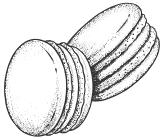
Nos Gourmandises Maison :

Marrons glacés, liqueurs, chardons, pâtes de fruits, papillotes, nougat, truffes, griottes, orangettes.



Nos Macarons :



En coffret, 6, 12 ou 18 macarons.
En pyramide:
24 ou 40 macarons.

Framboise-litchi, pistache fraise-rhubarbe, abricot-lavande, café, vanille-huile d'olive, citron, coco-citron vert, chocolat, caramel beurre-salé, cassis, groseille-verveine, praliné, myrtille-violette.

Nos Galettes

Frangipane ou frangipane chocolat
4 ou 6 parts.
Disponibles sur commande
à partir du 3 janvier 2027.



Horaires d'ouverture :



Du mardi au samedi
9h00-19h00.

Ouvertures exceptionnelles :



Dimanche :
13, 20 et 27 Décembre
3 et 10 Janvier
de 9h00 à 12h30.
Lundi 21 de 9h00 à 18h00.

Fermetures exceptionnelles :

25 décembre
1er janvier.



Réservation par téléphone ou en boutique jusqu'au 20 décembre inclus.
Les bûches seront disponibles à partir du 23 décembre.

Carte des desserts Noël 2026

Chocolaterie Colombet

2 avenue de Verdun,
63320 Pontgibaud
04.73.88.99.78

Bûches entremets

Brooklyn

Mousse chocolat noir 67% de cacao
Crémeux vanille
Caramel onctueux
Biscuit brownies et biscuit cookies
Noix de pécan caramélisées

Sakarya

Mousse chocolat dulcey
Compotée de fruits des bois
Crémeux aux noisettes
Croustillant aux noisettes
Biscuit viennois

Turinoise

Sans gluten et sans fruits à coque

Mousse aux marrons
Roulé cassis-poire
Compotée de poire
Biscuit viennois

Madinina

Mousse mascarpone vanille
Marmelade exotique,
(ananas, mangue, passion)
Crémeux chocolat lait, banane-passion,
(grand cru Martinique 50% de cacao)
Biscuit Dacquoise coco-citron vert

Bûches

4 parts 19.60€
6 parts 29.40€
8 parts 39.20€

Verrines glacées

4.80€ pièce

· Parfait verveine, sorbet myrtille
· Sorbet poire, glace caramel
· Parfait vanille, sorbet framboise et meringue

Bûches glacées

Abricotine

Sorbet abricot
Nougat glacé
Coulis de framboise
Biscuit macaron

Pyramide de sorbets

Sans lactose et sans fruits à coque

Sorbet citron, ananas, mangue,
framboise, myrtille
Biscuit génoise

Mentonnaise

Sans gluten

Crème glacée citron
Sorbet framboise
Praliné aux noisettes
Biscuit sablé