

La Carte
2025



Joyeuses
fêtes!



Xavier Brignon
Maître Pâtissier Chocolatier

NOS BûCHES^{XB}



Taille unique 6/8 pers. **43€**

Royal Suprem

Croustillant praliné feuilleté, biscuit chocolat, ganache montée chocolat au lait, crémeux intense chocolat noir, mousse chocolat grand cru. **SANS GLUTEN**

Pop Corn

Croustillant pop-corn caramélisé, brownie chocolat, crémeux vanille de Madagascar bio, caramel onctueux, mousse chocolat grand cru.

Snickers

Croustillant à la cacahuète, dacquoise amande, crémeux cacahuète, caramel onctueux, éclats de cacahuètes, mousse chocolat au lait grand cru.

Pim's

Streusel chocolat, biscuit moelleux à l'orange, crémeux citron, confit orange & mandarine, gelée orange, mousse chocolat grand cru.

Citrus

Croustillant & biscuit amande, confit fraise, confit agrumes, mousseux citron basilic, fruits frais.

Fruits des bois

Sablé breton, biscuit framboise, crémeux myrtille, confit framboise, mousse légère framboise, chantilly fraise.

Bûche de l'Année^B

Biscuit au miel de Franche-Comté, croustillant vanille, crémeux marron, crémeux poire, mousse légère vanille de Madagascar bio.



Pour prolonger le plaisir...

Papillotes, coffrets chocolats, sablés de Noël, stollens, marrons glacés, sujets en chocolat, panettones, compositions gourmandes, chocolats de Noël...

Nos desserts glacés

Taille unique
6/8 pers.

43€

Traineau fruits rouges & nougat

Biscuit moelleux amande, sorbet fruits rouges, nougat glacé, nougatine, guimauves et macarons.

Bûche Caraïbes

Dacquoise citron vert, sorbet mangue/passion, sorbet coco, chantilly agrumes.

Vacherin de Noël

Meringue, glace vanille de Madagascar bio, sorbet framboise, crème Chantilly.

Omelette Norvégienne

Biscuit cuillère, glace vanille de Madagascar bio, écorces d'oranges confites macérées au Grand-Marnier, meringue italienne flambée.

La marmite nougatine

Taille unique 6 personnes 60€

Sorbet fraise, sorbet poire, sorbet cerise, sorbet mangue/passion, sorbet citron, sorbet mandarine calamansi.

Le traiteur

LES PIÈCES COCKTAIL

25 PIÈCES 40€

Burgers saucisse de montbéliard, choux scandinaves, verrines de légumes, sablés parmesan & foie gras, tartelettes jambon cru

LES CANAPÉS GOURMANDS

25 PIÈCES 40€

Foie gras, saumon fumé, jambon cru, saucisse de Morteau, œufs de caille

LES FOURS SALÉS CHAUDS

25 PIÈCES 30€

Croque-monsieur jambon cru & jambon blanc, gougères Comté & Roquefort, quiches escargot

LE PLATEAU DE MACARONS

25 PIÈCES 39€

Assortiment de macarons XB

LES MIGNARDISES SUCRÉES

25 PIÈCES 40€

Tartelettes fruits, croustillants chocolat, tartelettes cacahuète & noisette, figues

Ouverture des boutiques

Du lundi 15 au mercredi 31 décembre de 9h à 19h

Nos boutiques seront fermées le jeudi 25 décembre et le jeudi 1er janvier 2026

Pour votre repas du 25 décembre, votre commande pourra être retirée
à partir de 14h le mercredi 24 décembre.

Fermetures exceptionnelles à 18h les 24 et 31 décembre.

*Toutes nos bûches seront produites en nombre limité et pour être certain de réserver la bûche
de votre choix, nous vous conseillons de commander au plus tôt.*

Les commandes sont à passer en ligne à l'adresse suivante :

www.xavierbrignon.fr

Pour retirer vos commandes les 24 et 31 décembre, une file d'attente spécifique vous sera dédiée.

Pensez à vous munir de votre bon de commande (*en bon imprimé ou sur votre téléphone*)

Dernières prises de commande

Dimanche 21 décembre à 12h pour Noël

Lundi 29 décembre à 18h pour la Saint Sylvestre



3 lieux de retrait

La boutique XB Centre Ville

24 place de la Révolution
25 000 BESANÇON

La Boutique XB Saint-Claude

53 rue de Vesoul
25 000 BESANÇON

L'Atelier XB

3 impasse de l'écureuil
25 480 MISEREY-SALINES

contact@xavierbrignon.fr

Toute l'équipe XB vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !



© instagram

SUIVEZ-NOUS

facebook f