

Pascal Guglielmi

LA PÂTISSERIE DES MARSEILLAIS

Intemporels & créations pour un Noël d'exception



Bûche Le Mistral – 8 parts
Mousse aux marrons de l'Ardèche,
crémeux vanilles de Tahiti et de
Madagascar, biscuit moelleux aux
marrons. 56 €



Bûche Versailles – 6 parts
Mousse au chocolat 64 %,
croustillant praliné noisette,
biscuit moelleux aux
noisettes. 46 €



Bûche Kyoto – 8 parts
Crème diplomate au litchi,
compotée de fraises et fraises des
bois, biscuit moelleux aux
amandes. 56 €



Bûche Palm Springs – 8 parts
Mousse à la pistache, crémeux mangue-passion, biscuit
moelleux à la pistache. 56 €



Bûche Turin – 6 parts
Biscuit dacquoise aux
amandes et noisettes,
crème mousseline au
praliné. 46 €



❖ Organisation spéciale
fêtes ❖

Du 20 au 31 décembre,
seules les commandes de
bûches et d'entremets de
Saint-Sylvestre seront
acceptées.
Une sélection spéciale
Noël sera proposée le 24
décembre, ainsi que des
petits gâteaux de fête
chaque jour en vitrine.

Nos gâteaux de voyage

- Cake orange, pécan, noisettes &
amandes : 18 €
- Cake praliné, noisettes du
Piémont : 18 €
- Pain d'épices spécial Noël : 22 €

Commandes du 12 novembre au 19 décembre

Nos bûches sont réalisées en quantités limitées.

Certaines créations pourront ne plus être
disponibles avant le 19 décembre.

❖ Réservez dès que possible.

Retrait des commandes

Les bûches réglées à l'avance seront à retirer le 24
décembre directement au laboratoire (entrée
spéciale), afin d'éviter l'attente en boutique.

Les canelés de Pascal Guglielmi

Héritage bordelais sublimé par le Chef, ces bouchées dorées au cœur fondant incarnent la tradition et l'élégance.

À offrir ou à partager, pour un Noël aux accents authentiques.



Coffret de 4 canelés : 12 €



Les macarons de La Pâtisserie des Marseillais

Délicates coques aux amandes, garnies de saveurs intemporelles et raffinées.

Écrin de 8 macarons : 16 €

Composez vos coffrets & ballotins

Pascal Guglielmi, né à Bordeaux et grandi en Charente-Maritime, signe une sélection de chocolats fins qui lui ressemble : ganache au Cognac, clin d'œil à ses racines ; caramel fleur de sel de l'Île de Ré, souvenir atlantique ; et de délicates ganaches noires aux cacaos d'exception.

12 € les 100 g – coffrets & ballotins selon vos envies



Marrons Glacés Grand Cru Turin

Symbolique intemporel des fêtes, nos marrons glacés Grand Cru Turin révèlent toute la finesse et l'élégance d'un savoir-faire d'exception. Glacés à cœur, enveloppés un à un, ils offrent une douceur raffinée qui se déguste seule ou en cadeau précieux.

★ 5 € pièce – composez vos coffrets sur mesure.



Horaires spéciaux des fêtes

- Ouverture exceptionnelle : lundi 22 et lundi 29 décembre
- Fermeture exceptionnelle : jeudi 25 décembre, jeudi 1er et vendredi 2 janvier
- Réouverture le samedi 3 janvier avec nos galettes des Rois pour l'Epiphanie (6 janvier) ★

(Nos horaires sont toujours à jour sur Google Maps)



04.91.89.20.17
www.lapatisseriedesmarseillais.fr



Le Livre

« Des Trains au Vacherin »
À offrir pour Noël... pour mieux connaître le Chef, et peut-être s'inspirer d'une reconversion audacieuse.



★ Disponible en boutique.



L'Epiphanie – à partir du 6 janvier 2026

Pour célébrer les Rois, Pascal Guglielmi signe trois créations d'exception :

- La Marseillaise – brioche au beurre AOP Charentes-Poitou, recouverte de fruits confits d'APT : 32 €
- La Parisienne – galette à la frangipane aux amandes bio et crème pâtissière : 35 €
- La Sicilienne – frangipane à la pistache et griottes : 38 €



Pascal Guglielmi et toute son équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes. ★