

2026

1954

WEIBEL

Aix-en-Provence

2026





Toute l'équipe de la
Maison Weibel
vous souhaite de douces fêtes
de fin d'année 2026.

INFORMATIONS IMPORTANTES !

Les commandes pour les 23, 24 et 25 décembre seront clôturées le 20 décembre à 19h.

Le 25 décembre, fermeture exceptionnelle à 12h.

Nous serons également fermés le 1er janvier.

Nous ne prenons pas de commandes par mail.
Uniquement par téléphone au 04 42 23 33 21
ou en passant directement à la boutique.

Le 24 et le 31 décembre aucune commande détaillée de gâteaux de soirées n'est possible, seuls les plateaux de 15 pièces assorties seront disponibles.

Toutes les commandes de Noël et du jour de l'an doivent obligatoirement être réglées au préalable.

En cas d'annulation aucun remboursement ne sera effectué sur les commandes déja encaissées,
seul un avoir sera possible.

Attention le 24 décembre aucune commande de gâteaux individuels ou d'entremets n'est possible, uniquement des bûches ou des gâteaux de soirées.

Les photos présentées ne sont pas contractuelles.
Merci d'avance pour votre compréhension.



Les bûches Weibel

Tarifs : 4 personnes : 32,90€ - 6 personnes : 42,90€ - 8 personnes : 52,90€



LA MARRON CHANTILLY

Biscuit moelleux aux amandes, crème de marron extra, chantilly maison.



L' AIXOISE

Mousse au calisson d'Aix, crémeux pêche de vigne, abricots rôtis et biscuit macaron.



L' AFRICA

Mousse au chocolat noir extra bitter et mousse au chocolat Jivara lacté, croustillant au praliné maison et glaçage noir intense.



LA CASTEL

Biscuit meringué aux amandes brutes, crème mousseline au praliné maison, éclats de nougatine.



LA FRAMBOISIER

Génoise au sirop de fruits rouges, crème légère vanillée, framboises fraîches et meringue à l'italienne.

Les bûches traditionnelles



BÛCHE CAFÉ
Biscuit roulé à l'ancienne et crème mousseline au café.

4 personnes : 32,90€
6 personnes : 42,90€
8 personnes : 52,90€



BÛCHE CHOCOLAT
Biscuit roulé à l'ancienne et crème mousseline au chocolat.

4 personnes : 32,90€
6 personnes : 42,90€
8 personnes : 52,90€



BÛCHE PRALINÉ
Biscuit roulé à l'ancienne et crème mousseline au praliné.

4 personnes : 32,90€
6 personnes : 42,90€
8 personnes : 52,90€



BÛCHE GRAND-MARNIER
Biscuit roulé à l'ancienne et crème mousseline au Grand-Marnier.

4 personnes : 32,90€
6 personnes : 42,90€
8 personnes : 52,90€

Les bûches glacées



L'ÉCUREUIL
Parfait glacé à la vanille, glace chocolat, meringue à l'italienne, noisettes torréfiées, biscuit meringué aux amandes.

Taille unique 6/8 personnes : 49,90€



LA REINE
Parfait glacé à la fraise des bois, sorbet Ispahan, sorbet fruits rouges violette, biscuit meringué aux amandes.

Taille unique 6/8 personnes : 49,90€



LA CORBEILLE EN NOUGATINE
Panier en nougatine, parfait glacé à la vanille et boules de glaces & sorbets.

Taille unique 6/8 personnes : 49,90€

Toutes nos bûches glacées sont vendues dans un emballage semi-isotherme. Prévoyez un sac isotherme en cas de long trajet.

Mettez les bûches au congélateur en rentrant et nous vous conseillons de les sortir une dizaine de minutes avant de les consommer.








Les gâteaux de soirées

VARIÉTÉS :
Éclair chocolat et café, Africa, Castel praliné, Mont Blanc, Macaron Ispahan, Choux caramel, Tarte aux fruits, Tropézienne, Mille feuilles, Passion des îles, Lampion, Tarte citron meringuée, Forêt Noire.

Plateau doré assorti de 15 pièces : 27€
Le 24 et 25 les gâteaux de soirées ne peuvent être commandés au détail, uniquement le plateau de 15 assortis.

Les chocolats Weibel

Ballotins assortis plusieurs variétés de chocolats maisons.

Ballotin luxe 250g = 27,50€
Ballotin luxe 350g = 38,50€
Ballotin luxe 500g = 55€
Ballotin luxe 750g = 82,50€
Ballotin luxe 1 kg = 110€

Les calissons Weibel

Véritables calissons d'Aix-en-Provence réalisés avec 46% d'amande dans la pâte offrant un taux de sucre réduit et une saveur incomparable.

Boite losange luxe 210g = 17€
Boite losange luxe 330g = 26€
Boite losange luxe 450g = 35 €
Boite losange luxe 620g = 46,90€

Le salé

Notre chef cuisinier et son équipe vous proposent une sélection de petits fours salés afin d'agrémenter vos soirées festives.



Plateau de lunchs (feuilleté salé)

Tomate fromage, épinard, aubergine, tajine de légume, oignon olive, pâté de viande, rouleau fromage, rouleau saucisse.

Plateau doré de 24 pièces assortis: 24€



Plateau de petits canapés

Magret fumé, mayonnaise, œuf.
Saumon fumé, beurre et courgette.
Foie gras maison et chutney de figue.
Crevette avec sa sauce cocktail
Asperge, mayo truffée, copeaux parmesan.

Plateau doré de 20 pièces assortis: 29,90€



Plateau de petits pains garnis

Poulet au curry, carottes rapées.
Jambon blanc, beurre et mozzarella.
Saumon fumé, fromage frais, courgette.
Thon, tomates, œuf dur.

Plateau doré de 12 pièces assortis: 24,90€



Pompe à l'huile

N'oubliez pas de commander l'un des 13 desserts de noël !

Format unique : 9,90€



Amandines

Petites amandes grillées sur de la pâte feuilletée.

250g : 9€ et 500g : 18€



Pain de mie

Pain de mie anglais pur beurre pour réaliser vos toasts de foie gras, saumon fumé ou autre.

Demi pain de mie tranché (17 tranches): 9€
Pain de mie entier tranché (34 tr.): 18€

Commande du jour de l'an !

A partir du 26 décembre uniquement retrouvez en commande notre sélection classique d'entremets, de gâteaux de tables et également nos galettes et gâteaux des rois.

Consultez l'intégralité de nos produits sur notre site internet
www.maisonweibel.com

Certaines commandes de bûches seront encore possibles selon la disponibilité. Voir directement avec la boutique.

Attention nous sommes fermés le 1er janvier 2027 !



Saint-Honoré

Base feuilletée, crème pâtissière au caramel, petits choux crème aux gousses de vanille, chantilly maison.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



L' Aixois

Mousse au calisson d'Aix, crémeux à la pêche de vigne, abricots rôtis, biscuit macaron, glaçage ivoire.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Framboisier ou Fraisier

Génoise moelleuse, crème légère aux gousses de vanille, framboises ou fraises, meringue à l'italienne.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Paris-Brest

Couronne de pâte à choux garnie d'une crème légère au praliné noisette.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Mille-feuilles

Crème pâtissière aux gousses de vanille et vieux rhum, pâte feuilletée, fondant blanc. Possibilité de rajouter des fruits dans la crème.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Charlotte aux fruits

Biscuit à la cuillère, mousse aux fruits rouges, fruits rouges frais, coulis de fruits rouges.

4 pers : 29,90€ 6 pers : 39,90€ 8 pers : 49,90€



Tarte aux fruits

Tarte sablée aux amandes, crème pâtissière aux gousses de vanille, fruits frais au choix (fraises, framboises ou multifruits).

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Passion des îles

Mousse coco, crémeux mangue et passion, biscuit citron vert.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



L' Africa

Mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, biscuit croustillant au praliné, glaçage chocolat noir.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Tropézienne

Brioche, crème légère aux gousses de vanille. Existe aussi avec des framboises fraîches.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Tropézienne aux fruits rouges

Brioche, crème légère aux gousses de vanille. Existe aussi avec des framboises fraîches.

4 pers : 26,90€ 6 pers : 36,90€ 8 pers : 46,90€



Forêt-noire

Crème légère au chocolat, génoise au chocolat, cerises griottes, chantilly maison, éclats de chocolats.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Mont-Blanc

Crème de marron, meringue, chantilly maison.

4 pers : 26,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Alliance

Sablé chocolat aux amandes, confiture de framboise, mousse chocolat noir.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Tarte au citron meringuée

Tarte sablée aux amandes, crème au citron jaune frais et pressé par nos soins, meringue à l'italienne.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Castel praliné

Biscuit meringué aux amandes, crème au beurre praliné noisette, éclat de nougatine.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



A la mémoire de Georges Weibel,
fondateur de la pâtisserie Weibel, père, grand-père
et arrière grand-père.

ADRESSE

2 rue Chabrier
13100 Aix-en-Provence

HORAIRES

Du lundi au dimanche
de 7h30 à 19h00

CONTACT

T 04 42 23 33 21
patisserieweibel@gmail.com



