



FOOD STYLE

Bouce nuit

Cheesecakes, panettone au café et chocolats fumés...
petites et grandes gourmandises ont carte blanche pour
épater la galerie. SÉLECTION FRANÇOISE DABADIE

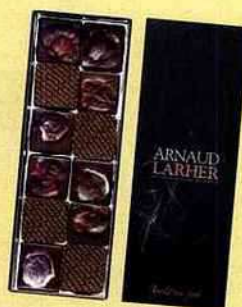


Dites cheese

Une boîte à camembert
sans fromage, mais avec
des mini-cheesecakes colorés
de la maison Senoble,
confectionnés avec du fromage
blanc des Deux-Sèvres.
SENOBLE, LES PETITS LAITIERS,
19€ LA BOÎTE.

Choc' au carré

Les best-sellers de la Maison
du Chocolat revus en carrés
format king size: de quoi
rendre jaloux le père Noël!
LA MAISON DU CHOCOLAT,
6,50€ LA PIÈCE. 4,5 X 4,5 CM.



Fumé!

Couleur havane et notes
boisées-torréfiées, le
chocolat fumé au bois
de hêtre, c'est la tendance
phare de ce Noël...
Couvrez acheter ceux
d'Arnaud Larher.
ARNAUD LARHER,
18€ LES 12 CHOCOLATS.



Complètement baba

Mieux qu'une bûche: des petits
babas imbibés de vieux rhum
ambré et de sirop à la vanille de
Madagascar par Laurent Duchêne,
meilleur ouvrier de France.
LAURENT DUCHÊNE, 9,80€ LES 210G.



Bonne poire

Une mignonette de liqueur de poire Williams,
aux reflets d'or et aux arômes de fruits confits
et de vanille. À déguster fraîche ou sur glace.
MASSENEZ, BABY GOLDEN EIGHT, 14,10€ LES 20 CL.

Rose yuzu

Parfumée d'une touche
acidulée de yuzu,
l'emblématique praline
de Montargis se réinvente
pour faire voyager les
papilles.
MAZET CONFISEUR,
6,70€ LES 65 G.



Grand siècle

Ces divines religieuses du 18^e siècle
sont constituées de cinq éclairs
assemblés avec une crème légère,
chez Stohrer la plus ancienne
pâtisserie de Paris.
PÂTISSERIE STOHRER, 18€.
POUR 2 PERSONNES.



Mamma mia!

Stufo, le panettone? Oubliez tout en
goûtant cette version ultra-moelleuse,
revisitée avec du café Lavazza par le chef
Simone Zani.
PANETTONE AU CAFÉ LAVAZZA, 38,90€.
À LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

