

CHOCOLAT & CONFISERIE

NOS COFFRETS EMPILABLES

CHOISISSEZ - PERSONNALISEZ - EMPILEZ

CHOCOLATS ASSORTIS	250 G	32,50€
DUO (MENDIANTS, ORANGETTES)	250 G	32,50€
TRUFFES	250 G	32,50€
PÂTES DE FRUITS	16 PCE	26,00€
CALISSONS	16 PCE	26,00€
MARRONS GLACÉS	12 PCE	48,00€

NOUVEL AN

MÊME SÉLECTION QUE NOS BUCHES DE NOËL AINSI QUE TOUS LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE 45€

Baba au rhum, Saint Honoré, Millefeuilles, tutti frutti...
Taille unique 6 personnes.

MINI GÂTEAUX 28€

Plateau de 16 mini gâteaux (8 variétés).

GALETTE FRANGIPANE 27€

Galette du Nouvel An, taille unique 4 personnes.

COMMANDES

COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE ?

En boutique au 7 avenue Auber à Nice.

Par téléphone au 04.93.88.71.77.

DATES LIMITES

Noël, le 24/12, dernière commande le 22/12.

Nouvel an, le 31/12, dernière commande le 30/12.

Une fois la commande enregistrée, aucun changement ne pourra être effectué.

HORAIRES FÊTES

DIMANCHE 21 9H00 - 13H00

LUNDI 22 8H00 - 19H30

MARDI 23 8H00 - 19H30

MERCREDI 24 8H30 - 18H00

JEUDI 25 FERMÉ

VENDREDI 26 FERMÉ

SAMEDI 27 8H00 - 19H30

DIMANCHE 28 9H00 - 13H00

LUNDI 29 8H00 - 19H30

MARDI 30 8H30 - 18H00

MERCREDI 31 8H30 - 18H00

JEUDI 1 FERMÉ

VENDREDI 2 8H00 - 19H30

SAMEDI 3 8H00 - 19H30

DIMANCHE 4 9H00 - 13H00



DU 6 AU 10 JANVIER

DIMANCHE 11 9H00 - 13H00

PUIS HORAIRES HABITUELS :

MARDI AU SAMEDI DE 8H00 À 19H30



NOËL GOURMAND

2025 

Pâtisserie Le Vanillier

Maison Ducroux
7 avenue Auber - Nice
04.93.88.71.77

NOS ENTRÉES

AMUSES BOUCHES 24€

Barquette assortie de 20 pièces : feuilleté saumon, pizza, pissaladière, quiche lorraine, cake salé, saucisse feuilletée, tartes aux blettes, sablé fromage, allumettes fromage, croque-monsieur.

CANAPÉS 25€

Plateau assorti de 15 pièces : saumon, jambon de Parme, fromage frais, concombre crevette, pointes d'asperges et oeufs.

PAIN SURPRISE 42€

36 parts assorties, saumon, jambon cru, mousse de canard et rosette.

NOIX DE ST JACQUES 9€

En coquille et son fleuron.

MACARON FOIE GRAS 9€

Et son confit de pommes chanteler caramélisées.



NOS BÛCHES TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES

CHOPIN 45€

Crème légère au chocolat noir, croquant praliné sur un biscuit macaron.

ARPÈGE

Coeur tendre caramel beurre salé, crème chocolat au lait et biscuit noisette.

GOUNOD SANS GLUTEN

Crème légère aux éclats de marrons glacés sur un biscuit chocolat.

VERDI NOUVEAUTÉ

Crème et compotée de fruits exotiques (passion, mangue & ananas) sur un biscuit à la noix de coco.

CITRON POP SANS GLUTEN

Suprême vanille, crème citron vert et compotée de fruits des bois sur un biscuit moelleux aux amandes.

FRAMBOISE POP

Nuage de crème framboise, cœur de vanille Bourbon sur un biscuit cuillière.

BÛCHES GLACÉES

3 sorbets : mandarine, fraise et cassis.
3 glaces : vanille, praliné, chocolat.

TERRE 55€

SANS GLUTEN. NI LACTOSE. NI SUCRE
Gâteau pour 6 personnes, crémeux à la noix de pécan et nuage de chocolat noir sur un biscuit croquant.

GOURMANDISES CENTRE TABLE

MACARON 22€

Coffret de 12 macarons assortis.

TARTES DE NICE 22€

Plateau de 15 tartes assorties caramel et noix.

FOURS SUCRÉS 25€

Plateau de 24 fours assortis (12 variétés).

CHOUX CARAMELS 28€

Plateau de 16 mini choux vanille.

PANETTONE DU CHEF 22€

Un incontournable de la pâtisserie italienne revisité par le chef.

PAIN D'ÉPICE 16€

Au miel des alpes du sud, sans sucre ajouté.

MACARON DE NICE 14€

Notre spécialité : le macaron de Nice aux amandes, sachet de 200g.

