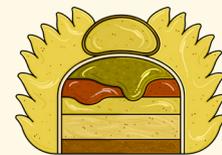
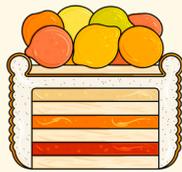




NOGEL



G



NOËL

Chaque année, la Bûche de Noël incarne l'esprit chaleureux des fêtes de fin d'année, mêlant tradition et gourmandise. Pour les festivités 2024, le chef Cédric Grolet et ses équipes associent héritage et modernité pour offrir une expérience sensorielle unique. Inspirées par la nature et façonnées avec une précision d'orfèvre, ces nouvelles créations promettent d'émerveiller autant par leurs esthétismes épurés que par la richesse des saveurs choisies.

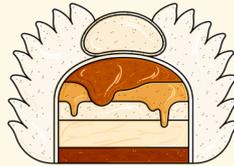
2024

CĒDRIC GROLET

OPĒRA



**BÛCHĒ FLEUR
PISTACHĒ**



**BÛCHĒ FLEUR
VANILLĒ**



**BÛCHĒ FLEUR
CHOCOLAT**



**BÛCHĒ FLEUR
NOISĒTĒ**



**BÛCHĒ PANIĒR
DĒ FLEÛRS**

Disponible à la commande sur cedric-grolet.com/opera/ dès le 30 octobre 2024

Disponible au retrait en boutique du 11 au 31 décembre 2024

35 avenue de l'Opéra, 75002 Paris

OPĒRA



La Maison Cédric Grolet Opera dévoile une création poétique et florale : La Bûche Panier de Fleurs, véritable célébration de la nature et de la beauté éphémère des fleurs. À travers cette bûche, le Chef transforme l'emblématique dessert de Noël en une œuvre d'art florale, alliant finesse visuelle et complexité gustative.

Façonnée tel un bouquet de fleurs, les fruits exotiques sont mis à l'honneur. La douceur onctueuse de la noix de coco s'associe harmonieusement à l'acidité vibrante du fruit de la passion et à la fraîcheur éclatante de la mangue et du citron vert. Chaque élément est travaillé avec soin pour révéler des notes exotiques équilibrées, gourmandes et rafraîchissantes pour un voyage en plein hiver.



PANIĒR DĒ FLĒURS

Mousse noix de coco, Cœur coulant passion, Cœur coulant mangue citron vert, Dacquoise coco, Croustillant praliné coco fleur de sel, Fleurs mangue / Passion / Coco

8 pax | 110 €

OPĒRA



Cedric Grolet Opera ne se limite pas à sa bûche signature mais propose également 4 autres créations élégantes au pochage rappelant l'univers Fleurs du Chef où chacune d'elle célèbre un parfum intemporel: la vanille, le chocolat, la noisette et la pistache.

Cette collection reflète l'expertise et l'approche créative du chef et de ses équipes, invitant les gourmets à explorer une palette de saveurs riches et réconfortantes à travers des desserts aussi beaux que délicieux.



FLĒUR VANILLĒ

Croustillant praliné vanille, Dacquoise vanille, Crémeux vanille, Confiture de lait vanille, Praliné coulant vanille, Crème vanille



FLĒUR PISTACHĒ

Croustillant praliné pistache, Biscuit pistache, Crémeux pistache, Caramel vanille, Praliné pistache lisse, Crème pistache

4 pax | 50 € 8 pax | 95 €

OPÉRA



Ces créations subliment des ingrédients incontournables de la pâtisserie par la créativité et la technique des pâtissiers de la Maison. Chaque bûche propose une interprétation unique d'une saveur classique :

la douceur de la vanille, la puissance du chocolat, le croquant de la noisette, et l'intensité de la pistache.



FLÈUR NOISETTE

Croustillant praliné noisette, Biscuit noisette, Crémeux noisette, Caramel vanille, Praliné noisette lisse, Crème noisette

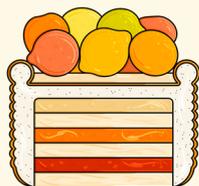


FLÈUR CHOCOLAT

Croustillant praliné chocolat, Biscuit chocolat, Crémeux chocolat, Mousse chocolat, Gel cacao, Crème chocolat

4 pax | 50 € 8 pax | 95 €

CĒDRIC GROLET LĒ MĒURICĒ



**BÛCHĒ PANIĒR
D'AGRUMĒS**



**BÛCHĒ PANIĒR
DĒ CHĀTAIGNĒS**

Disponible à la commande sur cedric-grolet.com/meurice/ dès le 30 octobre 2024

Disponible au retrait en boutique du 11 au 31 décembre 2024

6 rue de Castiglione, 75001 Paris

LĚ MĚURICĚ



Chef Pâtissier du célèbre Hôtel le Meurice, Cédric Grolet propose une création lumineuse et rafraîchissante: le Panier d'Agrumes, hommage à son univers Fruits. Fidèle à son approche artistique et technique, les fruits d'hiver sont ici sublimes pour offrir un dessert qui fait écho à la fraîcheur et aux couleurs éclatantes des agrumes tout en restant fidèle à l'esprit chaleureux des fêtes de fin d'année.

Inspirée par la diversité et la richesse des agrumes, cette bûche met en scène une harmonie de saveurs où chaque fruit apporte sa note : douceur envoûtante de l'orange, amertume délicate du pamplemousse et enfin, vivacité du citron.

Ces fruits, travaillés avec précision et subtilité, viennent se fondre autour d'un biscuit japonais agrumes et d'une mousse vanille pour la légèreté.

La Bûche panier d'agrumes promet de devenir une incontournable pour tout amateur de pâtisserie à la recherche d'un dessert aussi surprenant que raffiné.



PANIĚR D'AGRUMĚS

Mousse vanille, Cœur coulant citron, Cœur coulant orange, Cœur coulant pamplemousse, Biscuit japonais agrumes, Mini fruits en marmelade

8 pax | 110 €

LĒ MĒURIGĒ



Véritable hommage à la saison, la bûche panier de Châtaignes incarne la chaleur et le réconfort des fêtes d'hiver. En réinterprétant la châtaigne avec une touche moderne et raffinée, Cédric Grolet parvient à capturer l'essence de Noël tout en y ajoutant sa touche de créativité qui surprend et séduit.

À l'intérieur, une mousse légère à la vanille enveloppe un biscuit japonais châtaigne, une crème de châtaignes et un croustillant praliné noisette avec éclats de meringue pour parfaire l'expérience, offrant ainsi un équilibre subtil entre douceur, croquant et légèreté. Dans cette création, la châtaigne révèle toutes ses nuances alliant richesse et délicatesse et est une invitation à savourer l'hiver sous son meilleur jour.



PANIĒR DĒ CHĀTAIGNĒS

Mousse vanille, Gel châtaigne, Crème de châtaigne, Biscuit japonais châtaigne, Croustillant praliné noisette et éclats de meringue, Mini châtaignes en gel et praliné châtaigne

8 pax | 110 €

CĒDRIC GROLET SAINT-TROPEZ



**BÛCHĒ FLEUR
PISTACHĒ**



**BÛCHĒ FLEUR
VANILLĒ**



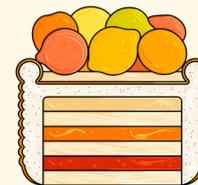
**BÛCHĒ FLEUR
CHOCOLAT**



**BÛCHĒ FLEUR
NOÏSETTE**



**BÛCHĒ PANIĒR
DĒ FLEÛRS**



**BÛCHĒ PANIĒR
D'AGRUMĒS**

Disponible à la commande sur cedric-grolet.com/saint-tropez/ dès le 30 octobre 2024

Disponible au retrait en boutique du 11 au 31 décembre 2024

19 rue des Feniers, 83990 Saint-Tropez

SAINT-TROPEZ



Pour les fêtes de fin d'année, les Bûches Signatures Panier de Fleurs et Agrumes, ainsi que la Collection Intemporelle voyagent et s'installent dans le Sud, au 19 rue des Feniers à Saint-Tropez.

Retrouvez ces créations festives exclusives, réalisées par nos talentueux pâtissiers, présentées dans notre écrin provençal.



PANIER D'AGRUMES

Mousse vanille, Cœur coulant citron, Cœur coulant orange, Cœur coulant pamplemousse, Biscuit japonais agrumes, Mini fruits en marmelade



PANIER DE FLEURS

Mousse noix de coco, Cœur coulant passion, Cœur coulant mangue citron vert, Dacquoise coco, Croustillant praliné coco fleur de sel, Fleurs mangue / Passion / Coco

8 pax | 110 €

SAINT-TROPEZ



FLÈUR VANILLE

Croustillant praliné vanille, Dacquoise vanille, Crémeux vanille, Confiture de lait vanille, Praliné coulant vanille, Crème vanille



FLÈUR PISTACHE

Croustillant praliné pistache, Biscuit pistache, Crémeux pistache, Caramel vanille, Praliné pistache lisse, Crème pistache



FLÈUR NOISETTE

Croustillant praliné noisette, Biscuit noisette, Crémeux noisette, Caramel vanille, Praliné noisette lisse, Crème noisette



FLÈUR CHOCOLAT

Croustillant praliné chocolat, Biscuit chocolat, Crémeux chocolat, Mousse chocolat, Gel cacao, Crème chocolat

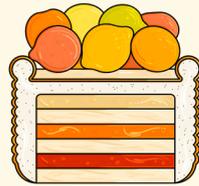
4 pax | 50 € 8 pax | 95 €

CĒDRIC GROLET

AT THE BĒRKĒLĒY

CĒDRIC GROLET

SINGAPORĒ



**SIGNATURE
FRUIT**



**SIGNATURE
FLOWER**

Available to order on cedric-grolet.com/london/ & cedric-grolet.com/singapore/ starting October 30, 2024

Available for in-store pickup from December 11 to 31, 2024

Wilton Pl, SW1X 7RL London
COMO Orchard Singapore, 30 Bideford Road, 229922 Singapore

LONDON SINGAPORE



Cedric Grolet at The Berkeley in London, as well as Cedric Grolet Singapore at the COMO Orchard will be showcasing the two signature logs of the group: Fruit & Flower.

Beyond borders, gourmet enthusiasts are invited to discover through these two creations the now well-defined universes of the Chef: Fruits & Flowers, reflecting the menus that are available throughout the year.



SIGNATURE FRUIT

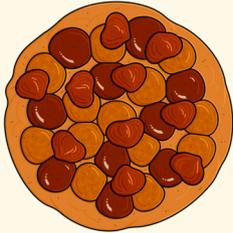
Vanilla mousse, Lemon runny heart, Orange runny heart, Grapefruit runny heart, Japanese citrus, Mini marmelade fruits



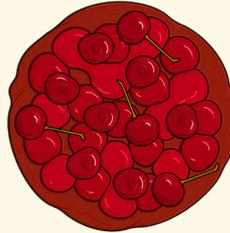
SIGNATURE FLOWER

Coconut mousse, Passion fruit runny heart, Lime & Mango runny heart, Coconut dacquoise, Coconut croustillant, Mango / Passion fruit / Coconut "flowers"

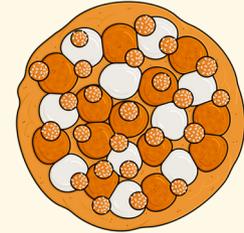
CĒDRIC GROLET CAFĒ



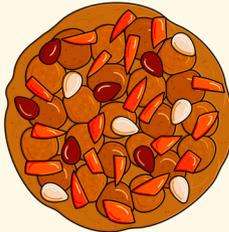
**COOKiĒ-PiZZA
CHĀTAIGNĒ**



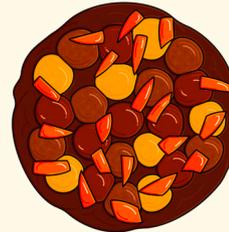
**COOKiĒ-PiZZA
GRiOTTE FORĒT NOIRĒ**



**COOKiĒ-PiZZA
NOIX DE COCO**



**COOKiĒ-PiZZA
PAIN D'ĒPiĒS**



**COOKiĒ-PiZZA
ORANGĒ CHOCOLAT**

Disponible à la commande sur cedric-grolet.com/café/ dès le 30 octobre 2024

Disponible au retrait en boutique du 11 au 31 décembre 2024

6 rue Danielle Casanova, 75002

CAFÉ



Cedric Grolet Café révèle également en cette période de fêtes de fin d'année, une carte spéciale célébrant Noël à travers des créations à la fois audacieuses et réconfortantes.

Retrouvez une collection de 5 cookie-pizzas aux saveurs hivernales.

Mais ce n'est pas tout, les croissants-beignets changent également de parfums pour laisser place aux saveurs suivantes : orange, cannelle, châtaigne.



CHATAIGNE

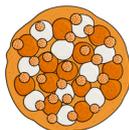
Pâte à cookie aux éclats de châtaigne, Praliné noisette, Crème de marron, Marrons glacés



FORÊT NOIRE

Pâte à cookie chocolat vanille, Gel griotte, Caramel griotte, Griottes confites

CAFĒ



NOIX DE COCO

Pâte à cookie coco, Praliné coco, Gel coco, Croustillant coco



PAIN D'ÉPICES

Pâte à cookie épices, Caramel épices, Praliné amande, Amandes caramélisées, Écorces d'orange et citron confit



ORANGĒ CHOCOLAT

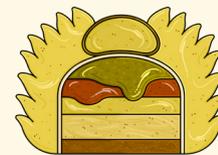
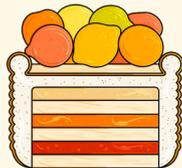
Pâte à cookie chocolat, Caramel chocolat, Praliné chocolat, Marmelade d'orange, Écorces d'orange confite

NOËL

À travers ses créations de Noël, Cédric Grolet et ses équipes transcendent les frontières et les cultures, offrant une expérience pâtissière universelle, où l'art, la créativité et la gourmandise se rencontrent. Qu'il s'agisse des boutiques de Paris, Saint-Tropez, Londres ou Singapour, chaque dessert signé par le Chef est une invitation à célébrer la magie des fêtes avec élégance et émotion, partout dans le monde.

2024

JOYEUSĒS FĒTĒS
DĒ FIŅ D'ANNĒĒ



CONTACTS

MAIL

contact@cedricgrolet.com

INSTAGRAM

Chef - @cedricgrolet

Opéra - @cedricgroletopera

Airelles - @cedricgroletairelles

The Berkeley - @cedricgroletlondon

Singapore - @cedricgroletsingapore

Café - @cedricgroletcafe