



XAVIER BRIGNON

Pâtissier - Chocolatier

53 rue de Vesoul 25000

BESANÇON

03 81 50 33 90

patisseriexb@gmail.com

Téléchargez notre application mobile



Stationnement facile et gratuit :

Parking couvert Casino

Parking Beauquier

CARAMEL

Framboise - TATIN

Guimauve - NOISETTE

SAINT-HONORÉ - Citron

1000 FEUILLES

Passion - PRALINÉ - Saveur

CROUSTILLANT - crémeux

GRANNY-Chocolat

MACARON - Confiserie

Paris-Besac

CROQUANT - Nougatine - FRUITS

ROUGE & NOIR - Chantilly

GOURMANDISE

Croissant- Éclair - Plaisirs

From Besançon with l♥ve

XB

*From Besançon
with l♥ve*



XAVIER
BRIGNON
Pâtissier-Chocolatier

NOS ENTREMETS

Aya (4/6/8 pers.)

Croustillant sablé, biscuit et crémeux à l'huile d'olive, confit abricot/yuzu, mousseux amande

Capitole (4/6/8 pers.) *

Biscuit, crème légère vanille, framboises fraîches

Red Summer (4/6/8 pers.)

Pain de Gênes pistache, compotée de rhubarbe, confit et mousse de fraise

FrenchKiss (8 pers.)

Sablé breton sésame, mousseux litchi, confit framboise & rose, framboises fraîches

Citrus (4/6/8 pers.)

Croustillant amande, pain de Gênes citron, confit fraise des bois, mousseux citron/basilic

Rouge & noir (4/6/8 pers.)

Meringue noisette, crémeux vanille, confit framboise, mousse chocolat grand cru Madagascar

Arriba (min 4 pers.)

Biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat grand cru 70%

Fraisier (min 4 pers.) *

Biscuit, crème légère vanille, fraises fraîches

Florida (min 4 pers.)

Dacquoise et confit mûre, crémeux citron vert, mousseux fromage blanc aux agrumes, streuzel

*Uniquement disponible le samedi et le dimanche

WWW.XAVIERBRIGNON.COM

Nos produits **100% faits maison** évoluent au fil des saisons et de l'inspiration de notre équipe.



NOS TARTES

Framboise, Fraise, Pomme, Citron,
Granny, Chocolat, Fruits de saison,
Inspiration



TRAITEUR & Co

Pièces cocktail, Canapés, Fours salés chauds,
(Plateaux de 24, 40 ou 60 pièces)

Pain surprise, snacking chic,

Plateau repas, ...

Mignardises sucrées, petits fours, macarons,
et toutes vos envies sur demande

GLACES ET ENTREMETS GLACÉS

Vacherins fraise ou framboise, Ti punch,
Mojito

Glaces et sorbets (0,5L ou 1L)

Crédits photo : Stéphanie Biteau / Titouan Claudet/Julien Bouvier