INTENSE

par Bastien Girard

Champion du Monde de la Pâtisserie

Commandes groupées 2026

INTENSE

INTENSE est une Pâtisserie - Chocolaterie basée à Tournon sur Rhône en Ardèche et à Valence dans la Drôme. Elle a été créée en 2020 par Bastien et Margaux Girard. Les matières premières utilisées sont de qualité, sans conservateur et, lorsque c'est possible, locales. Tous les produits proposés sont fabriqués dans le laboratoire de pâtisserie et la chocolateir à Tournon sur Rhône. Ils sont le fruit de la créativité, de l'imagination et de la passion du chef Bastien Girard et de son équipe.

Donnez une image chic et élégante de votre entreprise à vos clients, prospects et collaborateurs en offrant les produits INTENSE !

BASTIEN GIRARD

Vainqueur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie au SIRHA à Lyon (2017), Bastien Girard est un chef pâtissier français passionné par son métier. Tournonais d'origine, Bastien Girard ouvre sa pâtisserie à Tournon sur Rhône, en Ardèche début 2020.

Après avoir effectué un BEP et un baccalauréat professionnel Hôtellerie – Restauration au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage, Bastien a obtenu un BTS dans la même spécialité en 2009 au lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble. Il a ensuite choisi de se spécialiser dans la pâtisserie en effectuant une mention complémentaire.

Bastien a débuté la pâtisserie chez Anne-Sophie Sophie Pic à Valence. Un an plus tard, Philippe Rigollot (MOF & Champion du Monde) lui propose de le rejoindre pour l'ouverture de sa boutique à Annecy. Une autre aventure l'attend ensuite à l'Ecole Hôtelière de Lausanne où il devient pâtissier formateur auprès d'élèves internationaux aux côtés de Franck Michel (MOF & Champion du Monde). Fort de cette nouvelle expérience, il intègre l'équipe de pâtisserie de Potel et Chabot et met à profit son excellence et sa créativité au poste de Responsable Recherche & Développement. Aujourd'hui, il réalise un de ses rêves et ouvre sa propre pâtisserie-chocolaterie avec sa femme Margaux.

Coffrets de bonbons en chocolats

Boites de chocolats

Assortiment de ganaches et pralinés :

Confectionnés à partir de ganaches et pralinés faits maison et de chocolat Valrhona®

T1 · 9 bonbons
T2 · 25 bonbons
T3 · 49 bonbons

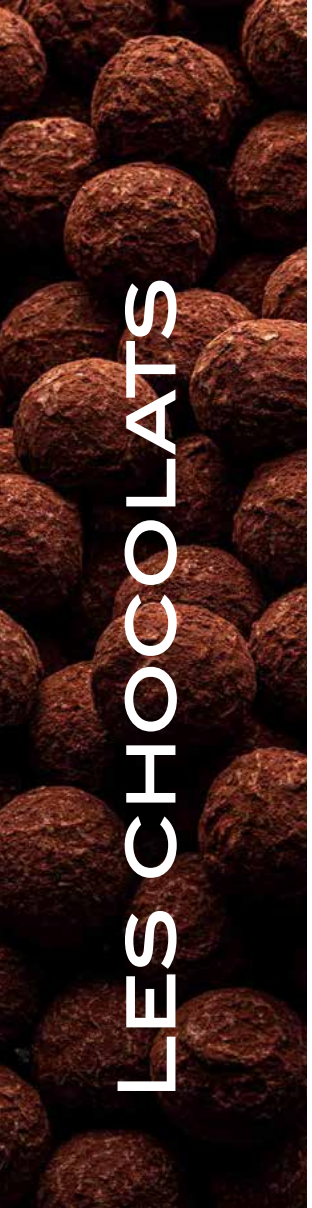
Pralinés :
- Amande (L ou N)
- Noisette (L ou N)
- Noix de Grenoble (L)
- Noix de Pécan (L et N)
- Cacahuète (L)
- Sarrasin (N)
- Noix de coco (N)

Ganaches :
- Origine Madagascar (N), Equateur (N) ou République Dominicaine (L)
- Caramel au beurre salé (L)
- Fruit de la passion (L)
- Vanille de Madagascar (N)
- Miel de Châtaignier (N)
- Thé Earl Grey (N)
- Thé Jasmin & cassis (N)
- Framboise & anis (N)
- Menthe (N)
- Verveine fraîche (N)
- Kalamansi (N)
- Citron vert (N)

Oursons guimauve

Oursons guimauve
Coffret de 5 oursons
~85 g

6 coffrets différents
Guimauve à la vanille :
- Enrobée de chocolat lait
- Enrobée de chocolat noir
- Enrobée de chocolat blond
- Enrobée de chocolats lait et noir et fourrée avec du praliné noisette
- Enrobée de chocolats blond et lait et fourrée avec du praliné cacahuète
- Assortiment des 5 variétés



Chocolats

Rocailles
Amandes torréfiées enrobées de chocolat noir ou lait Valrhona®
120g

Truffes
Truffes au chocolat noir enrobées de cacao
130g ou 200g

Orangettes
Ecorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir
100g ou180g

Mendiants
Petits carrés de chocolat agrémentés de noisette, amande, pistache et écorce d'orange confite
150g

Les Agathes

Fruits secs torréfiés, caramélisés ou morceaux de biscuit enrobés de chocolat
140g

Variétés au choix :

- Amandes - Chocolat noir
- Biscuit chocolat - Chocolat noir
- Biscuit vanille - Chocolat blanc
- Cachuètes - Chocolat lait & blond
- Noisette - Chocolat lait
- Céréales soufflées - Chocolat blond (100g)

Confiseries

Guimauves
Assortiment de guimauves artisanales
Parfums assortis : chocolat, citron, rose, vanille
Boîte de 200 g

Pâtes de fruits
Assortiment de pâtes de fruits
Parfums assortis :
Cassis, citron, fraise, framboise, et passion
Boîte de 25 pâtes de fruits
~200 g

POTS

Petits babas au rhum
10 babas moelleux imbibés d'un sirop au rhum brun de la Martinique (ou au Cognac) et à la vanille de Madagacar
Pot de 350ml

Pâtes à tartiner
Pot de 250ml

Vanille
Caramel au beurre salé
Chocolat - Noisette
Chocolat - Cacahuète

Gâteaux de voyage

Cakes

- Citron avec un glaçage citron & bergamote
- Chocolat - Noisette avec des pépites de Gianduja et un enrobage au chocolat noir
- Marron avec des vermicelles au marron et des brisures de marrons confits
- Vanille avec de la pâte à tartiner vanille et un enrobage au chocolat blanc

/!\ Les cakes ont une durée de conservation de ~7 jours

Tournonais

Biscuit moelleux à la farine de châtaigne avec des brisures de marrons confits
Spécialité de la maison •

/!\ Le Tournonais a une durée de conservation de ~10 jours

Panettone

Traditionnel, fruits confits

/!\ Le panettone a une durée de conservation de ~1 mois

Une production 100% artisanale et locale

L'ensemble de nos produits est fabriqué par notre équipe dans notre laboratoire de production situé au 5 rue Gabriel Faure à Tournon sur Rhône, en Ardèche.

INTENSE
par Bastien Girard
Champion du Monde de la Pâtisserie

Pâtissier
Chocolatier
Glacier

Tournon/Rhône
04 75 09 67 60

Valence
04 75 80 64 09

www.patisserie-intense.com

★★★★★

Des produits de qualité

Notre quête de qualité s'exprime par des processus de fabrication rigoureux. Nous privilégions des matières premières provenant de France et locales.

Votre contact

Margaux Girard

contact@patisserie-intense.com