L'excellence des Fêtes

Nos créations gourmandes 2026

Le Chardon Bleu

18 avenue Grégoire Chapoton
42170 SAINT JUST SAINT RAMBERT

04 77 52 38 04

Commandez vos produits
en un clic :

Lechardonbleu · Le chardon bleu · Pâtisserie · Le Chardon Bleu

Nos bûches pâtissières

4 pers : 26,20 € **6 pers :** 37,90 €
8 pers : 48,90€

Toutes nos bûches pâtissières existent en bûchette individuelle.

Poire enchantée (nouveauté) : Croustillant noisette, biscuit noisette, ganache miracle vanille, crémeux poire et compotée de poire

Douceurs de Noël (nouveauté) : Biscuit chocolat, ganache vanille, croustillant spéculoos, crème spéculoos et crémeux chocolat noir

Chardon Bleu : Crème légère vanille-violette, compotée de myrtilles, mousse au chocolat noir et biscuit croquant noisette

Cévènnes : Biscuit roulé vanille, crème légère aux marrons et chantilly à la vanille

Emeraude : Croustillant amande pistache, biscuit pistache, crémeux pistache, compotée de framboise, mousse framboise, biscuit joconde et fine couche de praliné pistache

Feuillety : Mousse au chocolat noir, praliné feuilleté et biscuit dacquois

Paris-Saint-Just : Biscuit caramel, croustillant noisette, caramel tendre, crème praliné et crémeux vanille

Pop Corn : Biscuit cuillère, croustillant pop-corn, crème au pop-corn, crème fouetté à la vanille, caramel tendre au beurre salé - SANS GLUTEN

Reflet : Mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé et biscuit chocolat éclats d'amande

Verger : Pommes tatin, crémeux vanille, biscuit cuillère et croustillant praliné - SANS GLUTEN

Zéphyr agrume : Biscuit noisette, croquant praliné noisette, marmelade au citron, crème vanille et mousse au chocolat

Le carrousel de Noël

140€

Une bûche de Noël façonnée comme un carrousel en chocolat, véritable pièce d'exception aussi élégante que magique.
Au cœur de cette sculpture en chocolat noir et lait se cache un entremet raffiné aux notes évocatrices du panettone, composé d'un praliné croustillant à la noix de pécan, d'un biscuit moelleux à la noix de pécan, d'un crémeux vanille onctueux, d'un chutney associant abricot, pécan, figues et orange ainsi qu'une ganache montée au sirop d'érable.



Disponible en taille unique 8 personnes.
Création en édition très limitée les 24 & 25 décembre et 31 et 1er janvier uniquement.

Lactose Oeufs Gluten Fruits à coques Arachides

Nos bûches glacées

4 pers : 28,40 € **6 pers :** 41,30 €
8 pers : 53,20 €

Vélay (noueauté) : Superposition de crème glacée verveine, sorbet framboise et fines feuilles de chocolat noir - SANS GLUTEN

Arc en ciel : Bande multi sorbets (framboise, citron, abricot, cassis, fraise,...) - SANS LACTOSE ET SANS GLUTEN

Noisettine : Biscuit chocolat, glace noisette, sorbet poire et coulis de noisette

Sous-Bois : Croustillant amande, crème glacée marron, éclats de marrons glacés, parfait cassis et compotée de cassis

Vacherin : Meringue française, glace vanille et sorbet framboise - SANS GLUTEN

Vercors : Biscuit moelleux amande, crème glacée vanille, feuilleté chocolat et caramel mou à la fleur de sel

Nos douceurs incontournables

Coffrets de chocolats Prestige

Assortiment de chocolats noirs ou chocolat au lait composés d'une variété de ganaches et de pralinés (30 parfums différents)

Taille 0 - 160gr : **19,80 €**
Taille 1 - 250 gr : **28,60 €**
Taille 2 - 500 gr : **54,10 €**
Taille 3 - 750 gr : **76,60 €**



Palets délicatesse

Palets en chocolat noir et lait garnis d'un caramel passion ou framboise

15,80 €



Panettone (nouveauté)

Sous une macaronnade croustillante parsemée d'amandes entières et de sucre grain, découvrez une brioche au levain d'une tendresse infinie, rehaussée par la douceur des fruits confits et des raisins.

22,00 €



La Ramberte

Assortiment de bateaux rambertes en chocolat noir, lait et blanc caramélisé garnis de 3 pralinés (cacahuète, noisette et amande)

30,80 €



Marrons glacés

La confiserie incontournable des fêtes de fin d'année

Disponible à l'unité : **4,40 €**

En coffret de 5 : **21,90 €**



Salés apéritifs

Déclinaison de feuilletés apéritifs salés (jambon, fromage,...)
5,25€ /100gr



Petits fours sucrés

Déclinaison de petits fours sucrés (tuiles, tulipes au chocolat praliné, friands à l'abricot, maspins,...)
6,18€ / 100gr



Macarons

Un classique disponible en 18 parfums tous délicieux.
Boîte de 12 macarons : **17,70 €**
Boîte de 26 macarons : **35,50 €**



Mignardises sucrées

Pour finir un repas, régalez-vous avec nos patisseries miniatures aux multiples saveurs (éclair, choux-chantilly, succès, feuillety, tartelette,...)
1,80€ l'unité



Espace entreprise

Le Chardon Bleu propose également une gamme de produits destinés à une clientèle professionnelle. Cette gamme est spécialement conçue pour régaler vos clients ou vos collaborateurs. Des tarifs dégressifs sont applicables en fonction de la quantité commandée.
Pour en savoir plus, contactez-nous au **06 86 02 01 06** ou sur **mathilde.reveille@le-chardonbleu.com**

Stage de pâtisserie

Venez découvrir les coulisses de la fabrication des produits phares du *Chardon Bleu* ! Que vous soyez novice ou confirmé, vous aurez l'occasion de réaliser des macarons, des entremets ou même des bûches tout en apprenant des astuces et techniques professionnelles. Pensez à vos proches et offrez leur un chèque cadeau (à partir de 14 ans)
85 €

Galette des rois

Notre traditionnelle galette des rois sera disponible en magasin et sur commande à partir du 1er janvier 2027.
Et pour les **professionnels** : pensez à nos galettes d'entreprise, parfaites pour vos pauses gourmandes ou vos vœux de début d'année.

Horaires d'ouverture magasin :

Jeudi 24 décembre 2026 : 07H30 - 19H00
Vendredi 25 décembre 2026 : 07H30 - 12H30
Jeudi 31 décembre 2026 : 07H30 - 19H00
Vendredi 1er janvier 2026 : 07H30 - 17H30

Retrait de commande :

07H30 - 18H00
07H30 - **12H00**
07H30 - 18H00
07H30 - 17H30

Conditions et retrait de commande :

Afin de limiter les erreurs, les commandes ne pourront pas être modifiées.
Merci de prévoir des sacs pour récupérer votre commande. Les 24 et 25 décembre, les commandes seront à récupérer par le portail noir situé à gauche du magasin.