MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



Joyeux Fêtes 2026



Les Bûches de Noël



Sans gluten

Céleste

La bûche réconfortante pomme caramel ...

Crème légère caramel beurre salé, Pommes tatin et gelée de pommes vertes Biscuit noisette et streusel Alsacien.

« Conseil du Chef »
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr



Voie Lactée

Une bûche toute en gourmandise chocolat au lait, sirop d'érable & noix de pécan ...

Biscuit chocolat et Praliné croustillant aux noix de pécan, mousse chocolat au lait, crème très légère sirop d'érable et noix de pécan caramélisées.

« Conseil du Chef »
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr

Constellation

Un hommage aux cacaos & à la vanille de Madagascar ...

Une bûche chocolatée aux textures contrastées, entre moelleux, croquant et mousse intense, cachant en son coeur une crème légère à la vanille, mettant en avant les produits emblématiques de ce beau terroir.

« Conseil du Chef »
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr





4 / 5 personnes 25,90€

6 / 7 personnes 35,90€

Grande Ourse

Gourmandise intemporelle du marron-chantilly ...

Une bûche légère et gourmande, mettant à l'honneur l'un des parfums emblématiques de Noël : le marron.

On le retrouve en biscuit, en crème aérienne et en brisures, le tout sublimé par une délicieuse chantilly à la vanille.

« Conseil du Chef »
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr



Sans fruits à coques

Cassiopée

La tendresse des fruits rouges au cœur de l'hiver ...

Toute en fraîcheur & en tendresse, elle marie un biscuit moelleux aux amandes, un crumble croquant, une crème onctueuse et une crème légère fruits rouges et hibiscus, et un crémeux au thé fruits rouges.

« Conseil du Chef »
Coulis de Framboise
5€ 50 le pot ~ 200 gr





Les Bûches Etoiles Polaires

4/5 personnes
25,90 €
TAILLE UNIQUE

Sous-Bois

La gourmandise à l'état pur
Crèmes glacées vanille,
chocolat & praliné noisette.

Brisures de praliné croustillant,
Enrobée de chocolat au lait & amandes grillées.

« Conseil du Chef »
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr



Framboise Nougat

Une bûche rafraîchissante & gourmande.
Sorbet framboise, nougat glacé au miel
de lavande des Alpilles.
Enrobée de chocolat blanc
& amandes grillées.

« Conseil du Chef »
Coulis de framboises
5€ 50 le pot ~ 200 gr
ou
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr



Sans gluten

1/2 Ananas Givré

18€

Sans gluten
Sans lactose
Sans œuf

« La Touche Gourmande »
Coulis Exotique
5€ 50 le pot ~ 200 gr
ou
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr

Provençale

La mandarine, fruit roi de l'hiver,
est travaillée en sorbet pour donner
une bûche très gourmande associée
à une crème glacée navette à la fleur d'oranger.

« Conseil du Chef »
Coulis d'agrumes
5€ 50 le pot ~ 200 gr
ou
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr



Exotique

Les fruits exotiques sont les stars
de cette bûche très gourmande associant,
la mangue, l'ananas & la noix de coco,
enrobée de chocolat blanc & amandes grillées.

« Conseil du Chef »
Coulis exotique
5€ 50 le pot ~ 200 gr
ou
Chantilly ~ Vanille
7€ le pot ~ 300 gr



Sans gluten

Nos Créations Chocolatées



Le Sapin «Gourmand»
Garni
250 g ~ 24€50



Le Caroussel de Noël
Garni
400 g ~ 38€50

La Bouchée «Joyeuses Fêtes»
130 g ~ 16€90





La Bouchée «Loulou le Caribou»
90 g ~ 11€90

La Bonbonnière «Joyeuses fêtes»
Garnie
300 g ~ 31€50



POUR NOËL UNIQUEMENT

Les Mignardises de « Maître Renard »

12 pièces
2 de chaque
28€ 80

Un assortiment unique

DE 6 MIGNARDISES INSPIRÉES DE NOS BÛCHES DE NOËL & DU DESSERT DU JOUR DE L'AN.

18 pièces
3 de chaque
43€ 20



POUR LE NOUVEL AN UNIQUEMENT

Nos Gâteaux de Soirée du Nouvel An

2€ 00 / pièce

Classiques

Mille-Feuilles, Choux Vanille, Choux Réglisse, Choux Chantilly, Éclair Chocolat, Éclair Café, Éclair Vanille & Baba Crème Légère ou Chantilly.
TARTELETTES : Framboise, Citron Meringuée, Multifruits & Marron-Chantilly.

Specialités

Royal, 3 Chocolats, Menton, Paradis, Caraïbes, Stendhal & Opéra.

POUR NOËL & LE NOUVEL AN

Plaisirs Sucrés

Pompe à l'huile d'Olive

11€ 00

Fougasse à la fleur d'oranger

11€ 00

Le Camarguais de Noël

18€ 00



Macarons assortis

8 pièces
15€ 50

12 pièces
21€ 50

18 pièces
29€ 50

Financiers assortis

14 pièces
275 g ~ 12€

21 pièces
375 g ~ 16€

Plaisirs Salés

Petits feuilletés salés

48€ 00/kg



Pour le Nouvel An 2027

Pour célébrer la nouvelle année,
nous vous avons préparé un entremet
très gourmand, fruité et peu sucré :

L'An Que Ven®

Une composition tout en finesse
où la noisette du Sud-Ouest
rencontre la clémentine de Provence.
Entre moelleux, croquant et notes fruitées,
une harmonie subtile de saveurs.
Biscuit et croquant noisette,
crémeux et confit d'agrumes
Crème légère noisette.

Retrouvez

À partir du 2 janvier 2027

Nos Galettes frangipane
&
Nos Brioches des Rois
aux fruits confits

fourrée crème chocolat
& parsemée de noisettes

fourrée mélange marron
(soupçon de rhum)

« Chicago »
fourrée praliné cacahuète.



Découvrez

également nos spécialités avec une décoration originale

2027

« Le Royal »
biscuit praliné croustillant
mousse chocolat noir
enrobage chocolat lait & amandes

« Le 3 chocolats »
biscuit brownie chocolat noir
crémeux chocolat lait
crème légère & chocolat blanc

« Le Paradis »
biscuit croustillant aux amandes
coulis de framboises
crème légère coquelicot

« Le Chicago »
Croustillant cacahuète
Biscuit chocolat
Crémeux caramel fleur de sel
Mousse chocolat au lait cacahuète
Chantilly caramel

« Le Caraïbes »
Biscuit coco
Compotée de mangue
Crème mousseline passion & crème légère coco

&
Saint-Honoré

Mille-feuilles

Tartes
aux fruits de saison.

Sans fruits à coque
Sans gluten

TOUS CES ENTREMETS
sont disponibles à partir de 4 personnes

4	6	8	10	12	15	20
24€	34€	43€	50€	60€	71€	92€

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT • EPV

Toute l'équipe de la Pâtisserie Hawecker
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Bonne dégustation

Guillaume & Frédéric Hawecker

Savourez

nos 2 nouveaux
coffrets de Noël



« Pâtes de fruits d'hiver »

6 créations aux saveurs chaleureuses & gourmandes :
Poire au vin, Clémentine-Anis Étoilé, Orange-Cannelle, Pomme-Coing & zestes d'Agrumes, Figue-Miel, Châtaigne-Vanille.

18 pièces ~ 19€50



« Coffret Praliné »

8 pralinés aux saveurs originales & gourmandes :
Spéculoos, Noix de Pécan, Réglisse, Pistache, Cacahuète, Café, Citron & Maïs grillé.

24 pièces ~ 25€50

Réserver & Commander

en ligne
hawecker.com

directement
en boutique

par téléphone
(CB possible)

TOUTES LES COMMANDES devront être réglées à l'avance & seront à retirer directement à

l'atelier hawecker
CHÂTEAURENARD

HORAIRES IDENTIQUES à ceux de la boutique
45 Av. de Lattre de Tassigny où un grand parking gratuit est à votre disposition.

AFIN DE TOUJOURS MIEUX VOUS SERVIR
MERCI de bien vouloir
passer vos commandes avant le ...

Pour Noël
Dimanche **20** décembre
13h00



Pour le Nouvel An
Mardi **29** décembre
12h30

Horaires des Fêtes

Tous Les **Lundis** à partir du **7/12** : 9h ~ 12h30 / 15h ~ 18h
Du **Mardi** au **Samedi** : 8h ~ 12h30 / 15h ~ 19h
Dimanche : 8h ~ 13h

Jeudi 24 décembre
9h ~ 19h

Vendredi 25 décembre
8h ~ 12h30

Jeudi 31 décembre
9h ~ 18h

Fermeture

Vendredi 1er Janvier **2027**

Hawecker.com

création alloyan.fr - photographies : Elsa Cadic