



# MAISON GÉLIS

Depuis 1927



COLLECTION FÊTES 2024

## CHERS GOURMANDS

Cette année, à la Maison Gélis, nous avons décidé de relever un défi un peu fou : allier tradition et innovation, en utilisant... l'intelligence artificielle ! Ne vous inquiétez pas, notre équipe de pâtissiers est toujours aux commandes. Mais on s'est dit : "Pourquoi ne pas inviter l'IA à notre table, pour booster notre créativité et donner une touche de modernité à nos bûches ?" Alors, c'est parti, on a plongé dans cet univers futuriste pour imaginer des associations de saveurs inédites et repenser nos recettes, tout en restant fidèles à notre savoir-faire artisanal.

Si l'IA nous a aidés à pousser les frontières de l'imagination, c'est bien l'expertise de nos pâtissiers qui a transformé ces idées en réalité. Car soyons clairs, une bûche de Noël, ce n'est pas qu'une idée, c'est d'abord du goût, de la texture, et du plaisir à partager. Notre challenge ? Transformer des concepts en véritables gourmandises, des mots en délices. Et c'est là que l'humain fait toute la différence, car seul un artisan peut équilibrer parfaitement les saveurs et garantir cette magie gourmande qui réchauffe les fêtes.

En mêlant tradition et modernité, nous vous avons préparé une carte de bûches innovante, surprenante, mais surtout... délicieuse !

Passez de très belles fêtes gourmandes avec nous !

Alexandrine & Pascal Gélis



## CLICK & COLLECT

Nous privilégions la prise de commande en ligne. Rendez-vous sur la boutique en ligne :

[www.maisongelis.fr](http://www.maisongelis.fr)

Vous pourrez y choisir la date de retrait de votre commande et venir la récupérer en boutique.

Nous prendrons vos commandes en boutique également. Cependant, nous serons dans l'impossibilité d'enregistrer celles-ci par téléphone.

Vous pourrez ensuite retirer vos commandes au guichet prévu à cet effet en boutique.

Nous sommes tout de même à votre disposition pour vous aiguiller tout au long de la saisie de votre commande.



Double virtuel de la bûche généré avec l'IA

## SOMMAIRE

Les bûches _____	4
Le coin salé _____	7
Les pains _____	8

## DATES LIMITEES DE COMMANDE

Commandez avant le samedi 21 décembre à 19h pour des retraits le 24 et le 25 décembre.

Commandez avant le dimanche 29 décembre à 12h pour des retraits le 31 décembre et le 1er janvier.

**Ouvert mardi 24 décembre de 7h à 18h et mercredi 25 décembre de 7h à 12h30.**

**Ouvert le mardi 31 décembre de 7h à 17h et mercredi 1er janvier de 8h à 12h30.**





## LES BÛCHES CRÉATIONS

### FORÊT SENSORIELLE

Une délicieuse symphonie de saveurs entre la douceur d'un **biscuit** dacquoise aux **amandes**, la légèreté d'une mousse au **fromage blanc** et **citron vert**, la fraîcheur acidulée d'une **compotée de fruits rouges** et la texture croquante d'un croustillant **praliné, pistache** et **riz soufflé**. Le mariage parfait entre fraîcheur, douceur et croquant.

### VOYAGE DES ÉTOILES

Cette bûche se compose d'un biscuit gourmand **brownie aux noix de pécan**, d'une mousse onctueuse à la **vanille de Madagascar**, et d'un crémeux au **chocolat blanc** infusé à la **cardamome**. Une compotée de **pommes Granny Smith** légèrement caramélisées équilibre l'ensemble par son acidité, tandis qu'un croustillant de **crumble aux noix de pécan** ajoute une texture croquante raffinée.

### CITRUS D'AURORE

Un voyage de saveurs fruitées avec un **financier citronné** moelleux, une mousse légère à l'**orange sanguine**, et une **gelée de mandarine** juteuse. Le tout rehaussé par un sablé aux **zestes d'agrumes**, créant une harmonie subtile entre douceur et fraîcheur.

### CHOCOLAT VOLCANIQUE

Une bûche intense et raffinée associant un biscuit Sacher moelleux, au **chocolat noir**, une **mousse au chocolat grand cru 70%**, une gelée infusée au **piment d'Espelette**, offrant une chaleur douce et équilibrée et un **croustillant praliné noisette** aux **éclats de caramel** fleur de sel. Pour une expérience chocolatée intense et équilibrée.

Scannez pour avoir plus de renseignements, découvrir les tarifs et commander.







## LES BÛCHES CLASSIQUES

### MONT-BLANC INFINI

Une harmonie de saveurs composée d'une dacquoise **noisette croquante**, surmontée d'une mousse aérienne aux **marrons** et d'une **gelée de cassis** acidulée pour un contraste parfait. Une ganache montée à la **vanille** ajoute une douceur délicate, créant une expérience gourmande et raffinée.

### TATIN AUDACIEUSE

Cette bûche marie un biscuit **sablé au beurre demi-sel**, des **pommes caramélisées épicées au poivre de Timut**, et une mousse légère au **caramel épicé**. Un crémeux à la **vanille de Madagascar** termine ce dessert avec douceur et fraîcheur.

### BORÉALIS ENCHANTÉ

Une création qui allie une génoise moelleuse à la **noisette** et à la **patate douce**, une mousse onctueuse au **sirop d'érable** et une compotée d'**airelles** adoucie à la **poire** pour une touche fruitée et fraîche. Un croustillant de **noisettes caramélisées** vient sublimer l'ensemble avec un croquant réconfortant et gourmand.

## LES BÛCHES ROULÉES CLASSIQUES

### SIGNATURE GRAND MARNIER

Un tourbillon de saveurs mariant une génoise classique moelleuse, parfumée au **zeste d'orange** et imbibée d'un **sirop au Grand Marnier**, à une **crème au beurre** onctueuse au Grand Marnier. Avec une touche fruitée d'**orange**, offrant un dessert festif et savoureux.

### L'ESSENCE DU TIRAMISU

Une délicate danse gustative avec un **biscuit génoise au café** imbibé de **sirop d'expresso intense**, une mousse **mascarpone** aérienne et un croustillant **praliné**. Une crème au café ajoute une texture crémeuse, pour un hommage parfait au tiramisu classique.

# LES BÛCHES GLACÉES

## TROPICALE INFINIE

Un voyage de saveurs exotiques se compose d'un biscuit dacquoise à la **noix de coco**, d'un sorbet crémeux à la **noix de coco** et d'un sorbet passion intense. Un insert de gelée **mangue-ananas** vient ajouter une touche fruitée et acidulée, intensifiant l'expérience exotique de ce dessert ensoleillé.

## JARDIN D'OASIS

Cette bûche glacée associe une glace crémeuse à la **pistache**, à un sorbet acidulé à la **framboise**. Elle repose sur un biscuit génoise aux **amandes**, parfumé à la **rose** et imbibé d'un sirop léger à la **framboise** et à la **rose**. Une compotée de **fraises** à la rose complète le tout, offrant une expérience gourmande et délicatement équilibrée.

## MANDARINE ZEN

Un spectacle de saveurs mariant une glace onctueuse au **gingembre**, à un sorbet **mandarine-coriandre** vif et rafraîchissant. Le tout reposant sur un biscuit génoise à l'**amande**. Une compotée de **mandarines** agrémentée de **gingembre confit** ajoute une touche fondante, créant une harmonie parfaite entre douceur fruitée et épices délicates.

Scannez pour avoir plus de  
renseignements, découvrir les  
tarifs et commander.





Mis en scène et photographié par Arnaud de la Giraudière

## LE COIN SALÉ

### SA'PAIN SURPRISE

Pain surprise en forme de sapin avec 30 toasts assortis garnis de mousseline à la truite du Pays Basque, de crème au Roquefort et noix, et de mousseline au jambon au piment d'Espelette.

### VERRINE DOUCE FUMÉE

Purée de patate douce agrémentée de Haddock fumé.

### VERRINE SUD-OUEST

Magret séché maison sur chutney de raisins secs et noix et mousse au Roquefort.



Scannez pour avoir plus de renseignements, découvrir les tarifs et commander.

## LES ROLLS

### SUD-OUEST ROLL

Crème de Foie gras, confit d'oignons, pistache et cranberries.

### JAMBON • NOIX

Crème aux noix et lamelles de jambon cru.

### POULET • CURRY

Crème au curry et effiloché de poulet cuit au four.

### GASPACHO • CREVETTE

Crème à la tomate épicée et crevette.

### CITRON • POISSON

Crème au citron et saumon gravelax.





Mis en scène et photographié par Studio 23

## LES PAINS COLLECTION SPÉCIALE FÊTES

### SA'PAIN D'OR

Un pain au maïs parfumé aux épices et aux figues, en format individuel de sapin, idéal pour accompagner le foie gras. Son moelleux légèrement sucré et ses arômes festifs en font un incontournable des tables de fêtes.

### CITRON & MERS

Un pain tendre au citron, relevé d'aneth et de baies roses, avec une croûte croustillante de maïs, parfait pour accompagner poissons et fruits de mer.

### DUO SPÉCIAL NOËL

Notre irrésistible pain Duo 2 blés aux noisettes croquantes et cramberries.

### LE VRAI PAIN AU CHOCOLAT

Une mie au cacao parsemée de pruneaux et subtilement relevée de genièvre, sous une croûte dorée. Parfait pour accompagner foie gras, viandes en sauce, gibiers, ou champignons, ce pain unique a séduit les jurys de "La Meilleure Boulangerie de France" avec une note de 9/10.

### LE TRIGOJI

Un pain intégral avec de la farine bio, riche en fibres et en baies de goji. Parfait pour les repas de fêtes, il allie bienfaits nutritionnels et saveurs fruitées, tout en sublimant votre table avec une forme triangulaire et un décor unique.

### NOCCITAN

Un pain rustique aux noix et à la farine d'exception de St-Sulpice-sur-Lèze de la maison Aupetit, pour un goût de terroir unique et authentique.

## LES CLASSIQUES



### ÉPI D'OC

Flûte, baguette, épi ou ficelle pain blanc courant. Ficelle sans sel sur commande.

---

### FARINEL

Pain de tradition française, fabriqué avec une farine Label Rouge pour une mie très alvéolée et un parfum de levain plus marqué.

---

### RUSTIQUE

Pain de campagne en format flûte, baguette.

---

### TOURTE DE SEIGLE

Pain rustique au goût intense, à la croûte épaisse et à la mie sombre. Idéal pour accompagner poissons, crustacés, charcuteries et fromages. Sa texture dense et légèrement acidulée en fait un incontournable des saveurs authentiques.





Mis en scène et photographié par Studio 23

### **NATURELLEMENT SANS GLUTEN**

Farines de riz, maïs et sarrazin. Graines de quinoa et féculé de pomme de terre.

### **PAIN DE MIE**

Sa texture moelleuse rend sa mie assez souple, il est idéal pour faire vos toasts. Il peut se déguster avec des mets salés comme sucrés.

### **BAGUETTE AUX GRAINES**

Baguette savoureuse et croustillante à la couleur dorée et lumineuse. Sa saveur et ses fibres sont riches en graines diverses et graines de Chia.

### **PAIN AUX FIGUES**

Une délicieuse association de figues moelleuses dans un pain de campagne à la mie brune, idéale en accompagnement de foie gras.

Scannez pour avoir plus de renseignements, découvrir les tarifs et commander.





**RENDEZ-VOUS DÈS LE 1<sup>ER</sup> JANVIER**  
POUR DÉCOUVRIR NOS GALETTES DES ROIS



WWW.MAISONGELIS.FR



Impression : DSI Imprimerie - Entreprise adaptée et solidaire. | Ne pas jeter sur la voie publique | Photos non contractuelles | Conception graphique : Studio Vincelle

MAISON GÉLIS

2 rue Jean Jaurès 31390 CARBONNE  
05 61 87 80 57 • patisserie@maisongelis.fr

Mardi 24 décembre de 7h à 18h  
Mercredi 25 décembre de 7h à 12h30

Mardi 31 décembre de 7h à 17h  
Mercredi 1<sup>er</sup> janvier de 8h à 12h30