



CHRISTIAN BOILLAT

Saint-Prex

Communiqué de presse

NOËL 2025, un voyage gourmand au cœur des montagnes SUISSE

DES IDÉES DE CADEAUX POUR LA PÉRIODE DE L'AVENT ET LES FÊTES DE NOËL
CONFECTIONNÉES PAR LE CHOCOLATIER CHRISTIAN BOILLAT

St-Prex, le 27 octobre 2025 - Cette année, la Confiserie Christian Boillat vous invite à partager la magie de Noël autour d'un thème cher à nos cœurs : **Les Montagnes Suisse**. Inspirées par nos paysages alpins et les moments vécus en altitude, les bûches de Noël 2025 célèbrent la gourmandise, les paysages et la tradition suisse. Comme chaque année, la magie de Noël s'invite également à travers nos calendriers de l'Avent, nos boîtes de chocolats garnies de pralinés et truffes, ainsi que nos sculptures en chocolat - sapins, traîneaux et autres symboles festifs - idéales pour sublimer vos tables de fête. La Confiserie Christian Boillat est heureuse de présenter ces créations exclusives, disponibles en boutique dès le début du mois de novembre, pour faire voyager vos papilles au cœur d'un Noël authentiquement Suisse.



Une large gamme pour satisfaire chaque convive

Laissez-vous séduire par nos bûches de Noël contemporaines, véritables créations gourmandes habillées aux couleurs du thème 2025. Mention spéciale à nos bûches glacées, aux textures raffinées et aux saveurs équilibrées, conçues pour sublimer vos tables de fête. Dans son atelier de St-Prex, la Confiserie Christian Boillat perpétue un savoir-faire artisanal d'exception, en privilégiant des matières premières d'excellence. Un Noël signé Boillat : raffinement, authenticité et plaisir à partager.



CHRISTIAN BOILLAT

Saint-Prex

Bûche de Noël

Fruit d'un savoir-faire manuel empreint de passion, ces bûches de Noël allient élégance et gourmandise pour séduire les amateurs de douceurs les plus exigeants.



Bûche «Mont Fort»

Composé d'un biscuit Viennois avec son croustillant aux amandes, d'un confit fraise et d'une mousse légère à la vanille de Madagascar.



Bûche «Davos»

Composé d'un biscuit moelleux et son croustillant au chocolat, avec une mousse au chocolat au lait 42 % et une mousse au chocolat noir 65 %. Le tout est délicatement enveloppé d'une chantilly à la vanille de Madagascar.



Bûche «Haute Cime»

Composé d'un biscuit aux amandes, d'une mousse framboise et d'une mousse légère aux citron vert.

Bûche «Collection», en édition limitée

Imaginée et réalisée par nos pâtissiers, cette bûche de Noël rend hommage aux tas de bois que l'on croise dans nos forêts suisses.

Son cœur fondant associe une mousse vanille onctueuse, un crémeux marron délicatement sucré, de la meringue croustillante, un biscuit moelleux chocolat et d'une chantilly aux marrons.





CHRISTIAN BOILLAT

Saint-Prex

Sapin de Noël

Parfait pour présenter sur une table lors de vos repas de famille.



Sapin «Flocon»

Ce sapin gourmand, composé de gianduja aux amandes, est construit à partir de branches empilées en forme de flocon de neige. Son design moderne ajoutera une touche élégante à votre table.



Sapin Maracaïbo 65%

Ce sapin au design élégant, confectionné entièrement avec notre chocolat Grand Cru Maracaïbo 65%, ravira les amateurs de chocolat noir.



Sapin «Mendiant»

Ce sapin magnifique et délicieux fera le bonheur des petits comme des grands.

Cadeau original

Fruit du savoir-faire artisanal de nos chocolatiers, ces montages en chocolat sont créés pour impressionner et combler les papilles des plus fins gourmets.



Le chalet de Noël

Composé de fines couches de chocolat découpé, ce montage représente le passage du Père Noël devant un paysage de montagne suisse.



Le traineau du Père-Noël

Ce magnifique traineau en chocolat sera garni de pavés glacés en guise de paquet cadeau.



La cabosse

Une représentation de la cabosse de cacao, mais qui contient des pavés glacés.



CHRISTIAN BOILLAT

Saint-Prex

Boîtes de pralinés et truffes



Boîte de pralinés

Garnis de pralinés
Plusieurs tailles disponibles :
- Boîte 16 pièces – 120g.
- Boîte 36 pièces – 210g.



Boîte de truffes – Collection Noël 2025

Garnis de truffes sans alcool
Plusieurs tailles disponibles :
- Boîte T3 – 120g.
- Boîte T5 – 160g.
- Boîte T7 – 260g.

Calendrier de l'Avent



Laissez-vous tenter par la magie des fêtes avec notre calendrier de l'Avent, renfermant 400 g de délicieux chocolats. Chaque jour, découvrez une savoureuse surprise à déguster. Ce coffret élégant, décoré sur le thème de la montagne, est conçu pour être facilement expédié par courrier.



CHRISTIAN BOILLAT

Saint-Prex

À partir du 3 novembre 2025, découvrez notre assortiment de Fêtes, avec des idées de cadeaux pour vos amis ou collaborateurs.



Pour plus d'information, contacter notre service client :

Confiserie Christian Boillat Sàrl

info@confiserieboillat.ch

021 823 00 36

www.confiserieboillat.ch

À propos de Christian Boillat

À plus de 50 ans, Christian Boillat est à la tête d'une entreprise de plus de cent personnes. Une réussite qui n'est due qu'à l'engagement sans faille de cet acharné du travail, passionné par son métier mais aussi gourmand averti.

Après un apprentissage à Morges et des stages chez les meilleurs boulangers, pâtisseries de Suisse Romande, il ouvre à 26 ans sa première pâtisserie à St-Prex où son père, Alexandre, l'assistera en tant que chef de vente.

Immédiatement le succès est au rendez-vous et d'autres magasins suivront à Lausanne, Crissier, Signy, Morges et Rolle. Aujourd'hui que ce soit pour ses pains, desserts ou chocolats, ce grand professionnel a acquis une solide réputation qui lui vaut la reconnaissance de ses pairs et d'un public fidèle et toujours plus nombreux.

À propos de l'entreprise

Fondée en 1997 par Christian Boillat, cette entreprise suisse est spécialisée dans la fabrication artisanale de produits de boulangerie / pâtisserie / chocolaterie / glacerie à St-Prex. Ceux-ci sont disponibles dans les sept boutiques situées le long de la Côte, entre Nyon et Lausanne. En outre, l'entreprise propose un service traiteur pour les événements, offrant une gamme de prestations telles que des buffets, cocktails dînatoires, apéritifs de départ, bouquets de chantier et business lunch.

Suivez-nous sur Instagram: @confiserieboillat
Site internet : www.confiserieboillat.ch