



**INTENSE**

par Bastien Girard

CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



*Fêtes de fin d'année 2024*



# Les gâteaux de voyage



*Tournonnais*  
Notre spécialité  
Biscuit moelleux à la châtaigne  
15,00 € • ~500 g



*Panettone*  
Traditionnel aux  
fruits confits  
19,00 € • ~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



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



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



*Guimauves*  
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 Père-Noël

En chocolat noir, lait, blond ou blanc  
Garni de fritures  
4,00 € • ~35 g



## Requette de Noël

Boules en chocolats lait, blond  
et blanc. Socle au praline et  
chocolat noir  
11,50 € • ~110 g



## Boule de Noël garnie

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



## Renne

En chocolat lait ou noir  
Garni de fritures assorties  
13,50 € • ~120 g



## Boule de Noël

En chocolat lait ou noir  
Garnie de fritures assorties  
7,00 € • ~60 g



## Casse-Noisette

En chocolat lait ou noir  
Fourré au praline  
14,50 € • ~150 g





# Les chocolats



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



*Fritures de Noël*  
Chocolats blanc, blond, lait & noir  
12,00 € · 150 g  
19,50 € · 250 g



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



*Truffles*  
Chocolat noir  
11,50 € · 130 g  
16,50 € · 200 g



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



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



*Agathes*

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

11,50 € · 140g (\*100g)



*Oursons quinaux à la vanille*

- Enrobage chocolat lait
- Enrobage chocolat noir
- Enrobage chocolat blond
- Enrobage chocolats lait & noir et insert praliné noisette
- Enrobage chocolats blond & lait et insert praliné cacahuète
  - Assortiment

9,00 € · 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 **vendredi 20 décembre** (Noël) et **dimanche 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

Dimanche 15/12	<b>8h30 - 17h30</b>
Lundi 16/12	<b>Fermé</b>
Mardi 17/12	8h30 - 19h00
Mercredi 18/12	8h30 - 19h00
Jeudi 19/12	8h30 - 19h00
Vendredi 20/12	8h30 - 19h00
Samedi 21/12	8h30 - 19h00
Dimanche 22/12	<b>8h30 - 17h30</b>
Lundi 23/12	8h30 - 19h00
Mardi 24/12	<b>08h00 - 17h00</b>
Mercredi 25/12	<b>Fermé</b>
Jeudi 26/12	8h30 - 19h00
Vendredi 27/12	8h30 - 19h00
Samedi 28/12	8h30 - 19h00
Dimanche 29/12	<b>8h30 - 17h30</b>
Lundi 30/12	8h30 - 19h00
Mardi 31/12	<b>08h00 - 17h00</b>
Mercredi 01/01	<b>Fermé</b>
Jeudi 02/01	8h30 - 19h00

## VALENCE

Dimanche 15/12	<b>10h00 - 17h00</b>
Lundi 16/12	<b>Fermé</b>
Mardi 17/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Mercredi 18/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Jeudi 19/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Vendredi 20/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Samedi 21/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Dimanche 22/12	<b>10h00 - 17h00</b>
Lundi 23/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Mardi 24/12	<b>08h00 - 17h00</b>
Mercredi 25/12	<b>Fermé</b>
Jeudi 26/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Vendredi 27/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Samedi 28/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Dimanche 29/12	<b>10h00 - 17h00</b>
Lundi 30/12	9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Mardi 31/12	<b>08h30 - 17h00</b>
Mercredi 01/01	<b>Fermé</b>
Jeudi 02/01	9h30 - 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)



Ne pas jeter sur la voie publique



# Les desserts traditionnels revisités



Edition limitée



## Caroline Façon Tarte Tatin

POMME - VANILLE - CARAMEL

Croustillant au feuilletage, crémeux au sarrasin, panacotta à la vanille, biscuit moelleux et pommes d'Ardèche façon tatin

6 personnes 35 €



## Jane Façon Cheesecake

FRUITS EXOTIQUES

Croustillant à la noix de coco, cheesecake à la passion, biscuit moelleux, chantilly façon cheesecake et compotée de mangue

6 personnes 35 €



## Jules Façon Royal

CHOCOLAT - PRALINÉ

Biscuit dacquoise à la noisette, croustillant au praliné, crêpes dentelles et noisettes, panacotta à la noisette et mousse légère au chocolat noir 70%

6 personnes 35 €



## Colette Façon Mont Blanc

MARRON - VANILLE

Sablé à la vanille, crémeux et brisures de marron, chantilly à la vanille, meringue et vermicelles au marron

6 personnes 35 €

## Belle Gâteau roulé Façon Poire Belle Hélène

ENTREMETS DE NOËL  
POIRE - CHOCOLAT - VANILLE - AMANDE

Disponible uniquement à partir du 21/12

• Entremets : Croustillant « tuile aux amandes », biscuit roulé au chocolat, confit et compotée de poires d'Ardèche, ganache montée au chocolat et chantilly à la vanille de Madagascar  
• Cloche : sujet en chocolat • ~280 g

6/8 personnes Entremets seul 40 €  
Entremets et cloche 65 €



## Peter Façon Paris - Brest

BÛCHE GLACÉE  
CACAHUËTE

Croustillant pâte à choux, crémeux au praliné cacahuète, glace au praliné cacahuète et chantilly à la cacahuète

6 personnes 35 €



## François Façon Vacherin

BÛCHE GLACÉE  
FRAMBOISE - VANILLE

Meringue, sorbet à la framboise, glace à la vanille de Madagascar, chantilly à la vanille, framboises de la Drôme

6 personnes 35 €



Edition limitée

## Honoré Saint Honoré

ENTREMETS DU NOUVEL AN  
VANILLE - CARAMEL

Disponible uniquement à partir du 30/12

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

6 personnes 35 €

Bûches pâtisseries et glacées disponibles en boutique dès samedi 7 décembre.  
Commande avant **vendredi 20 décembre** (Noël) et **dimanche 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.



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