



Pour un dîner de Noël dignement conclu, difficile de faire impasse sur la bûche. Mais laquelle choisir ? Chocolatée, fruitée, vanillée... aux saveurs de miel ou de noisettes ? Voici les belles et délicieuses bûches de Noël 2020.

Les Bûches de Noël 2020



Brach – Bûche de Noël

Base croquante au miel et noix de cajou, biscuit moelleux au rhum vieux, crémeux chocolat au lait bio du Pérou, crème Vanille de Madagascar et crémeux au mascarpone à la fleur d'oranger.
6 personnes : 95 € – Sur commande, 48 h à l'avance au Comptoir Pâtisserie et par téléphone au

01 44 30 10 00 © Guillaume Czerw



Hôtel de Crillon – Bûche Forêt noire enchantée

Biscuit chocolat-amandes croquant, mousse mascarpone vanille et crémeux chocolat rare, griottes entières en compotée parsemée d'amandes effilées torréfiées.

6 personnes : 80 € – Réservation par mail : crillon.restauration@rosewoodhotels.com ©

Philippe Vaurès



Le Grand Véfour, Guy Martin – Bûche Chocolat Truffe Noire

Graines de sarrasin au lait à l'impératrice, pain de gène chocolat, praliné croustillant sarrasin, coulant chocolat à la truffe noire, ganache montée couverture chocolat 64% et truffe, mousse chocolat noire légère.

6 personnes : 89 € – Réservations : au 01 42 96 56 27 ou sur resa.gvefour@orange.fr.



Le Boulanger de la Tour – Bûche Soleil d’hiver aux agrumes

Biscuit pain de Gênes au citron, marmelade intense à la mandarine, mousse aux agrumes et crémeux citron.

6 personnes : 40 € – Disponible dès le 15 décembre © Pierre-Emmanuel de Leusse



Angelina – Bûche Arabesque

Pommes et poires épicées, cœur caramel coulant, mousse spéculos et ganache vanille.

6 à 8 personnes : 69 €



Aux deux canelés – Bûche Sapin d'Audes

Sapin de 24 grands canelés façon Mont Blanc et Chocolat-noisette enrobés de chocolat noir, et
9 mini canelés classiques enrobés de chocolat noir.

12 personnes : 70 € – sur commande en ligne ou en boutique



Benoît Castel – Bûche Cyclope

Biscuit Joconde aux amandes, insert en forme de cœur, au citron et à l'huile d'olive, mousse au citron et pochage à la main avec une crème à base de ricotta.

6 à 8 personnes : 50 € – Disponible dans les 3 boutiques Benoît Castel.



Cour des Vosges – Bûche de Noël

Croquant au miel, aux noisettes et pignons de pin, biscuit moelleux noisettes et marmelade de mandarines, crémeux et crème caramel et crème légère à la vanille de Tahiti.

6 personnes : 95 € – Sur commande, 48 h à l'avance au Comptoir Pâtisserie et par téléphone au

01 42 50 30 30 © Guillaume Czerw



Pierre Hermé – Bûche Fleur de Cassis

Crumble au poivre de cassis, biscuit moelleux au chocolat, ganache au chocolat Pure Origine Belize, district de Cayo, Plantation Xibun au cassis et poivre de cassis et éclats de chocolat noir à la fleur de sel.

12 personnes : 120 € et 250 € avec coque en chocolat – disponible dès le 15 décembre ©

Laurent Fau



Le Fouquet's – Bûche de Noël

Biscuit moelleux aux amandes de Montélimar, crémeux aux oranges de Corse, mousse miel-amandes et meringue au miel.

8 personnes : 75 € sur commande



Bo & Mie – Bûche signature

Crumble pistache, biscuit moelleux praliné/pistache, pâte de pistache, insert cerise griotte et bavaoise pistache.

8 personnes : 47,90 € – disponible en ligne et en boutique.



Nolinski – Bûche de Noël

Praliné fondant, biscuit moelleux amandes, compotée de mangue et cubes de mangue rôtie, crémeux à la citronnelle et au basilic et crème légère citronnée.

6 personnes : 95 € – Sur commande, 48 h à l'avance au Comptoir Pâtisserie et par téléphone au 01 42 50 30 30 © Guillaume Czerw



A La Mère de Famille – Bûche Andrea

Glace au chocolat origine Venezuela 70 %, glace au caramel et folies de l'écureuil, biscuit streusel.

6 à 8 personnes : 46 € – disponible en boutiques



La Scène – Scène de Noël

Vanille de Tahiti, Vanille de Madagascar torréfiée, praliné amande, cœur croustillant amande et cassonade et glaçage caramel.

6 à 8 personnes : 120 €, sur commande au restaurant La Scène



Jean-Paul Hévin – Bûche Pop Music

Biscuit chocolat sans farine, crémeux cardamome, mousse chocolat Grand Cru Chanchamayo
63% et gianduja pistache.

7 personnes : 43 € – disponible en ligne et en boutiques



Sinner – Bûche de Noël

Sablé croquant cacao, biscuit madeleine chocolat à l'huile d'olive, ganache fondante citron aux éclats d'olives noires et mousse chocolat noir du Pérou.

6 personnes : 95 € – Sur commande, 48 h à l'avance au Comptoir Pâtisserie et par téléphone au 01 44 30 10 00 © Guillaume Czerw



Maison Landemaine – Bûche Jardin Zen

Crumble croustillant au sésame, insert azuki (pâte de haricot rouge), crème et mousse citron yuzu et ganache montée au sésame noir.

4 personnes : 26 € – 6 personnes : 39 € – disponibles en boutiques.



Trianon Palace – Bûche « Il était une fois »

Mousse légère à la vanille toastée, crème citron, praliné noisette et fleur de sel et biscuit macaron noisette.

6 personnes : 74 € – Sur commande 24 h à l'avance au 01 30 84 55 55.



Le Meurice – Bûche Pur Miel

Croustillant miel et pollen, dacquoise et une meringue nappée de miel de forêt, gel citron au doux nectar de lavande aux suprêmes et confits de citron, gel de pollen et mousse aérienne parsemée de pollen.

4 ou 8 personnes : 45 ou 90 € – Disponible à La Pâtisserie du Meurice, sur commande 48 h à l'avance.



Hugo & Victor – Bûche Enveloppe

Biscuit chocolat aux éclats de noisettes torréfiées, mousse légère au chocolat du Venezuela 72%, crémeux au chocolat Bélize 75 %, mousse onctueuse au chocolat au lait Ghana 40% infusé à la vanille de Madagascar et praliné noisettes du Piémont.

2 personnes : 19 € – 6 personnes : 50 € – disponible en ligne et en boutique.



Le Royal Champagne – Une pluie d'étoiles

Mousse et une dacquoise coco, cœur crémeux au fruit de la passion et à l'ananas flambé au rhum.

6 à 8 personnes : 95 € – sur commande



La Glacerie – La voie lactée

Base de glace au chocolat au lait façon mendiante, coeur de sorbet mangue et praliné croustillant amande et noisette à l'orange.

8 personnes : 68 € – disponible en boutique. © Thierry Malty



Le Shangri-La Paris – Le Jardin sous la neige

Base de pâte sucrée au chocolat, croustillant au chocolat, crémeux chocolat, mousse lactée au gruë de cacao du Guatemala, onctueux caramel à la vanille, fines sphères candy en déco.

8 à 10 personnes : 108 € – Edition limitée à 50 exemplaires – Réservation 72 h à l'avance à

labauhinia.slpr@shangri-la.com

© Laurent Fau



La Meringaie – Astrée

Meringue craquante et moelleuse, chocolat noir, crème fouettée légère à la fève tonka, poires, amandes, noix de pécan, noix de macadamia et ganache chocolat noir.

12 personnes : 75 € – sur commande en boutique ou en ligne.



Maison Kayser – Bûche Merveilleux Spéculeos

Bûche roulée praliné et spéculeos.

4, 6 ou 8 personnes : de 15 à 25 € - Edition limitée disponible en ligne et en boutique.



Lutetia – Bûche La couronne aux épices de Noël

Mousse au citron, caramel coulant aux épices de Noël, vanille de Madagascar, biscuit moelleux au caramel, croustillant citron et cannelle, ganache pralinée aux épices, copeaux de chocolat noir et socle ajouré en chocolat 64% Manjari.

6 à 8 personnes : 85 € – Sur réservation par téléphone au 01 49 54 46 00



Le Burgundy – Rayon de Miel

Mousse légère clémentine-miel de Sarrasin, biscuit tendre au citron et à la clémentine, crémeux caramel, croustillant sarrasin à la noisette.

6 à 8 personnes : 100 € – Edition limitée sur commande à partir du 15 décembre, en ligne ou par téléphone au 01 42 60 34 12.



Photo: Instagram ©

Le Prince de Galles – Bûche Tison

Biscuit moelleux au miel de sapin, croustillant riz soufflé, insert crémeux caramel, flocage au charbon végétal et mousse de sucre noir.

6 personnes : 75 € – édition limitée sur commande par téléphone au 01 53 23 77 77 © Emilie Guelpa



Hôtel Royal Evian – La Pomme d’Or

Biscuit et crémeux vanille, pomme de Savoie façon tatin, mousse au miel et touche de calvados et glaçage au miel.

6 à 8 personnes : 95 € – édition limitée sur commande dès le 15 décembre, en ligne ou par téléphone : 04 50 26 85 00



Hôtel du Louvre – Bûche de Noël

Biscuit moelleux noisette au miel de Châtaignier, croustillant noisette, biscuit roulé aux praliné thym-citron, mousse au chocolat lait et glaçage Gianduja.

6 personnes : 59 € – 8 personnes : 77 € – 10 personnes : 95 € – sur commande dès le 19 décembre, 72 heures à l'avance.



Bernachon – Palet Or

Base de biscuit roulé au chocolat, ganache palet d'or 55%, crème d'Isigny AOP et enrobage chocolat noir brossé à la feuille d'or.

4 à 6 personnes : 38 € – Edition limitée sur commande.



Vincent Guerlais – Magie de Noël

Mousse chocolat noir origine Ghana, crème onctueuse au Yuzu, compotée de clémentines

Corses et croustillant chocolat gianduja.

8 personnes : 64 € – Sur commande.



Le Drugstore – l’Etoile

Biscuit dacquoise aux noix de pécan caramélisées, croustillant au riz soufflé, insert praliné enveloppé et mousse à la vanille parfumée aux légères notes de cardamome.

8 personnes : 42 € – Sur commande.



The Peninsula Paris – La Bûche

Socle croustillant à la vanille grillée et au sarrasin torréfié, moelleux biscuit, ganache vanille – chocolat blanc agrémentée d'une note végétale, cœur coulant kiwi – caviar.

Bûche sans gluten, à déguster aux restaurants de l'hôtel.



Maison Bocuse – Nuances

Hommage à Paul Bocuse et à sa passion pour l'aquarelle la bûche est un mélange de noisette et de saveurs exotiques, une association de nuances gourmandes.

6 à 8 personnes : 80 € – Edition limitée à 500 exemplaires, sur commande par téléphone au 04 72 42 90 90



Sébastien Gaudard – Bûche Casse Noisette

Biscuit roulé aux éclats de noisette, mousse beurre praliné sertie d'une crème citron, nappage chocolat au lait.

6 à 7 personnes : 45 € – disponible dès le 12 décembre © Colombe Clier



Park Hyatt Vendôme – bûche Pétales d’hiver, sans gluten

Ananas, citronnelle, thé blanc et chocolat blanc velours

6 à 8 personnes : 80 € – En vente dès le 17 décembre



La Maison du Chocolat – Bûche Cracker

Mousse au chocolat noir 70% pure origine Equateur, praliné noisette à l'ancienne, dacquoise noisette cacao, crémeux vanille à l'infusion de gousses bourbon de Madagascar, crème chibouste noire équateur, biscuit moelleux aux noisettes entières du Piémont et couverture aux éclats de noisette. Coque en chocolat noir satiné en forme de cracker, étoiles en chocolat ivoire et lait.

6 à 8 personnes : 95 € – Série limitée disponible en boutique du 21 au 24 décembre



Dessertissime – Bûche coco gingembre et citron vert

Meringue très légère, d'un crémeux coco et gingembre et de zeste de citron vert.

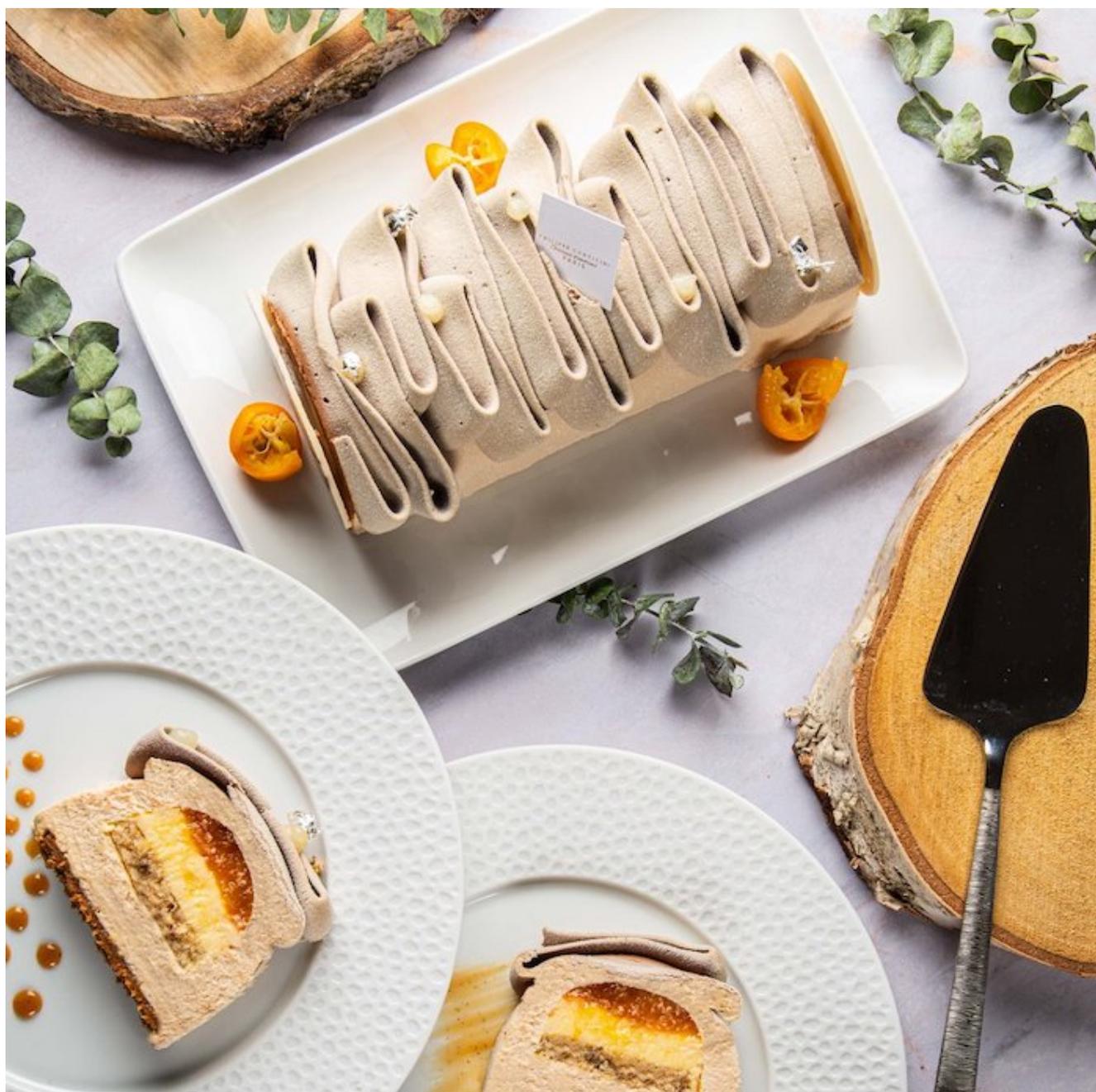
4, 6 ou 8 personnes : de 24 € à 48 € – disponible en ligne en pré-commande.



L'Essentiel – Bûche Socola

Mousse au chocolat noir 73 %, moelleux chocolat et noix de cajou, pépites de streusel et cœur de caramel coulant.

1, 4, 6 ou 8 personnes de 5,40 € à 54 € – disponible en boutiques.



Maison Philippe Conticini – Bûche Yuzu Kumquat

Biscuit financier amandes, croustillant cassonade, compotée de kumquat, crémeux yuzu, mousse au chocolat blanc caramélisée, glaçage chocolat blanc caramélisé, gelée de yuzu et kumquat confit.

6 personnes : 48 €



Thierry Marx Bakery – Bûche marron poires

Mousse légère au marron et Pointe de rhum, confit de poires, biscuit joconde amande, croustillant amandes et noisettes, glaçage poire agrémenté d'amandes torréfiées.

4 à 6 personnes : 39 € © Media Social Food



Fauchon – Bûche Signature Or Noir

Parfait glacé à la vanille bleue de la Réunion, croustillant d'amandes et fleur de sel, biscuit moelleux. Crème glacée à la vanille bleue de la Réunion enrobée d'une marmelade acidulée de citron et citron caviar. Des grains de caviar Sturia sont à déposer sur le dessus de la bûche, juste avant la dégustation.

8 personnes : 130 €, édition limitée accompagnée d'une boîte de caviar Sturia, sur commande © Patrick Rougereau



Yann Couvreur – Bûche Isatis

Biscuit et croustillant pécan, caramel vanille et sirop d'érable, praliné pécan, mousse vanille et sirop d'érable, chocolat garni de praliné pécan.

6 personnes : 90 € – disponible en Click and Collect dans toutes les boutiques Yann Couvreur



Akrame Benallal – Le Pavé parisien

Chocolat au lait, cardamome fumée, citron jaune et vert confit, crème au beurre citron et miel (sans saccharose) pour rappeler les pâtisseries parisiennes mythiques tel que le flan parisien, la tarte au citron meringuée ou encore la classique bûche de Noël au beurre.

6 personnes : 120 € dont 20 € reversés aux Restos du Cœur, disponible en 100 exemplaires numérotés et signés. Sur commande par mail : reservation@akrame.com



Jacques Genin x Epicery – Santa Planifolia

Un sabayon au chocolat et une crème fouettée légère à la vanille de Tahiti, créé en exclusivité pour Epicery.

4 personnes : 40 € – 6 personnes : 60 €



L'Eclair de Génie – L'Eclair XXL Berlingot

Ganache au chocolat blanc et à la pistache, cœur fondant à la framboise et décors festifs en chocolat.

6 à 8 personnes : 49 € – Disponible sur commande



Nicolas Bernardé – Bûche Forêt des Pins d’Hispaniola – Haïti

Mousse à la coco vaporeuse, tendres dacquoises coco, croustillant praliné, crémeux passion et compotée mangue, coco et passion.

6 à 8 personnes : 45 € – Disponible sur commande © Guillaume Czerw



[ACTUS](#) [CHEFS & TABLES](#) [PRODUITS](#) [VINS & SPIRITUEUX](#) [RECETTES](#) [BONNES ADRESSES](#) [EMPLOIS](#)