PÂTISSIER MEMBRE
RELAIS DESSERTS
L'EXCELLENCE COMME SIGNATURE

La Carte 2026



Joyeuses fêtes !

Xavier Brignon
Maître Pâtissier Chocolatier

NOS BÛCHES XB

Taille unique 6/8 pers. **45€**

Royal Suprêm'

Sablé reconstitué & biscuit chocolat, crémeux à la vanille de Madagascar, mousse chocolat noir et chantilly chocolat au lait. SANS GLUTEN

Osaka

Biscuit chocolat, streusel au sobacha (sarrasin grillé japonais), croustillant aux graines de courge, crémeux citron, confit yuzu, mousse chocolat noir.

Snickers

Croustillant à la cacahuète, dacquoise aux amandes, crémeux cacahuète, caramel onctueux, éclats de cacahuètes, mousse chocolat au lait.

Jardin d'Eden

Sablé breton sésame, pain de Gênes pistache, confit framboise, mousse fleur d'oranger, fruits frais.

Vanille Marron & Poire

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

Bûche de l'Année 26

Biscuit aux amandes, sablé reconstitué, crémeux citron vert, mousse cheesecake vanille de Madagascar, confit mangue.

Entremets du Nouvel An

Pop 2027 **6 pers. : 45€ / 8 pers. : 55€**

En commande uniquement les 30 et 31 décembre

Brownie au chocolat, croustillant popcorn, crémeux à la vanille de Madagascar, crémeux caramel, mousse au chocolat.

Pour prolonger le plaisir...

Papillotes, coffrets chocolats, sablés de Noël, stollens, marrons glacés, sujets en chocolat, panettones, compositions gourmandes, et bien d'autres surprises...

Nos desserts glacés

Taille unique
6/8 pers.
45€

Traineau fruits rouges & nougat

Biscuit moelleux aux amandes, sorbet framboise & griotte, nougat glacé, nougatine, guimauves & macarons.

Vacherin de Noël

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

Vanille, Caramel & Noix de Pécan

Biscuit moelleux aux amandes, glace vanille de Madagascar, caramel & noix de pécan, parfait au caramel.

Noix de coco & framboise

Biscuit moelleux aux amandes, sorbet framboise, sorbet noix de coco et chantilly végétale.
CRÉATION VÉGÉTALE - SÉRIE LIMITÉE

Omelette Norvégienne

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

La marmite nougatine glacée

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€

Burger saucisse de Montbéliard, chou scandinave, verrine de légumes, sablé parmesan & foie gras, tartelette jambon cru.

LES CANAPÉS GOURMANDS

25 PIÈCES 40€

Foie gras, saumon fumé, jambon cru, saucisse de Morteau, œuf de caille.

LES FOURS SALÉS CHAUDS

25 PIÈCES 30€

Croque-monsieur jambon cru & jambon blanc, gougère Comté & Roquefort, quiche escargot.

LE PLATEAU DE MACARONS

25 PIÈCES 39€

Assortiment de macarons XB

LES MIGNARDISES SUCRÉES

25 PIÈCES 40€

Tartelettes fruits, croustillant chocolat, tartelette cacahuète & noisette, figue.

Ouverture de nos boutiques

Ouvertures exceptionnelles les lundis 14 et 21 décembre, de 9h à 19h
La boutique XB Centre-Ville sera ouverte les dimanches 6, 13 et 20 décembre après-midi.

Fermetures exceptionnelles à 18h les 24 et 31 décembre
Nos boutiques seront fermées le vendredi 25 décembre et le vendredi 1er janvier 2027

Toutes nos bûches seront produites en nombre limité. Pour être certain de déguster la bûche de votre choix, nous vous invitons à passer commande au plus tôt.

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

www.xavierbrignon.fr

Une file d'attente spécifique vous sera dédiée
PENSEZ À VOUS MUNIR DE VOTRE BON DE COMMANDE (IMPRIMÉ OU SUR VOTRE TÉLÉPHONE)

Dernières prises de commande

Lundi 21 décembre à 18h pour Noël
Mardi 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
de 9h00 à 17h30

La Boutique XB Saint-Claude
53 rue de Vesoul
25 000 BESANÇON
de 9h00 à 17h30

L' Atelier XB
3 impasse de l'écureuil
25 480 MISEREY-SALINES
De 8h00 à 16h00

contact@xavierbrignon.fr
Toute l'équipe XB vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !

XB

instagram SUIVEZ-NOUS **facebook**

MCC AGENCE/CRÉATIVE → 03 81 55 44 44 → www.mcc-agence.fr