille enrobée de chocolat blond
- Guimauve à la noisette enrobée de chocolats lait et noir
- Guimauve à la cacahuète enrobée de chocolats blond et lait

• Assortiment  
8,00 € · 5 pce (~85 g)



# Les bons cadeaux

Pour vos cadeaux de Noël, pensez aux bons cadeaux. Valables dans les boutiques de Tournon et Valence et même sur le salon de thé !



ET SI VOUS OFFRIEZ UN GOÛTER D'EXCEPTION ?



# Les galettes des rois

A PARTIR DU 31 DECEMBRE

- Feuilletage maison au beurre de Normandie
- Frangipane classique et parfums éphémères
- 4/6 ou 6/8 personnes



**PENSEZ A RESERVER !**

*Si vous le souhaitez, vous pouvez faire réchauffer la galette 10 min à 170 °c*

Pour toutes les commandes de fin d'année, le règlement du montant total de la commande vous sera demandé le jour de la prise de commande afin de vous éviter un passage en caisse lors du retrait (sauf si rajout de produits) et de nous aider pour l'organisation de la production. Vous pouvez consulter nos Conditions Générales de Vente : [www.patisserie-intense.com/cgv/](http://www.patisserie-intense.com/cgv/)

# Horaires d'ouverture pendant les fêtes

Commande avant **jeudi 21 décembre** (Noël) et **vendredi 29 décembre** (jour de l'an).  
Pour commander : rendez-vous sur notre site internet sur lequel vous pouvez choisir le lieu de retrait de votre commande (Tournon ou Valence) ou directement dans la boutique dans laquelle vous souhaitez retirer votre commande. Attention, pendant les fêtes de fin d'année, nous ne prenons aucune commande par téléphone. Dans la limite de notre capacité de production.

## TOURNON

Lundi 18/12 }  
Mardi 19/12 }  
Mercredi 20/12 } **08h30 - 19h00**  
Jeudi 21/12 }  
Vendredi 22/12 }  
Samedi 23/12 }  
Dimanche 24/12 : **08h00 - 17h00**  
Lundi 25/12 : **fermé**  
Mardi 26/12 }  
Mercredi 27/12 }  
Jeudi 28/12 } **08h30 - 19h00**  
Vendredi 28/12 }  
Samedi 30/12 }  
Dimanche 31/12 : **08h00 - 17h00**  
Lundi 01/01 : **fermé**  
Mardi 02/01 : **08h30 - 19h00**

## VALENCE

Lundi 18/12 }  
Mardi 19/12 }  
Mercredi 20/12 } **09h30 - 13h00**  
Jeudi 21/12 } **15h00 - 19h00**  
Vendredi 22/12 }  
Samedi 23/12 }  
Dimanche 24/12 : **08h30 - 17h00**  
Lundi 25/12 : **fermé**  
Mardi 26/12 }  
Mercredi 27/12 } **09h30 - 13h00**  
Jeudi 28/12 } **15h00 - 19h00**  
Vendredi 28/12 }  
Samedi 30/12 }  
Dimanche 31/12 : **08h30 - 17h00**  
Lundi 01/01 : **fermé**  
Mardi 02/01 : **09h30 - 13h00**  
**15h00 - 19h00**

**Joyeuses fêtes de fin d'année !**  
Margaux, Bastien & leur équipe

5 rue Gabriel Faure  
07300 Tournon / Rhône  
**04 75 09 67 60**

 **INTENSE**  
par Bastien Girard  
CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

64 avenue Victor Hugo  
26000 Valence  
**04 75 80 24 83**

[www.patisserie-intense.com](http://www.patisserie-intense.com)





# L'atelier du Père-Noël

Bûches pâtisseries et glacées disponibles en boutique dès samedi 9 décembre.  
Commande avant **jeudi 21 décembre** (Noël) et **vendredi 29 décembre** (jour de l'an).

Pour commander : rendez-vous sur notre site internet sur lequel vous pouvez choisir le lieu de retrait de votre commande (Tournon ou Valence) ou directement dans la boutique dans laquelle vous souhaitez retirer votre commande. Attention, pendant les fêtes de fin d'année, nous ne prenons aucune commande par téléphone. Dans la limite de notre capacité de production. Merci pour votre compréhension.



Edition limitée



Stella

ENTREMETS DE NOËL  
POMME - NOISETTE - MANDARINE

Disponible uniquement à partir du 23/12

• Entremets : Croustillant praliné à la noisette, biscuit moelleux à la noisette, marmelade de pomme d'Ardèche, mousse à la vanille de Madagascar, glacage à la mandarine  
• Carrousel : sulet en chocolat - ~800 g

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes

Entremets seul 35 €  
Entremets et carrousel 85 €



Léon

VANILLE - CARAMEL - NOIX DE PÉCAN

Croustillant praliné à la noix de pécan, biscuit moelleux à la noix de pécan, crémeux au caramel au beurre salé, mousse à la vanille de Madagascar

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes 33 €



Tommy

MANGUE - CITRON VERT

Sablé croustillant au citron vert, biscuit moelleux au gingembre, compotée et crémeux à la mangue, mousse au citron vert et au gingembre

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes 33 €



Aubin

VANILLE - CHOCOLAT

Streuzel au cacao sans gluten, biscuit moelleux au chocolat, crémeux au chocolat 62% pure origine Brésil, mousse à la vanille de Madagascar

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes 33 €



Jean

MARRON - POIRE

Sablé croustillant sans gluten, biscuit moelleux et crémeux au marron, brisures de marrons confits, compotée de poires d'Ardèche, mousse infusée au thé Earl Grey

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes 33 €



Colette

BÛCHE GLACÉE  
MARRON - VANILLE

Sablé croustillant sans gluten, glace et biscuit moelleux au marron, crème glacée à la vanille de Madagascar, meringue et brisures de marrons confits

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes 33 €



Adèle

BÛCHE GLACÉE  
FRUITS ROUGES - THÉ

Sablé croustillant shortbread, biscuit moelleux, sorbet marbré fraise, framboise & myrtille, mousse glacée au thé vert Sencha groseille, framboises et myrtilles

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes 33 €

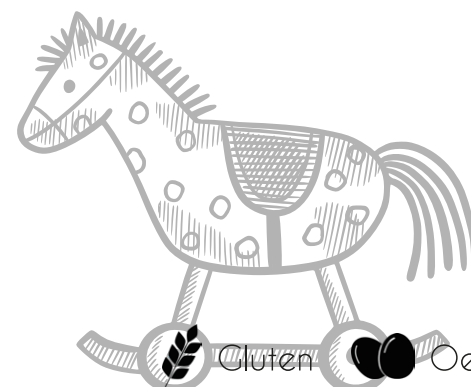


Maya

ENTREMETS DU NOUVEL AN  
MIEL - CITRON

Disponible uniquement à partir du 30/12  
Croustillant aux amandes et céréales, biscuit moelleux à l'amande, crémeux au citron jaune, mousse au miel d'Ardèche

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6 personnes 35 €



Gluten Oeufs

Fruits à coque

Produits laitiers

Soja

\*Peut contenir des traces de : gluten, produits laitiers, oeufs, fruits à coque, cacahuètes, soja, sésame (nous en utilisons dans l'atelier de production)