D. & G.
Charlet-Ançay

Collection de bûches

2026

FAUNE ALPINE

Une collection inspirée de la faune emblématique de nos Alpes, entre élégance, douceur et découverte.



Pour toutes vos commandes, veuillez contacter le +41 24 498 00 50 ou info@boulangeriecharlet.ch

Gypaète — 6 pers.

Bavaroise chocolat noir 65%, compote de mangue Kent enrobée d'une crème fruit de la passion, sur son biscuit viennois.

Lynx — 6 pers.

Biscuit au chocolat moelleux légèrement épicé, crème fondante praliné aux noisettes torréfiées, bavaroise fèves de tonka, compotée de poires caramélisées.

Tétra-Lyre — 6 pers.

Mousse cassis, crémeux aux marrons avec son confit myrtille-cassis, mousseline vanille de Madagascar sur un biscuit pain de Gênes.

Chamois — 6 pers.

Mousse chocolat 60%, bavaroise chocolat au lait 42%, compotée de framboises et son croustillant feuillantine.

Marmotte — 6 pers.

Mousse meringuée citron vert, crème caramel beurre salé, génoise blanche imbibée de gelée au citron pur jus sur son biscuit breton.

L'écureuil (forêt noire) — 6 pers.

Biscuit génoise chocolat, crème chocolat et ses cerises rouges, crème chantilly.

Nos bûches glacées



Loup (sans gluten) — 6 pers.

Sorbet pur chocolat, crème glacée vanille de Madagascar sur son biscuit chocolat sans gluten.

Renard (sans gluten - sans lactose) — 6 pers.

Duo de sorbets framboise, fruit de la passion, biscuit noisettes torréfiées façon dacquoise.

Sans oublier nos bûches traditionnelles — 6 pers.

Crème au beurre (Kirsch, mocca, chocolat)

A découvrir également :

Nos mandarines givrées • Notre variété de panettones maison • Nos coffrets garnis et toutes nos autres spécialités de Noël