

LENÔTRE
PARIS

LE
DES temps
FÊTES

LE TRAIN DES MERVEILLES

LE TRAIN
DES MERVEILLES

NOËL

Grandir en gardant ses RÊVES
D'ENFANT

*C'était la veille de Noël.
Dehors, la neige tombait doucement,
comme si le ciel avait décidé
de recouvrir le monde d'un grand
manteau blanc.
Léo, le Chef du Train des Merveilles,
regardait les flocons danser
et se mettait à rêver avant de recevoir
ses voyageurs.
Il pensait à son cadeau de Noël.
Pas n'importe lequel...
Il rêvait depuis longtemps
d'un train à monter,
un vrai petit train en chocolat,
rempli de gournandises
avec des wagons
et une locomotive
à croquer...*

LENÔTRE
PARIS



© Studio Marianne Guély

bienvenue A BORD

Collection des Fêtes
LENÔTRE 2025-2026

Dans une forêt immaculée
où les sapins scintillent
sous un voile de neige poudrée,
un Train des Merveilles
serpente entre les arbres
centenaires.

*Ce n'est pas un train
ordinaire, mais le
Train des Merveilles,
un convoi féerique qui
ne passe qu'une fois par an,
la nuit de Noël.*

À bord, chaque wagon raconte un moment de fête : de la table des grandes retrouvailles aux douceurs qui prolongent la saison, chaque moment est pensé pour faire briller la magie des fêtes, jour après jour.

De Noël à l'Épiphanie, Lenôtre embarque petits et grands dans un parcours gourmand où chaque plat, chaque création, célèbre l'art de recevoir et prolonge l'enchantement jusqu'aux dernières couronnes de janvier.



L'ÉDITO

PAR GUY KRENZER
DIRECTEUR DE LA CRÉATION LENÔTRE
& doublement sacré Un des Meilleurs Ouvriers de France

Pensée comme une *traversée*
joyeuse et gourmande,
la collection des fêtes
prend la forme du **Train des Merveilles**,
ce convoi unique dont chaque wagon
dévoile une ESCALE FESTIVE.

« Cet univers, nous l'avons façonné
avec l'atelier Marianne Guély, et il a inspiré
chacune de nos créations. Ce travail
est porté par une brigade de chefs, d'artisans
composée de femmes
et d'hommes passionnés,
de Meilleurs Ouvriers de France
et d'un champion du monde de la pâtisserie,
qui, tels les lutins du Père Noël, façonnent
chaque création avec un seul objectif :
faire briller tous les instants
des fêtes de fin d'année. »

JOYEUSES FÊTES !

Guy Krenzer



LE TRAIN
DES MERVEILLES



06 LES COCKTAILS

14 LES ENTRÉES

24 LES PLATS GOURMETS

32 LA PÂTISSERIE

54 LES CHAMPAGNES

58 LES CADEAUX

*Pour tous les voyageurs de Noël...
MONTEZ À BORD.
Le Train des Merveilles
n'attend que vous.*

COMMANDES PAGE 67
& sur lenotre.com

PETITES BOUCHÉES GOURMANDES

*C'est l'impatience d'un beau voyage,
celle qui fait battre le cœur un tout petit peu plus vite,
celle qui met des lumières dans les yeux
avant même le premier tchou-tchou.*

COCKTAILS



Les indispensables



■ Mini boudins truffés 3%, truffe noire du Périgord, 175 g : 29 €

PAINS ÉCRINS

■ Pain en écran au saumon fumé, 30 pièces : 50 € ■ Brioche mousseline à la chair de tourteau, 30 pièces : 50 €

■ Brioche mousseline au foie gras de canard, raisin et Banyuls, 30 pièces : 52 €

plateaux savoureux



Tentation



■ À déguster chaud 18 pièces : 40 € (Existe aussi en 33 pièces : 69 €)

Mini-croque monsieur jambon fromage - Petite quiche lorraine façon Lenôtre - Mini hot-dog de dinde - Gougère au fromage

Rayonnant



■ À déguster froid 21 pièces : 48 €

Poulet et sauce béarnaise en mini burger - Sablé fleuri aux légumes, à l'huile d'olive et au piment d'Espelette
Comme un « nougat » d'Ossau Iraty relevé d'un condiment à l'orange - Finger saumon fumé et piquillos, pousse d'herbe

Évasion



■ À déguster froid 24 pièces : 69 € (Existe aussi en 50 pièces, uniquement sur commande)

Une composition exclusive pour les fêtes, garnie de 24 pièces aux ingrédients soigneusement sélectionnés par nos Chefs :
Saint-Jacques, voile aux notes marines et oeuf de brochet - Saumon fumé, crème et petites perles sur blinis - Foie gras de canard sur pain d'épices
Bouchée de pomme de terre au crémeux de tarama - Focaccia aux graines et bœuf mariné



CHAQUE BOUCHÉE
sera un VOYAGE,
un souvenir, une douceur
une émotion.

CULISTINE

FESTIVE

*ENFIN L'HEURE
de passer à table.
Les assiettes fines brillent comme
des miroirs de fête et l'air sent
LA GOURMANDISE & le merveilleux.*

PAROLE DE CHEF

Illuminons vos tables



« Dans la continuité de ce voyage gourmand, la collection salée met en lumière la pâtisserie charcutière, savoir-faire emblématique de la Maison. Tourte de veau, pâté en croûte des fêtes ou bœuf Wellington... Ces créations sont pensées comme de véritables pièces de centre de table, les stars des repas de Noël. Ce chapitre s'accompagne aussi d'entrées d'exception : sapin de foie gras de canard, Saint-Jacques, araignée de mer ou encore edelweiss de homard. »

■ Mandarine
et saumon fumé en trompe-l'œil : 16 €
Sablé croustillant au piment d'Espelette,
mousse de carotte à l'orange
et tartare de saumon fumé.

Fabrice Brunet
Chef de la création salée
& Un des Meilleurs Ouvriers de France
cuisinier

pâtisseries salées



Prenons place en *première classe*.
Alors que les couteaux glissent dans la pâte dorée,
le parfum délicat s'élève doucement...
comme si la forêt enchantée elle-même s'invitait au repas.

Exquises TRADITIONS



Lenôtre, en vraie Maison de savoir-faire et d'artisanat, a toujours misé sur le travail de la pâte, et ses pâtisseries charcutières sont un symbole idéal de ce travail, concrétisation de la collaboration entre les charcutiers et les cuisiniers.

Ils ont imaginé, sous la direction de Guy Krenzer qui est MOF cuisinier mais aussi Charcuterie-Traiteur, deux nouveautés marquantes, qui feront de majestueux centres de table pour lancer le repas.



Sa majesté LE PÂTÉ EN CROÛTE



LE COULIBIAC dans son habit de fête



PÂTÉS EN CROÛTE & COULIBIAC

■ Pâté en croûte au foie gras de canard et truffe noire - La part 100 g : 30 € - Pâté en croûte garni de foie gras de canard et d'une farce fine de poulet, enrichie de truffe noire 1,7%. ■ Coulibiac de saumon et crème acidulée aux herbes et au citron - Pour 2 personnes : 45 € (Existe pour 4, 6 ou 8 personnes) - Un classique de la gastronomie française, originaire de Russie : pâte feuilletée briochée, garnie d'une farce saumon, duxelles de champignons de Paris et filet de merlan.

Le bœuf
WELLINGTON



LES DÉLICES EN CROÛTE : plats chauds et dorés

■ **Bœuf Wellington** - Pour 6 personnes, 800 g : 200 € - Une pièce de filet de bœuf saisie puis enveloppée dans une farce onctueuse aux champignons de Paris et foie gras de canard, relevée d’une touche de porto. L’ensemble est lové dans une crêpe fine, puis habillé d’une pâte feuilletée dorée et décorée à la main. ■ **Tourte de saumon et Saint-Jacques** - Pour 4 personnes en entrée ou 2 personnes en plat : 48 € - Pâte feuilletée pur beurre, garnie de saumon, Saint-Jacques et sauce ravigote aux girolles, avec une touche d’estragon. ■ **Tourte de pomme de terre à la truffe noire** - Pour 2 personnes : 32 € - Tourte au feuilletage doré et croustillant, renfermant un cœur de gratin de pommes de terre relevé d’ail, muscade et thym. La farce est enrichie d’emmental, d’une viennoise de noix et ciboulette, le tout serti de lamelles de truffe noire 1%.



la TOURTE
LA STAR EN FÊTE

■ Tourte de veau, volaille et foie gras de canard - Pour 6 personnes : 45 €
Sous une pâte feuilletée dorée, se cache une farce généreuse de veau, poulet, foie gras de canard, trompettes de la mort et fines herbes.



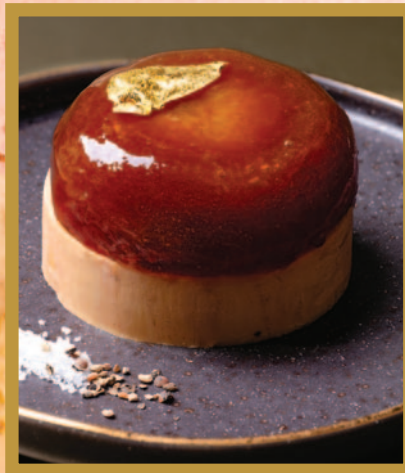
FOIES GRAS

Préparez-vous à traverser le PAYS DES PRODUITS NOBLES

LES FOIES GRAS

■ Foie gras d'oie mi-cuit truffé 3%, truffe noire du Périgord
2 personnes, 2 tranches de 50 g : 45 € - (Existe aussi pour
3, 4, 5, 6 personnes) - Grande finesse en bouche pour ce foie
gras d'oie entier fondant et sublimé par la truffe noire 3%.

■ Foie gras de canard mi-cuit - 2 personnes, 2 tranches de
50 g : 35 € - (Existe aussi pour 3, 4, 5, 6 personnes) - Notre
foie gras de canard entier, à la texture fine et fondante, offre
une saveur délicate et parfumée grâce à sa cuisson parfaite.



■ Tatin de foie gras de canard : 29 € Sur un sablé au piment
d'Espelette, un foie gras de canard généreux s'accorde avec la
douceur caramélisée de la pomme.

■ Sapin au foie gras de canard, glacé Ajo blanco : 16 €
Sur un pain d'épices moelleux, un foie gras de canard, sublimé
par un glaçage ivoire inspiré de l'ajo blanco, crème d'amande
andalouse à l'ail doux.

Chaque bouchée
EST VELOURS...

SAUMONS & CAVIARS

le saumon rose comme l'aube SUR LA NEIGE

SAUMON FUMÉ

PAR LA MAISON LE BORVO

■ Saumon fumé norvégien Le Borvo - 2 personnes,
2 tranches de 80 g, blinis, beurre et citron : 40 €
Saumon élevé entre 18 et 24 mois dans les eaux
profondes de Norvège, fumé au bois de hêtre et finement
tranché à la main. Sa chair fondante dévoile des saveurs
subtiles avec une délicate note de noisette.

■ En accompagnement :

Mini blinis - 10 pièces : 7,50 €

Blinis - 2 pièces : 6,50 €

le caviar

LE CAVIAR, UNE SÉLECTION

LENÔTRE PAR KAVIARI

Kaviari, maison parisienne de référence en caviar,
sélectionne les meilleurs produits pour les chefs étoilés.
Pour Lenôtre, elle propose un Baeri français subtil et
peu iodé, un Oscîètre prestige aux saveurs marines et
de noisette, et un Beluga Impérial aux notes beurrées
d'une longueur remarquable en bouche.

■ Caviar Baeri français, Caviar Oscîètre,
Caviar Beluga Impérial : Prix nous consulter





■ Edelweiss de homard
et chou-fleur : 40 €
*Homard entier
et en tartare de pince,
duo de chou-fleur en purée
et crémeux,
et sauce homardine.*



TOP DÉPART *passons à Table* au wagon des entrées royales

le Homard UN HÔTE DE CHOIX

■ Feuilleté de homard aux légumes,
sauce homardine : 29,50 €
*Feuilleté garni de homard,
accompagné de légumes cuisisés
(poireau, butternut, oignons grelots,
céleri, carotte) au curry,
curcuma et aneth.*



c'EST L'HEURE des entrées DES GRANDS SOIRS



- **Mandarine et saumon fumé en trompe-l'œil** : 16 € - Sablé croustillant au piment d'Espelette, mousse de carotte à l'orange et tartare de saumon fumé.
- **Gambas au tandoori, pommes de terre et sauce cocktail** : 25 € - Pommes de terre crémeuses à la sauce homardine, gambas au tandoori, céleri rave et sauce cocktail citronnée.
- **Escargots ail et persil** : La douzaine : 15 € - Escargots préparés avec un beurre parfumé à l'ail et au persil plat.



IODÉE
L'ARAIGNÉE
DE MER

- **Araignée de mer en écrin** : 29 €
Chair d'araignée de mer fine, parfumée aux notes vives de citron, d'aneth et de curcuma, sur une panna cotta à la homardine.
- **Tartare de saumon en écrin** : 23,50 €
Tartare de saumon fumé relevé par un chutney de butternut aux accents acidulés.



- **Saint-Jacques sauce Normande, quenelle de bar et Homard** : 26 €
Des noix de Saint-Jacques accompagnées de médaillons de homard, d'une quenelle de bar et d'une duxelles de champignons, nappées d'une sauce normande.

d'autres entrées font partie du voyage...

POISSONS

- **Fraîcheur de homard aux agrumes** : 39,70 € ■ **Demi-homard en carapace** : La personne 40 € - Demi-homard sublimée par un consommé de homard et une rémoulade de céleri-pomme.
- **Demi-langouste en Bellevue** : La personne 75 € - Demi-langouste, macédoine de légumes à la mayonnaise, œufs mimosa et pétales de radis blanc en pickles.

VIANDES

- **Boudin blanc truffé 3%** : 15 € - Relevé d'un trait de porto et de muscade.
- **Tartelette fine aux pommes et foie gras de canard** : 19 € - Tartelette feuilletée garnie de pâte de coing épicée et de quartiers de pommes, surmontée d'une escalope de foie gras poêlé, de pommes granny et de cerneaux de noix du Périgord.
- **Feuilleté truffe noire et eryngi** : 29 € - Pâte feuilletée, viennoise de truffe noire et crémeux d'eryngi.



Plats PRINCIPAUX

enchanteurs

Dans le Train des Merveilles,
chaque voyageur choisit son monde :
*la Terre dorée des Volailles ou l'Océan lumineux
des Poissons.*

Volailles

exquises & festives



La VOLAILLE dorée comme une ÉTOILE D'HIVER

■ Chapon du Gers farci, bouquet de champignons et légumes : La personne 46 € - Du filet et de la cuisse de chapon du Gers farci, accompagnés d'un bouquet de cèpes et de girolles, de topinambour poêlé, de carottes fanes et d'oignons grelots, mariés à un velouté de volaille.

■ Dinde de Bresse, farce aux marrons, butternut et gnocchis : La personne 48 € - Dinde de Bresse cuisée dans un jus, servie avec une farce fine au marron, des gâteaux de butternut, des gnocchis, des cèpes poêlés, des marrons braisés et des mini-boudins blancs truffés, sublimée par une sauce au vin rouge.

■ Brochette de poulet pané : La pièce : 4,50 € - Brochettes d'aiguillettes de poulet panées, croustillantes et savoureuses.

Viandes savoureuses



■ Mignon de veau, cèpes et émulsion de beurre aux truffes : La personne 49 € - Mignon de veau poêlé, accompagné de rosaces de pommes de terre, cèpes colorés au beurre, marrons braisés, petits légumes glacés, avec une émulsion de beurre au jus de truffe noire 5,9% et à la truffe blanche d'Alba 2,9%.

■ Filet de bœuf, butternut et foie gras de canard sur brioche : La personne 49 € - Un tendre filet de boeuf et son jus de veau, accompagné d'un moelleux de butternut ainsi que de girolles et foie gras de canard, présentés sur une brioche moelleuse.

METS CHOISIS, légumes glacés & jus savoureux



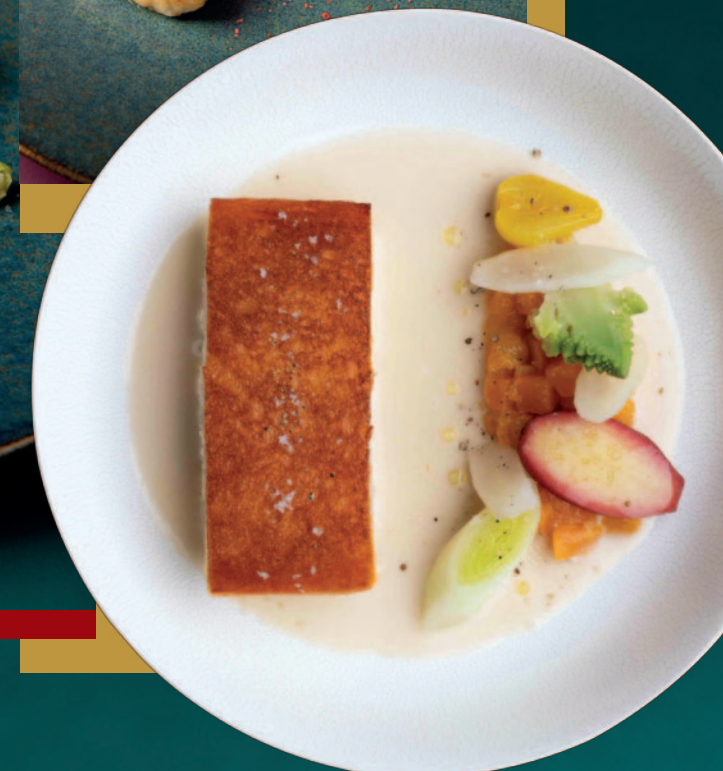
Délices DE LA MER

le POISSON en habit d'étoile



■ Saint-Jacques et homard, légumes gourmands : La personne 58 €
Cette symphonie de Saint-Jacques et de homard est accompagnée d'une sauce homardine et de légumes gourmands (poireau, carotte fane, navet, fève de soja et pois gourmand).

■ Turbot en grenobloise de pistache, cèpes et beurre blanc : La personne 54 €
Pavé de turbot poêlé en grenobloise de citron et pistache, sur mousseline de pommes de terre aux perles de hareng arenkha, agrémenté d'une sauce au beurre blanc, de cèpes poêlés et de betteraves jaunes en papillote.



■ Filet de daurade et déclinaison de légumes : La personne 36 €
Filet de daurade, masqué d'une farce au bar et aux noix de Saint-Jacques, accompagné d'une déclinaison de légumes et d'une sauce marinère.

le règne DU végétal



accompagnements

■ Risotto à la truffe noire du Périgord : La personne 31 € - Risotto onctueux à la truffe noire du Périgord 1,7%, sublimé par un bouillon de légumes et des oignons, parfumé au vin blanc et assaisonné d'huile d'olive. ■ Poêlée de cèpes et girolles, échalote et persil 120 g par personne : 24 € ■ Mousseline de pommes de terre à la crème et truffe noire (3%) - 150 g par personne : 24 € ■ Marrons braisés - 150 g par personne : 15 €

les pains

- Pain de fêtes aux fruits secs : 10 € - Pain au levain en forme de sapin aux raisins, abricots et cranberries.
- Epi au Comté : 7,50 €
- Boule Lenôtre - 450 g : 5,30 €
- Pain aux céréales - 300 g : 5 €
- Pain Multigrains - 400 g : 5 €
- Pain de mie végétalien - 420 g : 7 €



Viennoiseries

- Brioche Mannele individuelle : 3,60 €
Bonhomme en pain viennois au goût brioché et décoré de perles de sucre.
- Panettone «Chefs Lenôtre» : 28,50 €
Inspiré par la tradition italienne, brioche moelleuse parfumée à l'orange confite et aux raisins secs, décorée d'amandes et de grains de sucre.
- Stollen : 20 €
Spécialité alsacienne en hommage aux origines de Guy Krenzer, composée d'un pain brioché aux fruits confits et raisins secs, garni d'un biscuit moelleux aux amandes et recouvert d'un confit de zestes d'orange.



Joli
sapin
en pain

LES MENUS



*Laissez-vous inspirer
par ces quatre sélections de menus
de fête imaginées
par les Chefs*



MENU SOUS-BOIS

*Un menu chaleureux et rassurant,
qui met à l'honneur le plaisir des tables d'hiver
et les traditions françaises.*



Saint-Jacques sauce normande,
quenelle de bar et Homard

Tourte de veau,
volaille et foie gras de canard accompagné
d'un mélange de salade

Bûche Mont-Blanc



MENU ÉCUME

*Un menu lumineux,
inspiré de l'univers marin,
et grandes célébrations de fin d'année.*



Araignée de mer
en écrin

Filet de daurade,
et déclinaison de légumes

Bûche Riviera, agrumes



MENU VEGETAL

*Un menu actuel,
une esthétique naturelle et un art de la table
tout en sobriété.*



Feuilleté de truffe noire
et eryngi

Risotto
à la truffe noire

Bûche Alsace



MENU GRAND SOIR

*Un menu signature
inspiré des plus beaux dîners
incarnant le spectacle et l'art de recevoir.*



Edelweiss de homard
et chou-fleur

Bœuf Wellington,
accompagné de mousseline truffée

Bûche Train des Merveilles



■ Feuille d'Automne : 4 personnes 45,50 €
(existe en 6 et 8 personnes, autres tailles nous consulter)
Une création de Gaston Lenôtre de 1968.
Duo de meringue française et de succès aux amandes,
mousse au chocolat noir.

LA pâtisserie festive

*À mesure que le train avance dans la nuit argentée,
un parfum discret de vanille, de caramel
et de chocolat se met à flotter,
comme une promesse douce murmurée au cœur.*

*C'EST LE MOMENT TANT ATTENDU :
La Haute Pâtisserie
lenôtre*



LA BÛCHE SIGNATURE

FOCUS

Étienne Leroy



CHEF PÂTISSIER LENÔTRE

& CHAMPION DU MONDE

DE PÂTISSERIE



*FAIRE VOYAGER
petits & grands
dans l'imaginaire
DES FÊTES*

« L'inspiration de cette bûche signature vient des contes de Noël que je regarde avec mes filles, ces moments où je les vois s'émerveiller et où je retrouve moi aussi cette magie. C'est ainsi qu'est né Le Train des Merveilles, une création pensée comme un voyage au cœur des fêtes, avec des saveurs réconfortantes, celles qui rassemblent et évoquent aussitôt l'esprit de Noël. Sa réalisation demande un véritable travail d'équipe : plus de cinquante pièces en chocolat, façonnées et assemblées une à une à la main, pour donner vie à cette création. »

LE TRAIN DES MERVEILLES , NOËL 2025



un HYMNE à *l'enfance* GOURMANDE

LE TRAIN DES MERVEILLES & NOËL 2025



Pièce maîtresse

de notre collection imaginée
par Etienne Leroy, Champion du Monde
de pâtisserie
et chef pâtissier de la maison Lenôtre,
le Train des Merveilles ouvre la voie
d'un voyage à travers les saveurs de Noël.
Composé d'une locomotive entièrement faite
de chocolat, assemblée à la main
à partir d'une cinquantaine de pièces délicates,
et de deux wagons-bûches,
il incarne le savoir-faire d'orfèvre
de la maison Lenôtre. Chaque détail doré,
des lignes délicatement soulignées aux roues
ciselées et au toit poudré,
donne vie à cette création, comme animée
par la magie du voyage.



Les wagons-bûches, aux lignes élégantes

dévoilent une composition intensément gourmande :

croustillant noisette et gruë de cacao, crémeux au praliné noisette, biscuit moelleux au cacao,
crémeux au chocolat noir et lait, praliné noisette à l'ancienne et mousse onctueuse
au chocolat noir, le tout sublimé par un glaçage
au cacao. Le toit, enneigé d'une guimauve, apporte une touche
de tendresse et d'enfance à cette création sophistiquée.

■ Bûche signature 2025, Le Train des Merveilles

Format unique pour 8 à 10 personnes 190 € en édition limitée

Disponible à partir du 17 décembre 2025 sur commande uniquement.



LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

AU *royaume* DES BÛCHES



SORTIR LE GRAND JEU...
L'Heure est aux partages
DES PLUS DÉLICIEUX

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES



■ Bûche Haussmann,
vanille et cannelle : 6 personnes 89 €
(format unique)

Bûche composée d'un biscuit moelleux à la vanille, d'un croustillant aux noisettes, d'un crémeux vanille-rhum-cannelle, d'un caramel fondant et d'une mousse au lait infusée à la vanille Bourbon de Madagascar, le tout recouvert d'une fine pâte d'amande décorée.

la GRANDE PARADE des *BÛCHES en FÊTE*

■ Bûche Noël sous la neige,
chocolat et caramel : 4 personnes 48 €
(existe en 6 et 8 personnes)

Une bûche composée d'un crémeux au chocolat noir, d'une mousse chocolat noir et caramel, d'un cœur "parfait lacté" au chocolat au lait et d'un fin croustillant amande-noisette aux éclats de caramel d'Isigny.

■ Bûche Pyrénées, noisette et caramel :
4 personnes 48 €
(existe en 6 et 8 personnes)

Une bûche au cœur croustillant à la noisette et un crémeux onctueux à la noisette, sublimé par un caramel à la fleur de sel et un praliné noisette. Enveloppée d'une mousse à la noisette et vanille ainsi que d'un biscuit joconde.

■ Bûche Alsace, framboise et vanille :
4 personnes 48 €
(existe en 6 et 8 personnes)

Cette bûche révèle un cœur de framboise et un croustillant duja, sur une base biscuit joconde et enveloppé d'une mousse aérienne au fromage blanc.

■ Bûche Riviera, agrumes :
4 personnes 48 €
(existe en 6 et 8 personnes)

Bûche composée d'un biscuit moelleux et d'un croustillant aux amandes, d'un crémeux citron-yuzu, d'une compotée mandarine, clémentine, citron et bergamote, et d'une mousse aux agrumes.

■ Bûche Mont-Blanc, marron et vanille :
4 personnes 48 € (existe en 6 et 8 personnes)

Bûche avec une base de biscuit joconde moelleux, renfermant un cœur de crème de marron à la vanille, agrémenté de crème montée à la vanille, de meringue et de brisures de marron.

Toutes vos bûches se déclinent en format individuel : 10,50 euros

DANS LE WAGON DU SUCRÉ on ADMIRE
avant de savourer



GÂTEAUX

ON NE MANGE PAS SEULEMENT
UN DESSERT,
ici, on goûte une mémoire,
UN RÊVE
un instant suspendu.

pâtisseries D'Hiver



- Flocon aux fruits exotiques : 6 personnes 62 € - Individuel : 10,50 € - Croustillant et dacquoise à la noix de coco et gingembre, compotée de mangue et d'ananas, ganache montée à la vanille, le tout recouvert de noix de coco râpée.
- Schuss aux poires et noisettes : 4 personnes 42 € (existe en 6 et 8 personnes, autres tailles nous consulter) - Sablé croquant, biscuit joconde, mousse au fromage blanc, crème fouettée, poires rôties au sirop, noisettes torréfiées et nappage caramel.
- Crème anglaise vanille Bourbon de Madagascar : 220 ml 9,50 €
- Coulis framboise : 220 ml 9,50 €

pâtisseries iconiques



Chaque dessert
a une histoire,
chaque cuillerée,
une émotion.

■ **Opéra** : 4 personnes 39 € (existe en 6 et 8 personnes, autres tailles nous consulter)- Biscuit aux amandes imbibé de sirop au café, crème café et ganache au chocolat. ■ **Feuille d'Automne** : 4 personnes 45,50 € (existe en 6 et 8 personnes, autres tailles nous consulter) - Une création de Gaston Lenôtre de 1968. Duo de meringue française et de succès aux amandes, mousse au chocolat noir. ■ **Concerto** : 4 personnes 43 € (existe en 6 et 8 personnes, autres tailles nous consulter) - Mousse chocolatée, biscuit chocolat et feuilleté craquant. ■ **Succès** : 4 personnes 45,50 € (existe en 6 et 8 personnes, autres tailles nous consulter) - Meringue aux amandes et crème au craquelin de nougatine.

entremets DU NOUVEAU AN



■ **Minuit au chocolat**
Pour 6 personnes 65 €
Surmonté d'une montre à gousset en chocolat qui marque le traditionnel compte à rebours, cet entremets associe un sablé croustillant chocolat-noisette, un biscuit moelleux au cacao, un crémeux au gruë de cacao torréfié et une mousse au chocolat noir intense, le tout recouvert d'un glaçage miroir.

LE TIC-TAC
chocolaté

ENTREMETS GLACÉS



LA GLACE

■ Forêt noire glacée

Pour 6 personnes : 69 €

Sous un voile de copeaux de chocolat, se révèlent une glace mascarpone, une glace chocolat intense, une compotée de griotte acidulée et un biscuit cacao imbibé de kirsch.



ENTREMETS GLACÉS



■ Bûche glacée Palais des glaces

Pour 6/7 personnes : 69 €

Alliance d'un sorbet poire et d'une glace aux marrons, avec un cœur de crème de marron et des éclats de marrons glacés, le tout recouvert d'une fine pâte d'amande dentelle.

La pâtisserie glacée
telle un baiser de neige,
qui réchauffe
les cœurs.



■ Soufflé Rothschild

Pour 4/5 personnes : 69 €

Un grand classique en édition limitée : un soufflé parfait glacé aux fruits confits, parsemé de perles de liqueur de Grand Marnier® et décoré de craquelin de nougatine.

2
sans oublier ...

■ Vacherin framboise vanille

Pour 6 personnes : 69 €

Sorbet framboise et glace à la vanille Bourbon de Madagascar, sertie de meringues croquantes et de crème fouettée.



le temps des DOUCEURS



■ Plateau Étincelant 18 pièces : 45 €

Floraison poire amande - Pommes caramélisées façon tatin - Roulé de crêpes façon Suzette, chocolat craquant
Chou croustillant au pop corn - Opéra Lenôtre

■ Plateau Moelleux Heure du thé 20 pièces : 27 €

Mini cake chocolat et amandes - Mini financier au matcha - Mini financier au caramel - Mini madeleine à l'eau
de fleur d'oranger

■ Plateau Mini éclairs 12 pièces : 30 €

Mini éclair au chocolat - Mini éclair à la vanille - Mini éclair au café



■ Plateau «Odysée» 21 pièces : 45 € (Existe aussi en 35 pièces, uniquement sur commande)

Une composition exclusive pour les fêtes aux ingrédients soigneusement sélectionnés par nos Chefs :

Mini tartelette Bourdaloue aux poires - Chocolat nougatine, ganache chocolat et caramel au sel de Guérande
Guimauve fondante au fruit de la passion et gel mandarine - Illusion d'un Mont-Blanc marron, praliné noisette et
chocolat - Fleur exotique, mousseline à la vanille, cœur mangue.

MÉLANGE DE joie pétillante et de souvenirs SUCRÉS

L'ESCALE en Orient.

LA GALETTE SIGNATURE
à la rencontre
des rois mages
et de leur bonne étoile

*L'Orient, terre de PARFUMS précieux
et de DOUCEURS AMBREES*



Ici, l'Épiphanie n'est plus seulement un jour, mais une escale enchantée, une invitation à poursuivre le rêve encore un peu. À la première bouchée, le Train des Merveilles quitte l'hiver et glisse doucement vers les terres d'Orient, où la fête se célèbre avec chaleur, partage et émerveillement.

■ **Galette signature, Escale en Orient** 6 personnes 59 € - Sous son feuilletage croustillant paré de délicats grains de blé dorés, notre galette signature révèle une brioche imbibée d'un sirop à l'eau de fleur d'oranger et une crème frangipane parfumée à l'eau de fleur d'oranger. En son cœur, une compotée de datte rehaussée d'abricot emporte le Train des Merveilles vers l'Orient pour la célébration de l'Épiphanie.

■ **Galette aux amandes** À la part 8,50 € - 4 personnes 34,50 € (Existe en 6, 8, 10 personnes) - **Galette amandes** en pâte feuilletée au beurre Charentes-Poitou, garnie de crème d'amandes onctueuse. ■ **Brioche bordelaise aux fruits confits** Individuelle 7,50 € - 4/5 personnes 47 € - Spécialité bordelaise moelleuse et dorée, parsemée de perles de sucre et enrichie de fruits confits (orange, citron, cédrat, pomelo).

Cham pag nes

UNE SÉLECTION
A FAIRE PÉTILLER
LES FÊTES

MAGIE PARTAGÉE autour de Champagnes DÉLICATS



- Lenôtre Brut 37,5 cl - 20 €
- Lenôtre Brut 75 cl en étui - 36 €
- Lenôtre Rosé 75 cl en étui - 38 €
- Duval Leroy, Fleur de Champagne 1^{er} Cru, 75 cl en étui - 37 €



■ Duval Leroy,
Femme de Champagne
Grand Cru, 75 cl
105 €



■ Veuve Clicquot, Brut
Carte Jaune, 75 cl en étui 2017
58 €



■ R de Ruinart,
75 cl
55,55 €



■ R de Ruinart,
75 cl en étui Seconde Peau
63 €



■ Duval Leroy,
Rosé Prestige, 75 cl en étui
55 €



■ Dom Pérignon,
Cuvée Vintage 2013, 75 cl en coffret
230 €



Le temps des

GA
DE
AUX

LA GOURMANDISE LENÔTRE
se fait tendresse



confiseries de NOËL

LE VOYAGE SE TRANSFORME
en partage avec ces Joyaux d'Hiver

Dans le Wagon des CADEAUX les douceurs s'offrent avec le CŒUR



- **Sapin bonbonnière, chocolat noir** 200 g - 40 € Assortiment de fritures pralinées en chocolat noir, accompagné d'amandes et de noisettes enrobées d'un fin manteau de chocolat noir.
- **Sapin chocolat blond, praliné pécan** 225 g - 45 €
- **Sapin rocaïlle, chocolat au lait et amande** 140 g - 35 €

à croquer... mannele des fêtes

- **Tablette mannele**
chocolat au lait, gianduja
et caramel
110 g - 19 €
Cette tablette en chocolat au lait
révèle un cœur généreux
de gianduja aux noisettes, mêlé à un
sablé breton croustillant.
Le tout est sublimé par un caramel
lacté à la vanille, aux notes douces
et enveloppantes.



- **Coffret**
de confiseries de Noël
290 g - 40 €



- **Sablés de Noël**
120 g - 11 €
Un assortiment de sablés
aux saveurs traditionnelles :
bretzel à la vanille, sablé
à la confiture de framboise, biscuit
marbré cacao-vanille et sablé au
beurre et aux épices.

- **Sachet de fritures Noël**
150 g - 15 €
Fritures de Noël fourrées de praliné,
en chocolat noir et lait.



Les Douceurs à OFFRIR et à TRANSMETTRE



■ Calissons
125 g - 14 €



■ Caramels
125 g - 14 €



■ Amandes
chocolat noir & lait
170 g - 18 €
Un assortiment d'amandes
caramélisées enrobées de
chocolat noir et de chocolat
au lait.



■ Nougats
125 g - 14 €



■ Noisettes chocolat
noir & lait
150 g - 18 €
Un assortiment de noisettes
caramélisées enrobées de
chocolat noir et de chocolat
au lait.

Divins macarons

■ Coffret 12 macarons 35 €
Coffret de 12 macarons, illustré par le
studio Marianne Guély,
en édition limitée : ganache chocolat
aux trois origines,
pistache, tout vanille Bourbon
de Madagascar, framboise,
abricot thym, chocolat sarasin.



■ Coffret de 5 Marrons glacés : 5 pièces
100 g - 22 € (Existe en coffret de 10 et 20 marrons glacés)



Sucettes de Noël

■ Sucette chocolat ronde
en chocolat blanc ou lait
25 g - 7 cm de Diam. - 7,50 €
Une sucette gourmande au chocolat blanc
ou lait dans l'esprit d'un sucre d'orge.

au Pays du chocolat

CHAQUE BOUCHÉE
est un CADEAU

LES TRUFFES
LENÔTRE :
une halte gourmande
au pays des rêves
chocolatés.

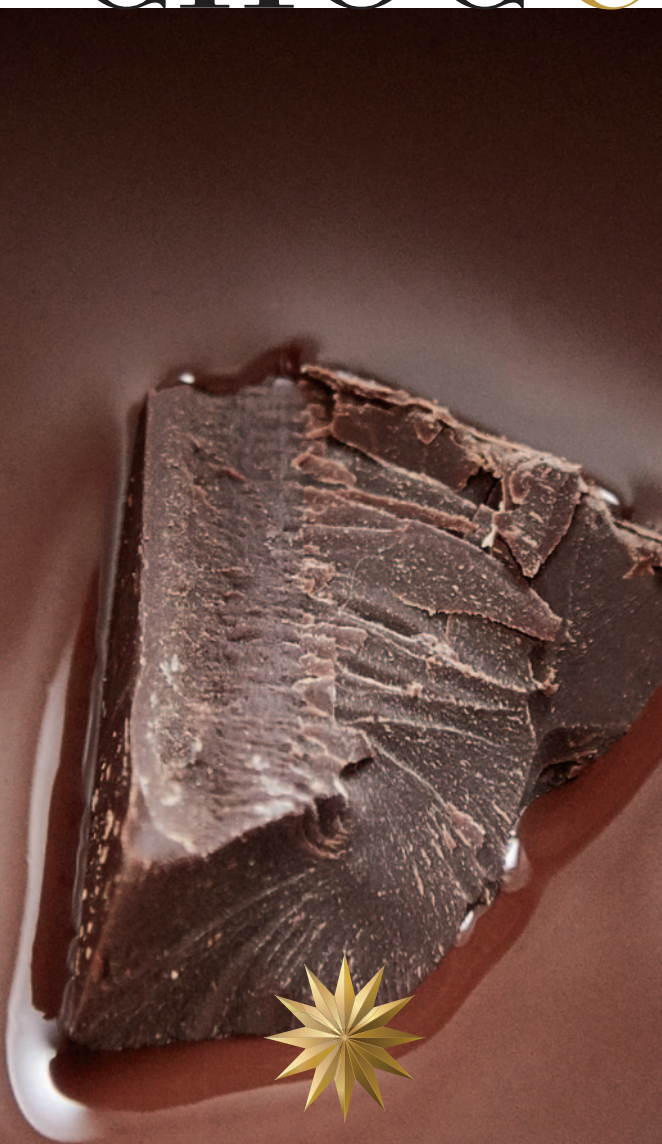
Une nouvelle découverte
à bord du Train des Merveilles :
les truffes Lenôtre avec
une ganache noire,
fondante comme une nuit
douce, roulée délicatement
dans un voile de cacao fin.
Leur cœur soyeux rencontre
l'amertume feutrée
de l'enrobage, offrant une
dégustation profonde
et volutée.



■ Sachet truffes
chocolat
120 g - 20 €
Un assortiment de truffes
au chocolat noir
roulées dans du cacao
en poudre.



CHOC emotions



Chez Lenôtre, le chocolat est un terrain d'expression, un artisanat d'excellence, un patrimoine sans cesse réinventé.

Nos chefs ont repensé notre gamme, avec une ambition : sublimer les classiques de la Maison tout en osant des associations inattendues.

Fidèles à notre exigence de qualité, nous avons également choisi de certifier bio nos enrobages : un chocolat noir intense à 71% de cacao bio et un chocolat au lait doux à 41% de cacao bio. Une démarche responsable, au service du goût.

Chaque recette a été retravaillée pour gagner en précision, en texture et en intensité. Le praliné se fait plus fin et les ganaches plus soyeuses, révélant toute la richesse du cacao à travers des équilibres subtils.

Des créations audacieuses enrichissent la collection : un praliné sarrasin aux notes de céréales grillées, une ganache infusée au thé Earl Grey, une ganache pistache sublimée par l'acidité d'une griotte, ou encore un praliné coriandre réveillée d'un zeste de citron. Des saveurs qui intriguent, interpellent et éveillent les sens.

À travers cette collection, la maison Lenôtre affirme son engagement :

faire dialoguer tradition et créativité, pour offrir à chaque bouchée un concentré d'émotion.

Lenôtre Chocolatier,
un ARTISANAT
D'EXCELLENCE

SECRETS DE DÉGUSTATION

Chaque praliné et ganache raconte une histoire de passion et de tradition, mettant en lumière notre engagement envers l'authenticité et la qualité.

Tous nos bonbons de chocolat sont enrobés d'un chocolat biologique.



TERRES DE PRALINÉ

Des pralinés ciselés, où la main de l'homme révèle l'âme du fruit sec.



AMANDE NOIX DE COCO

Un mariage original entre un praliné d'amandes à l'ancienne et la fraîcheur exotique de la noix de coco râpée. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



SARRASIN

Une création rustique mêlant praliné amande et noisette à la singularité du sarrasin torréfié. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



AMANDE FRUITS SECS

Un praliné généreux mêlant amande, noisette, pistache et éclats de caramel au beurre salé. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



AMANDE NOISETTE

Une bouchée généreuse mêlant praliné d'amandes Valencia, noisettes françaises et éclats d'amandes caramélisées. (Enrobage chocolat lait bio 41% de cacao)



CAFÉ MOKA

Un praliné de caractère alliant la rondeur des noisettes torréfiées à l'intensité d'un café moka. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



CORIANDRE PARFUM CITRON

Une création audacieuse mêlant praliné amande et noisette, coriandre et parfum de citron. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



NOISETTE

Un praliné fondant aux éclats de noisettes françaises, relevé d'une touche de vanille. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



AMANDE

Une création épurée autour du praliné d'amandes Valencia, lentement torréfiées puis caramélisées. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



GRANDS PARFUMS DE GANACHE

Des ganaches ciselées comme un sillage, profondes comme un grand cru.



PÉROU

Une ganache au chocolat pur origine Pérou, entre fève toastée et vanille subtile. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



PAPOUASIE

Une ganache au chocolat pur origine Papouasie-Nouvelle-Guinée révélant la force d'un chocolat au lait intense, aux notes de vanille. (Enrobage chocolat au lait bio 39% de cacao)



CAFÉ DU GUATEMALA

Une ganache onctueuse infusée de café Chitl el Tirol du Guatemala, aux notes florales et épicées. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



CHOCOLAT LAIT ET PRALINÉ

Une ganache mêlant chocolat au lait, praliné noisette et vanille, soulignée par le croquant des éclats de noisette. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



EARL GREY

Une ganache onctueuse au thé Earl Grey, infusée de bergamote, entre élégance florale et profondeur cacaotée. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Une ganache fondante de caramel à la cassonade relevée de fleur de sel de Camargue. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



PISTACHE GRIOTTE

Une bouchée ciselée mêlant praliné de pistaches grillées et éclats de griotte. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



FRUIT DE LA PASSION

Une ganache acidulée au fruit de la passion, adoucie par la rondeur du chocolat au lait. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



*Un coffret de chocolats LENÔTRE révèle les secrets
de ses GRANDS CRUS DE CACAO :*

*finesse des arômes, textures soyeuses et voyages subtils
au cœur des origines pour un sourire offert,
un souvenir qui se dépose doucement sur le cœur ...*



NOS COFFRETS :

Assortiments de chocolats lait et noir ou bonbons de chocolats noir, *à chacun ses préférences.*

Nos coffrets AUX COULEURS DU TRAIN DES MERVEILLES en édition limitée se déclinent en multiples formats,
L'OCCASION DE FAIRE PLAISIR ou *de se faire plaisir bien sûr.*

*de 6 pièces à 100 pièces :
à partir de 14 euros*

Billet Gourmand



Le Cadeau à Croquer

Imaginé par le chef pâtissier
Étienne Leroy, ce billet en chocolat noir
est bien plus qu'une gourmandise :
c'est une invitation à embarquer à bord
du Train des Merveilles.

Inspiré par un film de son enfance,
ce billet doré évoque
les rêves d'évasion et la magie des fêtes.

Sous son enrobage de chocolat noir intense
se cache un praliné amande
à l'ancienne, préparé dans nos chaudrons
en cuivre selon une recette traditionnelle.

**Billet de train,
chocolat noir
et praliné amande
17 euros**

Le plaisir D'OFFRIR ...
JOINDRE l'UTILE
à l'agréable....



■ **Livre Faites votre pâtisserie comme Lenôtre**
À l'occasion des 100 ans du pâtissier normand, les éditions Flammarion rééditent cet ouvrage devenu mythique
432 pages - 29,90 €

■ **Livre Bûches Lenôtre**
30 recettes de bûches iconiques et pâtisseries, maison Lenôtre et Guy Krenzer, Flammarion, 2024 - 272 pages - 35 €



■ **Carte cadeau**
Valable sur lenotre.com
et dans l'ensemble de nos boutiques.
Pour commander : <https://cadeau.lenotre.com/b2b>



■ **Cours de cuisine ou de pâtisserie**
Offrez à vos proches une expérience unique où ils pourront explorer les secrets de la gastronomie française au côté de nos Chefs
Renseignements : ecole-lenotre.com

UNE PUBLICATION LENÔTRE, SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE AU CAPITAL DE 2.606.142 € - RCS PARIS B 662 054 543 - SIÈGE ADMINISTRATIF 40 RUE PIERRE CURIE - BP 6 - 78375 PLAISIR - SIÈGE SOCIAL : 44 RUE D'AUTEUIL 75016 PARIS - Les conditions générales de vente applicables sont celles en vigueur dans l'entreprise et sont disponibles sur simple demande. Photos non contractuelles. Suggestions de présentation - Sauf erreur typographique - Prix TTC - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour : www.mangerbouger.fr. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération - Illustration : © Marianne Guély - Photos DR : Mélanie Rousselle, Caroline Faccioli, Bisart, Paul Lesourd - Styliste : Marion Chatelain - Réalisation & Direction artistique : Agence Ponton3

POUR PASSER COMMANDE

■ **Dates limites de commande**
(internet et boutique)

- **21 décembre 2025 à 12h :**
pour une livraison le 23 décembre 2025

- **22 décembre 2025 à 12h :**
pour une livraison le
24, 25, 26 décembre 2025

- **28 décembre 2025 à 12h :**
pour une livraison
le 30 décembre 2025

- **29 décembre 2022 à 12h :**
pour une livraison
le 31 décembre 2025,
1^{er} et 2 janvier 2026

■ **Commandes par téléphone**
Du 5 au 24 décembre,
puis du 26 au 29 décembre 2024 7j/7
de 9h30 à 19h.
Une équipe dédiée vous
accompagne au : 0 811 656 656 *
ou par mail : service-clients@lenotre.fr

Ligne spécifique
Cannes : 04 97 06 67 65

Nous consulter pour les livraisons
spécifiques
et les adresses de retrait
du 23 décembre au 1^{er} janvier.

* Facturé 12 cts/appe

■ **Commandes par internet**
Passez commande sur :
www.lenotre.com

À partir du 24 novembre,
vous avez le choix entre :

1 - **Retrait dans l'une de nos annexes :**
Pour toute commande en retrait boutique,
du 23 décembre au 1^{er} janvier,
le minimum de commande est de 45 €.

OU
2 - **Livraison coursier à domicile**
du lundi au samedi de 10h à 20h :
Du 23 décembre au 1^{er} janvier,
le minimum de commande est de 200 €
et la livraison est offerte à partir de 500€.

Deux créneaux horaires sont disponibles
sur cette période : 10h/12h - 14h/16h.

LENÔTRE
PARIS



NOS BOUTIQUES

AUTEUIL

44, rue d'Auteuil
Paris 16^e - 01 45 24 52 52

COURCELLES

15, Bd. de Courcelles
Paris 8^e - 01 45 63 87 63

LECOURBE

61, rue Lecourbe
Paris 15^e - 01 42 73 20 97

VICTOR HUGO

48, Av. Victor Hugo
Paris 16^e - 01 45 02 21 21

VINCENNES

22, Av. de la porte de Vincennes
Paris 12^e - 01 85 55 39 00

NEUILLY

209, Av. Achille Peretti
92200 Neuilly-sur-Seine - 01 55 62 15 15

PARLY II

78150 Le Chesnay
01 39 54 17 97

CANNES

63, rue d'Antibes
06400 Cannes - 04 97 06 67 67



www.lenotre.com