Nos Boutiques de Noël



Notre boutique sur place est ouverte pour vos commandes de 10h à 18h
sauf le 24 décembre fermeture exceptionnelle à 15h.

La Magdeleine à Gémenos et La Bastide Bourrelly à Calas

NOS ENTREES DE TRADITION :

(sur place ou sur commande)

Le Foie gras de canard au torchon : 140 € / kg - 70 € / 500gr

Le Foie gras de canard au torchon aux truffes noires 3% : 190 € / kg - 95 € / 500gr

Le Pâté en croûte de Noël : Foie gras de canard et des belles volailles liés par du cochon 95 € / kg

L'Oreiller de chasse de la belle Aurore : Perdreau et faisan, liés de foie gras chevreuil et cochon - 2,200 KG
95 € / kg

Le Saumon Gravlax : 90 € / kg - 18 € / 200gr

Le Saumon fumé : 95 € / kg - 19 € / 200gr

LES FROMAGES :

(Sur commande 48h à l'avance)

Le Brillat Savarin aux truffes - **45 € / 4-5 pers**
Le Coulommiers aux truffes - **55 € / 5-6 pers**
Le Banon aux truffes - **28 € / 2-3 pers**

LA VOLAILLE DE NOËL FARCIE AUX TRUFFES NOIRES :

Légumes d'hiver et sauce suprême aux truffes noires
Purée de pommes de terre aux truffes

44 € / pers (sur commande 48h à l'avance)

LE PITHIVIERS DE FAISAN DE NOËL :

Légumes d'hiver, purée de pommes de terre aux truffes et jus de faisan

265 € / 5-6 pers (sur commande 48h à l'avance)

Les Pâtisseries

(Toutes nos pâtisseries sont sur commande 48h à l'avance)

LES BÛCHES DE NOËL :

"La Collection 2025 édition limitée du Chef Pâtissier Rudy Morel"
Taille unique de 6-8 personnes

LA BÛCHE POMME CANNELLE - 58 € - 50 pièces disponibles
Biscuit financier, garni pommes cannelle,
Crémeux vanille, praliné croustillant noisette, chocolat blanc

LA BÛCHE CHOCOLAT / CARAMEL / TONKA - 58 € - 50 pièces disponibles
Biscuit, gianduja, crémeux fèves de Tonka, chocolat gianduja caramel, écorces de chocolat

LA BÛCHE DE TRADITION - 40 €
La Royale au chocolat noir et noisettes du Piémont

LES DOUCEURS DE VOYAGE :

La couronne " croissant " de Noël aux fruits confits - 36 € / 6-8 pers
Panettone de la maison - 38 € / 6-8 pers

Cake citron - 20 € / 4-5 pers
Cake aux marrons - 26 € / 4-5 pers
Marbré au chocolat - 20 € / 4-5 pers
Pain d'épices - 22 € / 4-5 pers

Pâte de coing - 18 € / 200 gr
Réglette de nougat blanc au miel de la maison - 20 € / 200 gr

Oursons à la guimauve - 20 € / 5 pièces

LE BALLOTIN DE CHOCOLAT DE LA MAGDELEINE :

Mendiant, orangette, truffes - 32.50€ / 250gr - 135€ / kg

LA POMPE A L'HUILE A LA FLEUR D'ORANGER :

Retrait uniquement les 23 et 24 Décembre - 16€ / 400gr - 40€ / kg

Les Boutiques de Noël de la Magdeleine et de la Bastide Bourrelly vous offre la possibilité d'emmener l'esprit des fêtes provençales chez vous. Pour passer vos commandes, n'hésitez pas à contacter nos maisons :

La Magdeleine à Gémenos au : 04.42.32.20.16
La Bastide Bourrelly à Calas-Cabriès au : 04.42.69.13.13

Laissez-vous transporter par l'enchantement d'un Noël gourmand !

Le Menu de Noël à emporter

(A récupérer le 24 décembre uniquement - Sur commande 48h à l'avance)

LES AGAPES BOULANGÈRES :

Gougère au comté
Pain surprise beurre truffé
Navette au foie gras

ENTRÉE AU CHOIX :

HOMARD BLEU EN SALADE
Macédoine de légumes d'hiver et sa vinaigrette aux agrumes du littoral

Et / ou

COQUILLES SAINT JACQUES
Etuvée de poireaux truffés, pomme de terre et noix, quenelle de Saint-Jacques et son velouté au champagne

PLAT AU CHOIX :

LE TURBOT " FARCI POULETTE "
Tian de céleris aux truffes noires et sauce Albufera

Et / ou

LE LIÈVRE À LA ROYALE
Purée de pommes de terre truffée, sauce "Sénateur Couteaux"

LA VOLAILLE DE NOËL FARCIE AUX TRUFFES NOIRES
Légumes d'hiver et sauce suprême aux truffes noires - Purée de pommes de terres aux truffes
(Supplément de 9 euros)

DESSERT & MIGNARDISES :

LA TARTE MONT-BLANC VERSION NOËL
Marrons de Collobrières et vanille

Orangettes, truffes au chocolat et madeleine au miel de nos ruches

3 actes : agapes, une entrée, un plat, dessert & mignardises 90 €
Entrée : 25 € - Plat : 35 € - Dessert et mignardises : 20 €