

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, cake moelleux aux marrons. 56 €

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 €



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



Nos gâteaux de voyage

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

✦ 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.

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
Déliçates coques aux amandes, garnies de saveurs intemporelles et raffinées.
Écrin de 8 macarons : 16 €



Marrons Glacés Grand Cru Turin

Symbole 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'Épiphanie (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'Épiphanie – 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 €



Saint-Sylvestre – mercredi 31 décembre ✨

Pour célébrer le passage à la nouvelle année, il est possible de commander :

- Nos bûches de Noël
- Notre entremets de fête Champagne & Framboise – 6 à 8 parts (48 €)

✨ Commandes à effectuer avant le vendredi 26 décembre.



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