

MAISON
NIVON
SOUVENIRS GOURMANDS DEPUIS 1856

Noël 2025

La fête dans les nuages



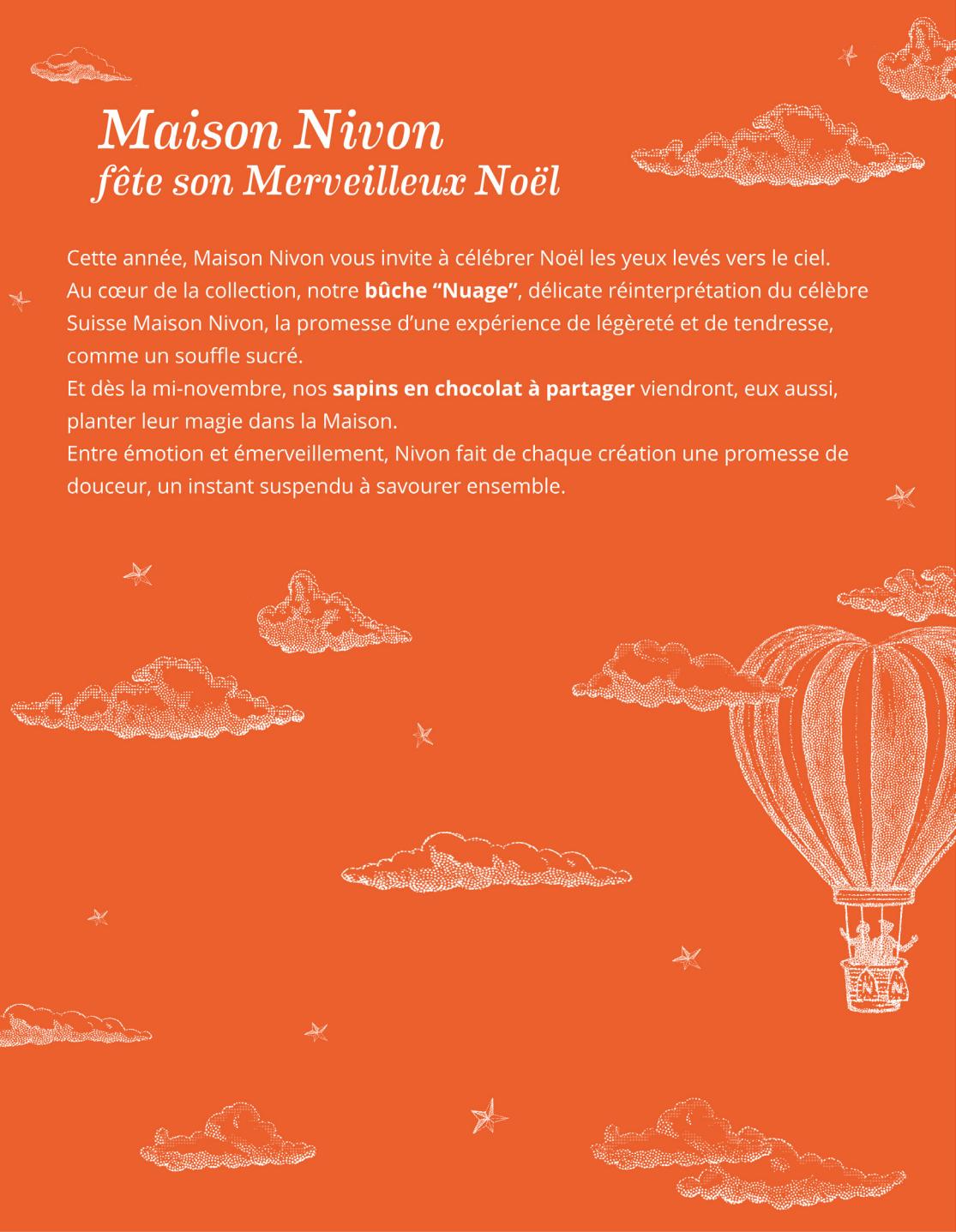


Maison Nivon fête son Merveilleux Noël

Cette année, Maison Nivon vous invite à célébrer Noël les yeux levés vers le ciel. Au cœur de la collection, notre **bûche "Nuage"**, délicate réinterprétation du célèbre Suisse Maison Nivon, la promesse d'une expérience de légèreté et de tendresse, comme un souffle sucré.

Et dès la mi-novembre, nos **sapins en chocolat à partager** viendront, eux aussi, planter leur magie dans la Maison.

Entre émotion et émerveillement, Nivon fait de chaque création une promesse de douceur, un instant suspendu à savourer ensemble.



Les Pains Festifs



Pain Seigle - Noix

Un pain de caractère, idéal avec des huîtres ou un bon fromage.
300g : 3,90€

Pain à la Châtaigne

Pain rustique à la farine de châtaigne aux saveurs douces et sucrées.
300g : 3,90€

Pain Figue - Abricot

Pain aux figues, abricots, raisins secs, noix et noisettes, idéal avec du foie gras ou fromage.
300g : 3,90€

Pompe à huile

Spécialité provençale à l'huile d'olive de l'Huilerie Richard.
300g : 8,70€ | 500g : 13,00€ | 750g : 17,50€

Pain 4 épices

Pain gourmand et chaleureux aux épices de Noël.
300g : 3,90€

Pain de Seigle

Pain à la mie foncée, légèrement acidulé, parfait avec fromage, crudités ou en tartine sucrée.
300g : 2,50€

Pain de mie rond

Pain à la mie blanche et légère, très moelleux, idéal pour vos canapés et toasts gourmands.
300g : 3,40€



Disponible en boutique à partir du 20 décembre et le week-end des 13 et 14 décembre
Retrouvez également toute notre offre de pains quotidiens

La Bûche Nuage

Création signature 2025

Biscuit Suisse Maison Nivon, mousse vanille mascarpone aux éclats d'oranges et de citrons confits.

Un voyage onirique pour les amateurs de douceur et de fraîcheur. Le Suisse emblématique de la Maison Nivon sublimé grâce à l'association d'une mousse vanille mascarpone légère aux éclats d'agrumes confits. Une bûche élégante, où tradition et légèreté s'unissent pour émerveiller les palais des plus exigeants.

Individuelle | 5,50€
6-8 parts | 38,00 €



Bûche individuelle disponible en boutique à partir du 5 décembre

Bûche 6-8 parts disponible en boutique à partir du 20 décembre et le week-end des 13 et 14 décembre



Les Bûches Intemporelles



Soleil d'hiver

Dacquoise coco, crémeux mangue passion, mousse vanille citron vert

Un éclat de soleil pour les fêtes ! Notre dacquoise coco croustillante, surmontée d'un crémeux mangue-passion et d'une mousse vanille-citron vert, séduit les amateurs d'exotisme et de contrastes. Une création audacieuse, qui réveille les sens et illumine votre table.



Rêve d'Ardèche

Biscuit aux marrons, mousse de marron, éclats de marrons glacés, compotée cassis

Un hommage gourmand aux saveurs de notre région. Biscuit et mousse de marron, éclats de marrons glacés et compotée de cassis séduisent les amateurs d'authenticité. Une création qui célèbre la richesse des produits ardéchois pour un Noël chaleureux.



Eclipse intense

Brownie, croustillant praliné grué, crémeux, mousse et éclats chocolat Caraïbe 66% Valrhona

Une expérience chocolatée pour les amateurs d'élégance. Brownie fondant, croustillant praliné et mousse au chocolat Caraïbe 66% Valrhona. Une recette qui transforme chaque bouchée en un moment intense et raffiné.

Fraîcheur des bois

Biscuit citron vert à l'huile d'olive Richard, mousse citron, fruits rouges cuits et crus

Une harmonie vibrante pour les amateurs de fruits et de finesse. Biscuit citron vert à l'huile d'olive Richard, mousse citron onctueuse et fruits rouges révèlent un équilibre audacieux entre acidité et douceur. Un savoir-faire artisanal qui transforme chaque bouchée en une expérience inoubliable.



Individuelle
3-4 parts
6-8 parts

5,50€
19,00€
38,00 €



Bûche individuelle disponible en boutique à partir du 5 décembre

Bûche 3-4 parts et 6-8 parts disponible en boutique à partir du 20 décembre et le week-end des 13 et 14 décembre



Sapin croustillant petit format au chocolat au lait

Les Sapins en Chocolat pour illuminer vos fêtes

Cette année, faites briller les yeux de vos proches avec un sapin en chocolat Maison Nivon. Bien plus qu'un dessert, c'est une idée cadeau unique et gourmande, parfaite pour célébrer la magie des fêtes en famille ou entre amis. Nos sapins, confectionnés à la main avec du chocolat au lait Bahibé 46% ou du chocolat noir Caraïbe 66% de Valrhona, se déclinent en deux recettes.



Petit format au chocolat au lait

Le Sapin mendiant

Un sapin en chocolat garni de fruits secs (noix, amandes, noisettes) et de fruits confits (orange, citron). Une alliance de textures et de saveurs pour un Noël gourmand et traditionnel.

*Le petit - 200g | 24,50€
Le grand - 430g | 49,50€*

Le Sapin croustillant

Un sapin 100% croquant ! Ce cône en chocolat Valrhona est rehaussé de pétales de blé croustillantes, d'amandes, de raisins secs et d'une pointe de fleur de sel, pour un équilibre parfait.

*Le petit - 160g | 19,90€
Le grand - 300g | 35,00€*



Grand format au chocolat noir

Disponible en boutique dès le 20 novembre

Les Spécialités



Pogne Maison Nivon

Spécialité drômoise à la fleur d'oranger, cette brioche moelleuse et dorée puise ses racines dans les fêtes de Pâques. Aujourd'hui, elle se partage avec bonheur pour tous les moments gourmands, toute l'année.

500g : 13,00€ | 750g : 17,50€ | 1kg : 23,50€

Suisse Maison Nivon

Biscuit sablé à l'orange confite, le Suisse rend hommage aux gardes du pape Pie VI, exilé et disparu à Valence au XVIII^e siècle. Il allie aujourd'hui tradition et gourmandise pour le plaisir de tous.

500g : 14,00€ | 750g : 18,50€ | 1kg : 24,50€ | 1,5kg : 36,00€

Pain d'épices * Spécial Noël

Un classique réconfortant, généreusement parfumé de miel et d'épices douces.

Moelleux à cœur, il se savoure en famille comme un doux souvenir d'enfance.

500g : 11,50€



* Disponible en boutique à partir du 20 décembre et le week-end des 13 et 14 décembre



Les Galettes des rois



Galette frangipane

Pâte feuilletée croustillante garnie d'une frangipane généreuse traditionnelle.
4 parts : 14,50€ | 6 parts : 21,60€ | 8 parts : 25,00€

Galette aux marrons

Pâte feuilletée dorée, garnie d'une crème onctueuse aux marrons.
4 parts : 14,50€ | 6 parts : 21,60€ | 8 parts : 25,00€

Brioche provençale

Brioche en forme de couronne, agrémentée de délicieux fruits confits.
250g : 8,20€ | 500g : 15,50€ | 750g : 22,00€



Galette disponible en boutique dès le 27 décembre
Brioche provençale disponible en boutique dès le 30 décembre



Présentation susceptible de varier selon le parfum



Commandez vos douceurs pour Noël !
avant le samedi 20 décembre

 **En boutique**

Valence Sud
1 Rue Chantecouriol

Valence Centre-ville
17 Avenue Pierre Sémard

 **Par téléphone**

04 75 44 03 37

Nouveauté 2025 | Click&Collect



nivon.com

Commandez en ligne et retirez vos
gourmandises
dans nos boutiques valentinoises !

Les horaires d'ouverture pour les fêtes

Valence Sud

Centre-ville

Mercredi 24 décembre	7h - 19h	7h - 19h
Jeudi 25 décembre	7h - 13h	7h - 13h
Mercredi 31 décembre	7h - 19h	7h - 19h
Jeudi 1er janvier	7h - 19h	7h - 13h