INTENSE

par Bastien Girard

Champion du Monde de la Pâtisserie



Fêtes de fin d'année 2026

Les sujets en chocolat



Mini Père-Noël
En chocolat noir ou lait
4,00 € · ~30 g

Nouveauté



Réglette de sapins
Sapins en chocolats lait, blond et blanc. Socle en chocolat noir
12,50 € · ~130 g

Nouveauté



Boule de Noël
En chocolat lait ou noir
Garnie de fritures
7,00 € · ~60 g



Pochette friture
Garnie de chocolats blanc, lait et noir
8,00 € · ~100 g

Nouveauté



Réglette de Noël
Sablé croustillant, ganache chocolat lait et caramel et enrobage chocolat noir et lait
16,00 € · ~180 g



Pochette de Noël
Garnie de truffes, mendiants, orangettes et rocailles
11,00 € · ~120 g



Boule de Noël garnie
En chocolat noir garnie de truffes, mendiants, orangettes et rocailles
35,00 € · ~400 g

Nouveauté



Coffret de Noël
Garni de truffes, mendiants, orangettes et rocailles
18,90 € · ~220 g

Les chocolats



Fritures de Noël
Chocolats blanc, lait & noir
10,00 € · 150 g
16,00 € · 250 g



Mendiants
Chocolat noir, écorce d'orange confite, noisette, amande et pistache
12,50 € · 150 g



Rocailles
Amandes caramélisées et chocolat lait ou noir
9,50 € · 120 g



Orangettes
9,20 € · 100 g
15,50 € · 180 g



Truffes
Chocolat noir
11,50 € · 130 g
16,50 € · 200 g

Nouveauté



Pavés de la Grande rue
Gourmandises chocolatées aux notes de caramel et de biscuit
12,00 € · 100 g

Nouveauté



Tuiles en chocolat
Chocolats lait et noir et amandes torréfiées
14,90 € · 150 g



Agathes
- Cacahuètes & chocolats blond et lait
- Céréales soufflées & chocolat blond*
- Sablés chocolat & chocolat noir
- Sablés vanille & chocolat blanc
- Noisettes & Gianduja
- Amandes & chocolat noir

9,90 € · 140g (*100g)

Nouveauté



Réglette Fruits secs pralinés
- Cacahuète
- Noisette française
- Amande Valencia
- Noix de Grenoble
- Crue de cacao

12,50 € · 100 g



Chocolats
Pralinés et ganaches faits maison
Coffret de 9 pcs · 10,50 €
Coffret de 25 pcs · 21,90 €
Coffret de 49 pcs · 39,00 €

Les gâteaux de voyage



Tournonais
Notre spécialité
Biscuit moelleux à la châtaigne
15,00 € · ~500 g



Panettone
Traditionnel aux
fruits confits
20,00 € · ~500 g



Macarons
13 parfums disponibles
Coffret de 6 · 9,50 €
Coffret de 12 · 18,00 €
Coffret de 18 · 26,00 €



Cake
Citron
13,00 € · ~500 g



Cake
Chocolat/noisette
15,00 € · ~500 g



Cake
Marron
14,00 € · ~500g



Cake
Vanille
14,00 € · ~500g

Les gourmandises



Marrons glacés
Gros calibre
3,10 €, · 1 pce (~25 g)
9,00 € · 3 pcs (~80 g)
24,00 € · 8 pcs (~210 g)



Pâtes de fruits
Assortiment : cassis, citron, fraise, framboise, fruits exotiques
13,50 € · 25 pcs (~200 g)



Oursons guimauve
Guimauve à la vanille :
· Chocolat lait
· Chocolat noir
· Chocolat blond
· Insert praliné noisette
· Insert praliné cacahuète
· Assortiment
9,00 € · 5 pcs (~80/95 g)



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

Tous nos produits sont faits maison, dans notre atelier à Tournon sur Rhône

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 !

A l'occasion de l'épiphanie, nos 2 boutiques seront ouvertes :

- ***Dimanche 3 janvier*** *(matin uniquement)*

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/

Le marché de Noël



Alphonse

FRUITS EXOTIQUES

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

Réduit en lactose

6 personnes **35 €**



Alba

POMME - MARRON

Croustillant à la farine de châtaigne d'Ardèche, biscuit moelleux et crémeux au marron, marmelade de pommes vertes cuites et crues d'Ardèche, mousse à la vanille de Madagascar, brisures de marron

6 personnes **35 €**



Franck

NOISETTE - CAFÉ - VANILLE

Croustillant au praliné noisette, biscuit moelleux imbibé au café, crémeux au café Cerrado du Brésil et mousse à la vanille de Madagascar

6 personnes **35 €**



Belle

CHOCOLAT - POIRE - VANILLE

Croustillant façon tuile aux amandes, biscuit moelleux au cacao, compotée de poires d'Ardèche, mousse au chocolat noir 70% et chantilly à la vanille de Madagascar

6 personnes **35 €**



Léonie

CARAMEL - SPÉCULOOS - VANILLE

Croustillant au spéculoos, biscuit moelleux à l'amande, crémeux au caramel, caramel tendre et mousse à la vanille de Madagascar

6 personnes **35 €**

Bûches pâtissières et glacées en boutique à partir du samedi 5 décembre. Commande avant ***dimanche 20 décembre*** *(Noël) et* ***mardi 29 décembre*** *(jour de l'an). Commande sur notre site internet ou directement dans la boutique dans laquelle vous souhaitez retirer votre commande. Attention, pendant les fêtes de fin d'année, pas de prise de commande par téléphone. Dans la limite de notre capacité de production.*

Le marché de Noël

Edition limitée



Eléanor

ENTREMETS DE NOËL
CHOCOLAT - NOIX DE PÉCAN

Disponible uniquement à partir du 12/12

• Entremets : Croustillant au praliné noix de pécan, biscuit moelleux au cacao, mousse au chocolat noir 70%, crémeux au praliné noix de pécan, panna cotta au grué de cacao, et chantilly à la noix de pécan
• Cloche : sujet en chocolat • ~530 g

6/8 personnes

Entremets seul **40 €**
Entremets et cloche **85 €**



Francois

BÛCHE GLACÉE
MYRTILLE - CITRON

Croustillant au citron, biscuit moelleux, compotée de myrtilles d'Ardèche, sorbet et marmelade au citron, sorbet à la myrtille

6 personnes **35 €**

Réduit en lactose



Vera

BÛCHE GLACÉE
PISTACHE - VANILLE

Croustillant, biscuit moelleux et parfait à la pistache, crémeux praliné à la pistache, crème glacée à la vanille de Madagascar

6 personnes **35 €**



Honoré

ENTREMETS DU NOUVEL AN
SAINT HONORÉ

Disponible uniquement le 31/12

Croustillant au feuilletage, choux à la vanille, caramel onctueux, crème pâtissière allegée et chantilly à la vanille de Madagascar

6 personnes **37 €**

Gluten
Oeufs
Fruits à coque
Produits laitiers

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

Horaires d'ouverture pendant les fêtes

Commande avant **dimanche 20 décembre** *(Noël) et* **mardi 29 décembre** *(jour de l'an) sur notre site internet ou directement dans la boutique dans laquelle vous souhaitez retirer votre commande. Attention, pendant les fêtes, pas de prise de commande par téléphone. Dans la limite de notre capacité de production.*

TOURNON		VALENCE	
Dimanche 13/12	**8h30 - 17h30**	Dimanche 13/12	**9h00 - 13h00 / 13h30 - 17h00**
Lundi 14/12	**Fermé**	Lundi 14/12	**Fermé**
Mardi 15/12	**8h30 - 19h00**	Mardi 15/12	**9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00**
Mercredi 16/12	8h30 - 19h00	Mercredi 16/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Jeudi 17/12	8h30 - 19h00	Jeudi 17/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Vendredi 18/12	8h30 - 19h00	Vendredi 18/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Samedi 19/12	8h30 - 19h00	Samedi 19/12	**9h00 - 19h00**
Dimanche 20/12	**8h30 - 17h30**	Dimanche 20/12	**9h00 - 13h00 / 13h30 - 17h00**
Lundi 21/12	**8h30 - 19h00**	Lundi 21/12	**9h30 - 19h00**
Mardi 22/12	8h30 - 19h00	Mardi 22/12	**9h30 - 19h00**
Mercredi 23/12	8h30 - 19h00	Mercredi 23/12	**9h30 - 19h00**
Jeudi 24/12	**8h00 - 17h00**	Jeudi 24/12	**8h30 - 17h00**
Vendredi 25/12	**Fermé**	Vendredi 25/12	**Fermé**
Samedi 26/12	8h30 - 19h00	Samedi 26/12	**9h00 - 19h00**
Dimanche 27/12	**8h30 - 17h30**	Dimanche 27/12	**9h00 - 12h30**
Lundi 28/12	**8h30 - 19h00**	Lundi 28/12	**Fermé**
Mardi 29/12	8h30 - 19h00	Mardi 29/12	**9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00**
Mercredi 30/12	8h30 - 19h00	Mercredi 30/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Jeudi 31/12	**8h00 - 17h00**	Jeudi 31/12	**8h30 - 17h00**
Vendredi 01/01	**Fermé**	Vendredi 01/01	**Fermé**
Samedi 02/01	8h30 - 19h00	Samedi 02/01	9h00 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Dimanche 03/01	8h30 - 12h30	Dimanche 03/01	**9h00 - 12h30**

Puis retour aux horaires habituels de nos boutiques

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

© Photos : Maya Communication, Intense, La Manufacture Production

SARL INTENSE - 840 241 541 R.C.S. Aubenas

Ne pas jeter sur la voie publique