

## Les meilleures bûches du temps des fêtes

### Des gourmandises 100% montréalaises

1, 2, 3... **Joyeux temps des fêtes!!!** J'ai peut-être eu 27 ans cette année mais je ne perds pas mon âme d'enfant quand il s'agit de gourmandise... et surtout de bûches! Je suis capable de ne pas manger de foie gras (pendant que toute ma famille en fait une orgie) pour être certaine d'avoir de la place pour le dessert.

Alors mes copines préférées, voici pour vous... Faites avec un soupçon de sucré, une pointe de merveille, et surtout beaucoup d'amour... **Les meilleures bûches montréalaises!**

#### Le must



#### Pâtisserie Rhubarbe

Vous le savez, j'affectionne le travail des artistes du sucré. Et pour moi, Stéphanie est une des meilleures à Montréal! **Chaque bouchée est un équilibre parfait** entre frissons gustatifs et voyage aromatique.

La **bûche Pistache, Argousier et Mousse chocolat blanc** sera parfaite sur ma table des desserts. Bûche, toi et moi on va passer un excellent souper de Noël ensemble! (Oui, je fais des déclarations aux bûches du temps des fêtes, je suis de même).

#### Pâtisserie Rhubarbe

5091, rue de Lanaudière

(514) 903-3395

Retrouvez Pâtisserie Rhubarbe sur:

[Site internet](#) | [Facebook](#) | [Twitter](#)

---

La sans gluten



**Sophie Sucrée**

C'est aussi beau que bon... Ah!!! Les bûches de Sophie Sucrée, je n'en fais qu'une bouchée. Je suis à deux doigts d'en commander une juste pour moi! Alors non mesdames, le sucré ne me monte pas à la tête, c'est plutôt l'excitation de savoir que je vais bientôt pouvoir en manger une part supplémentaire!

**Deux saveurs sont disponibles:** génoise aux amandes avec mousse ganache chocolat et zeste d'orange, et génoise aux épices chai avec praliné d'amande et lait de coco.

N'oubliez pas de commander votre bûche par courriel à [info@sophiesucree.com](mailto:info@sophiesucree.com)

**Sophie Sucrée**

167, avenue des Pins Est

(514) 823-5865

Retrouvez Sophie Sucrée sur:

[Site internet](#) | [Facebook](#) | [Twitter](#)

---

## La glacée fruitée



## Kem Coba

Si vous avez prévu un repas bien imposant (c'est le temps des fêtes après tout, on doublera son quotat d'exercices au gym), **pensez fruits et légèreté.**

C'est chez Kem Coba qu'il faudra que vous commandiez votre bûche! La **crème glacée cheesecake et sorbet aux fraises** me fait de l'œil... Mais je crois qu'une autre zurbaine se laisserait bien tenter, hein Line!

## Kem Coba

60, av. Fairmount Ouest

(514) 419-1699

Retrouvez Kem Coba sur:

[Site internet](#) | [Facebook](#) | [Twitter](#)

---

## L'originale



© Les gourmandises de Marie-Antoinette

### Les gourmandises de Marie-Antoinette

Rien qu'au nom... je suis intriguée! Voici **la bûche Madame de Polignac**! J'ai l'impression que cette bûche serait comme un secret dévoilé dans un boudoir d'un temps passé. Mais rassurez-vous, la composition à l'air tout à fait actuelle mais surtout bien dosée...

**Biscuit madeleine aux oranges confites, surmonté d'une mousse** légère au caramel et chocolat blond Dulcey de Valrhona (32% de cacao) fourré d'une crème brûlée à la mandarine et marmelade d'orange, sur biscuit cuillère et décoré de truffe au caramel à fleur de sel. Rien que ça!

### Les gourmandises de Marie-Antoinette

4317, rue Ontario Est

(514) 257-0333

Retrouvez Les gourmandises de Marie-Antoinette sur

[Site internet](#) | [Facebook](#)

---

## La glacée chocolatée



© Fauchon

### Fauchon

**Fauchon et moi, c'est une belle histoire.** Je passais devant leur boutique parisienne Place de la Madeleine tous les jours en rentrant de l'école quand j'étais étudiante à Paris. Je louchais sur leurs éclairs (leurs spécialités).

Quand j'ai su que je pouvais retrouver ce goût unique du savoir faire gourmand en version surgelée, vous auriez dû voir ma tête... Le plus grand sourire et le regard pétillant de plaisir! Alors si vous êtes comme moi, faites vous plaisir avec **la bûche chocolat praliné** en vente chez Cool & Simple.

#### Cool & Simple Griffintown

333, rue Richmond

(514) 281-9883

#### Cool & Simple Île des Soeurs

8 place du Commerce

(514) 769-3807

#### Cool & Simple Notre Dame de Grâce

5855, avenue de Monkland

(514) 507-4500

---

Bien sûr, je n'oublierai pas de citer aussi la bûche de Christophe Morel (disponible dans sa nouvelle boutique), celles du salon de thé De Farine et d'Eau Fraîche, celles de Première Moisson et de Mamie Clafoutis!

Régalez-vous!