2026

Créations de Fêtes



Aux Palets
STÉPHANE MANIGAUT
Or

Célébrez les fêtes avec
des créations gourmandes et uniques, signées
par votre artisan pâtissier chocolatier.

Stéphane Manigaut et toute son équipe
vous souhaitent de

Joyeuses & Gourmandes Fêtes

Aux Palets Or
STÉPHANE MANIGAUT

Nos spécialités de Noël

TOUTES NOS BÛCHES SONT DISPONIBLES EN
4 PARTS : 26€ | 6 PARTS : 38€ | 8 PARTS : 50€

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES



CHAMPS-ÉLYSÉES

ALLIANCE INTENSE ET RAFFINÉE AUTOUR DU CHOCOLAT ET DE LA VANILLE

Une mousse au chocolat noir des Caraïbes rencontre un crémeux à la vanille de Madagascar et vanille torréfiée, sublimés par un biscuit Sacher et une ganache montée au chocolat au lait.
Le tout repose sur un fond délicieusement croustillant.

TROCADÉRO

UNE BÛCHE FRAÎCHE ET DÉLICATEMENT ACIDULÉE, AUX ACCENTS EXOTIQUES

Un biscuit pain de Gênes associé à un streusel coco, un crémeux à l'orange sanguine et aux fruits de la passion, une mousse au fromage blanc vanillée et un coulis gélifié orange-passion.



LES BÛCHES PÂTISSIÈRES



MONTMARTRE

UNE CRÉATION GÉNÉREUSE AUX NOTES DOUCES ET FRUITÉES

Un biscuit brownie parsemé d'éclats de noix de pécan, accompagné d'un crémeux au praliné pécan et d'une compotée de figues et framboises. Une délicate ganache montée à la vanille de Madagascar vient apporter la touche finale.

RIVOLI



UNE RECETTE TOUT EN DOUCEUR ET EN GOURMANDISE - SANS FRUITS À COQUE

Un croustillant aux corn-flakes, une onctueuse crème chantilly au caramel et un biscuit moelleux accueillent une compotée de pomme et de poire. Pour parfaire l'ensemble, une fine couche de pâte à tartiner au caramel relevée d'une pointe de fleur de sel.



MOULIN ROUGE

UNE CRÉATION PÉTILLANTE ET FRUITÉE QUI JOUE SUR LES CONTRASTES

Sur un biscuit au citron et son croustillant aux amandes, se succèdent un crémeux au yuzu et au citron vert, un confit de fruits rouges (fraise, framboise et cassis), puis un délicat suprême à la vanille Bourbon.

LES BÛCHES GLACÉES



SACRÉ-CŒUR

UNE CRÉATION GLACÉE INTENSÉMENT GOURMANDE, ENTRE DOUCEUR ET CARACTÈRE

Un biscuit brownie aux noisettes accueille une glace aux deux vanilles de Tahiti et de Madagascar, associée à une glace au chocolat noir. Pour encore plus de gourmandise, de petits choux façon profiteroles viennent compléter cette composition.

TOUR EIFFEL



UNE INVITATION À LA DOUCEUR DES SAVEURS HIVERNALES

Un biscuit à la châtaigne accompagné d'une compotée de clémentine et d'un sorbet plein de fraîcheur. L'ensemble est sublimé par un parfait glacé aux marrons, généreusement agrémenté de morceaux de marrons confits.



NOTRE-DAME

UNE ALLIANCE FRAÎCHE ET FRUITÉE AUX NOTES DÉLICATEMENT ACIDULÉES

Un biscuit macaron aux zestes de citron rencontre un sorbet aux trois fruits rouges (fraise, framboise et cassis), un sorbet au citron jaune et un sorbet au fromage blanc. Une composition tout en fraîcheur et en légèreté.

LES BÛCHES TRADITIONNELLES

SAVEURS

Chocolat, Praliné ou Café.

Créations et Spécialités

Tous nos chocolats sont faits maison, ils sont réalisés avec des produits de qualité, dans le respect de la tradition chocolatière.



CENTRE DE TABLE DE FÊTE

Manège de noël

Montage en chocolat au lait, noir, blanc et dulcey garni de 10 bonbons au chocolat de la gamme Aux Palets OR.

À l'unité.....34,00 €

Stock limité : 50 exemplaires - Pensez à commander



BOUCHÉE RENNE

Praliné amandes, noisette maison, enrobées de chocolat noir - 120gr

À l'unité.....13,00 €



GOURMANDISES

Pâte à tartiner maison

Le pot de 250gr ...10,00 €



Nounours à la guimauve enrobée de chocolat noir ou lait

Boîte de
6 nounours.....11,00 €



Sujets de noël

Chocolat au lait et noir, garnis de croustibilles au chocolat

Le renne ..... 15,50 €

Le sapin ..... 29,00 €

N'hésitez pas à passer en boutique pour découvrir l'ensemble de nos créations

Le salon des confiseries

GOURMANDISES

Pâtes de fruits, guimauves, tranches d'oranges confites enrobées de chocolat noir, fruits confits, confitures faites maison.



MARRONS GLACÉS

À l'unité.....3,20 €

Nos Spécialités



LES O D'ORLÉANS

Praliné au miel
et chocolat noir..... 16,50 €



LES PAVÉS DU MARTROI

Praliné aux céréales
et chocolat noir.....15,50 €

Nos Coffrets de chocolats

Vous aimez nos pâtisseries ? Vous allez adorer nos chocolats !



COFFRET CONVIVE :
4 chocolats ..... 5,50 €

COFFRET T0 :
6 chocolats ..... 7,50 €

COFFRET T1 DE 100G :
12 chocolats ..... 14,00 €

COFFRET T2 DE 200G :
24 chocolats ..... 26,80 €

COFFRET T3 DE 300G :
35 chocolats ..... 39,00 €

COFFRET T4 DE 420G :
48 chocolats ..... 53,50 €

COFFRET T5 DE 600G :
65 chocolats ..... 72,00 €

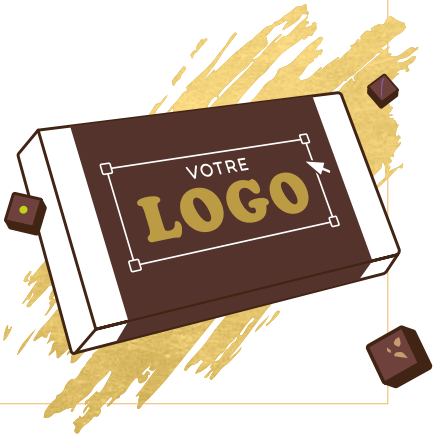
PERSONNALISEZ VOS ÉCRINS

Il existe de nombreuses occasions d'offrir des chocolats en entreprise !

Remerciez vos clients, partenaires ou collaborateurs avec notre solution de bagues et cartes personnalisées. Valorisez votre image en offrant des chocolats au goût unique, préparés avec de grands crus de cacao.

Marquez vos plus beaux événements avec des produits signés Stéphane Manigaut.

Pour toute commande de 25 ballotins minimum, valable sur les coffrets T0, T1, T2, T3, T4, T5.



Disponible à partir du 29 décembre 2026

LE GÂTEAU DU NOUVEL AN

Célébrez la nouvelle année avec un dessert alliant douceur et gourmandise.



- Une alliance délicate entre gourmandise et douceur. Un biscuit noisette croustillant révèle un cœur crémeux à la vanille, enveloppé d'une mousse légère au chocolat Dulcey, aux notes délicatement biscuitées et aux noix de pécans caramélisées.

Taille unique

6 parts ..... 37,00 €



Disponible à partir du 2 janvier 2027

LA GALETTE DES ROIS

Aux Palets Or vous invite à découvrir ses galettes aux saveurs variées, accompagnées d'une collection de fèves exclusives.

- Pure crème d'amande - *2/4/6/8 pers.*
- Feuilleté sans fourrage - *2/4/6 pers.*
- Pomme tombée au beurre - *2/4/6 pers.*

La Spéciale : Une nouvelle création chaque année
Disponible pour 2/4/6/8 pers.
Crème d'amande à la pistache accompagnée de cerise Amarena

Découvrez notre nouvelle collection de fèves et le coffret complet avec son plateau d'échecs.





LE côté SUCRÉ

PETITS FOURS*
Votre cœur balance entre tous vos desserts favoris ? Optez pour un délicieux assortiment de petits fours.

12 pcs ..... 15,60 €
16 pcs ..... 20,80 €
20 pcs ..... 26,00 €

CAKES
Cake aux fruits (rhum) ..... 17,50 €
Cake citron ..... 16,90 €
Cake vanille ..... 17,50 €

PETITS FOURS SECS*
Tuiles aux amandes, meringuettes, cigarettes roulées, sablés.

100 g (≃ 12 pièces) ..... 8,00 €

MACARONS SUCRÉS*
Coffret assorti parmi nos 15 parfums : chocolat, pistache, framboise, vanille, caramel...

8 pcs ..... 10,30 €
12 pcs ..... 15,50 €
18 pcs ..... 23,00 €
24 pcs ..... 31,00 €



*Assortiments réalisés par nos soins

LE côté SALÉ

PAIN SURPRISE
Tout Saumon :

50 pcs ..... 55,00 €

Assortiment par nos soins :
Mousse de foie de canard, jambon Serrano, beurre, noix, raisins, saumon fumé, boursin, charcuterie.

50 pcs ..... 50,00 €

BRIOCHE AU CRABE
40 pcs ..... 60,00 €

BOUCHÉE AU RIS DE VEAU
Quenelles de veau, ris de veau et champignons de Paris.

1 pce ..... 9,00 €

PETITS FOURS APÉRITIFS
Quichettes, pizzas, gougères, escargots feuilletés, etc.

1 pce ..... 1,00 €
10 pcs ..... 10,00 €
20 pcs ..... 20,00 €
30 pcs ..... 30,00 €



Pain surprise assortiment gourmand



NOTRE ÉQUIPE ADORE VOS VISITES

C'est pourquoi les commandes se font uniquement en boutique !*
Prenez une pause, passez nous voir, et on s'occupe du reste !

**Aucune commande ne sera prise par téléphone, par mail ou sur internet*

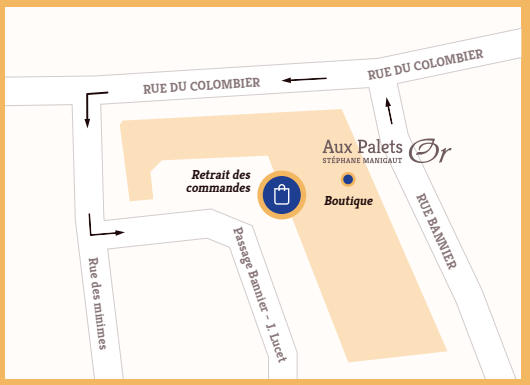
Pensez à nous contacter avant le :

20 décembre | Noël
27 décembre | Nouvel An

L'intégralité des commandes sera à retirer à l'arrière de la boutique :

"PASSAGE BANNIER JOSEPH LUCET"

Les 24, 25 et 31 décembre uniquement



- Liste des allergènes sur demande. -

Aux Palets Or
STÉPHANE MANIGAUT

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

PÂTISSIER CHOCOLATIER - SALON DE THÉ

15 rue Bannier - 45000 Orléans | Tél. : 02 38 53 22 70

www.palets-or.com

Nos horaires évoluent tout au long du mois de décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
30 Fermé	1 8h - 19h30	2 8h - 19h30	3 8h - 19h30	4 8h - 19h30	5 8h - 19h30	6 8h - 13h
7 Fermé	8 8h - 19h30	9 8h - 19h30	10 8h - 19h30	11 8h - 19h30	12 8h - 19h30	13 8h - 18h30
14 10h - 18h30*	15 8h - 19h30	16 8h - 19h30	17 8h - 19h30	18 8h - 19h30	19 8h - 19h30	20 8h - 18h30
21 8h - 19h30	22 8h - 19h30	23 8h - 19h30	24 8h - 19h30	25 8h - 12h	26 8h - 19h30	27 8h - 18h30
28 8h - 19h30	29 8h - 19h30	30 8h - 19h30	31 8h - 19h30	1 Fermé	2 8h - 19h30	3 8h - 18h30

** lundi 14 décembre ouvert uniquement pour les prises de commandes*

Fermetures exceptionnelles :
les 4 et 5 janvier 2027

pagedemarque communication _ 02 38 53 27 82