



**1** **BOULE SURPRISE.** On succombe à la ganache vanille Bourbon, au crémeux des marrons confits, au biscuit croustillant praliné, le tout enveloppé dans une coque de chocolat noir recouvert d'un velours de chocolat rouge. Le professionnalisme et le raffinement du chef Cyril Lignac dans toute sa splendeur.

- Création de Noël rouge, édition limitée du 13 au 31 décembre 2013, 95 € (la bûche pour 6/8 personnes), en vente à la boutique « La pâtisserie de Lignac ».



**2** **BULLEZ POUR NOËL.** La boisson parfaite pour un repas de Noël exceptionnel. Alors finement pétillante ou intensément pétillante ?

- Édition limitée 2014, 1,49 € (75 cl), Badoit.

## Shopping de l'Avent...

Tout ce qu'il faut mettre dans son chariot pour des fêtes somptueuses...

TIRÉS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

**3** **AUBE NUAGEUSE.** La fraîcheur de la rose et le croustillant du biscuit macaron aux amandes sur un savoureux biscuit au chocolat. Pour passer ces fêtes de fin d'année la tête dans les nuages.

- Nuage Aube, édition limitée du 2 décembre 2013 au 4 janvier 2014, 49 € (pour 6-8 personnes), Häagen-Dazs.



**4** **AUDACE.** Pour des moments d'exception, la Maison Abelé propose sa cuvée rosée « Sourire de Reims ». Les cuillères apéritives gravées aux initiales de la maison et présentes dans ce coffret permettront de proposer des bouchées à la hauteur de ce grand champagne.

- Coffret « Sourire de Reims » rosé 2002, 130 € (le coffret), en vente chez les cavistes partenaires et sur [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com), Maison Abelé.