De *nos* paysages à *vos* tables

Escales gourmandes de Noël



MAISON
NIVON
SOUVENIRS GOURMANDS DEPUIS 1856



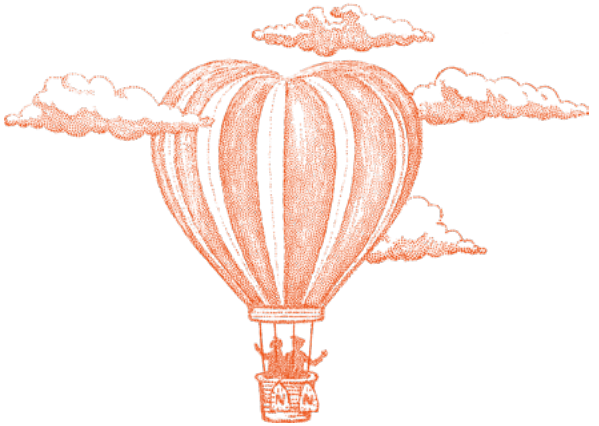
Noël, entre *Drôme* et *Ardèche*

Cette année, la montgolfière Maison Nivon prend son envol pour un voyage au fil des paysages et des saveurs de notre région.

Elle survole les vergers, les châtaigneraies ardéchoises, fait escale à Montélimar et à Tain-l'Hermitage... puis poursuit sa route vers des horizons plus lointains.

De ce voyage naît une collection de fêtes aux saveurs familières ou inattendues, imaginée pour le plaisir de se retrouver.

Pains de caractère, bûches gourmandes, petites attentions et spécialités de la Maison : à chacun de composer les fêtes qu'il aime.



De *nos* paysages à *vos* tables, célébrons le bonheur de nous retrouver.

Les *pains* de vos tables de fête

Une mie à découvrir, une croûte à rompre, des saveurs à accorder… Nos pains accompagnent les retrouvailles, de l'entrée au plateau de fromages.



Pain de *seigle*

Une mie de caractère, légèrement acidulée, pour accompagner les produits de la mer ou composer des tartines gourmandes.

400g — 3,90€



Pain *seigle-noix*

Le caractère du seigle et le croquant des noix, à savourer notamment avec vos fromages.

300g — 3,90€



Pain à la *châtaigne*

Un pain rustique à la farine de châtaigne, aux notes douces et légèrement sucrées.

300g — 3,90€

RECETTE SANS GLUTEN

Retrouvez également notre gamme de pains quotidiens en boutique.



Pain *figue-abricot*

Figues, abricots, raisins secs, noix et noisettes : un pain généreux, compagnon du foie gras et des fromages.

300g — 3,90€



Pain *quatre-épices*

Les notes chaleureuses des épices de Noël, pour donner une touche festive à vos accords.

300g — 3,90€



Pain de *mie* rond

Une mie tendre et moelleuse pour vos canapés, toasts et bouchées à partager.

300g — 3,40€

Disponibles à partir du 18 décembre.

NOTRE CRÉATION PHARE DE NOËL 2026

Escale *drômoise*

Poire · Vanille · Épices · Spéculoos

Inspirée des vergers de la Drôme, cette création associe la douceur de la poire à une mousse vanille, aux notes chaleureuses des épices et à un croustillant spéculoos.



NOS ESCALES GOURMANDES



Escale à *Montélimar*

Miel de lavande · Fruits rouges · Amande · Pistache

Une création inspirée du nougat de Montélimar, associant le miel de lavande de la Miellerie À tir d'aile, en Ardèche, aux amandes et aux pistaches. Les fruits rouges apportent une touche de vivacité.



Escale *Ardéchoise*

RECETTE SANS GLUTEN

Marron · Orange · Passion

La douceur du marron, accompagnée d'une compotée d'orange et de passion. Une association qui équilibre les notes rondes du marron et la fraîcheur acidulée des fruits.

Individuelle — 5,50€
3-4 parts — 19,00€
6–8 parts — 38,00€

Format individuel disponible à partir du 4 décembre.
Formats à partager disponibles à partir du 18 décembre.

AU GRÉ DES ENVIES



Escale *Pralinée*

Praliné · Noisette · Citron

Un sablé noisette, la douceur du praliné et une touche de citron pour réveiller l'ensemble.



Cap sur *les îles*

RECETTE SANS GLUTEN

Coco · Mangue · Passion · Citron vert

La douceur de la coco, les notes fruitées de la mangue et de la passion, relevées par la fraîcheur du citron vert.

Individuelle — 5,50€
3-4 parts — 19,00€
6–8 parts — 38,00€

Format individuel disponible à partir du 4 décembre.
Formats à partager disponibles à partir du 18 décembre.

UNE DERNIÈRE ESCALE… AVANT LA NOUVELLE ANNÉE

Escale à *Tain*

Chocolat noir · Praliné · Noisette

Le chocolat noir Valrhona, chocolatier de Tain-l'Hermitage, rencontre le praliné et la noisette, sur un biscuit et un croustillant sans farine.



Une escale chocolatée à *Tain l'Hermitage*

Pour nos sapins, chocolats en ballotin, mendiants et orangettes, nous avons choisi le chocolat Valrhona.

Un partenaire de notre région, installé à Tain-l'Hermitage, dont le savoir-faire accompagne nos créations de Noël.



Des sapins à *partager*

À offrir en arrivant ou à poser sur la table, nos sapins croustillants se dégustent morceau après morceau. Du chocolat noir ou au lait, des pétales de blé croustillants, des amandes, des raisins secs et une pointe de fleur de sel. Deux chocolats, deux formats, et le même plaisir de les partager.

Petit format : 160g — 19,90€ **Grand format : 300g — 35,00€**

Disponibles en chocolat noir ou au lait, à partir du 20 novembre.

Petites attentions, *grands plaisirs*

Un cadeau pour remercier, une surprise à glisser au pied du sapin, quelques douceurs à apporter chez ceux que l'on aime...

Les *mendiants*

L'alliance du chocolat et du croquant des fruits secs, à offrir ou à savourer avec le café.

150g — 14€

Les *orangettes*

L'alliance de l'orange confite et du chocolat, à savourer avec le café ou à offrir aux amateurs.

150g — 12€

Les biscuits *spéculoos*

Des biscuits aux notes chaleureuses d'épices, pour accompagner le café ou le goûter.

300g — 7,50€

Les *chocolats* en ballotin

Un assortiment de chocolats, pour une attention gourmande à offrir ou à partager.

250g — 21,90€

Les *marrons* glacés

Une douceur emblématique des fêtes, signée Imbert, maison familiale installée à Aubenas, en Ardèche, qui perpétue depuis 1920 son savoir-faire autour de la châtaigne.

Ballotin 5 pces – 130g – 13,50€
Ballotin 10 pces – 260g – 24,50€



À découvrir à partir du 20 novembre.

Les *saveurs* de notre histoire

Il y a des saveurs que l'on aime retrouver, faire découvrir et emporter avec soi. À Valence, nos spécialités accompagnent ces moments depuis des générations.



La *Pogne* Maison Nivon

Une brioche dorée et moelleuse, délicatement parfumée à la fleur d'oranger. Emblématique de la Drôme, elle accompagne les retrouvailles, du petit déjeuner au goûter.

500 g — 13,00 €
750 g — 18,50 €
1 kg — 23,50 €



Le *Suisse* Maison Nivon

Reconnaissable à sa silhouette, notre biscuit sablé à l'orange confite est un emblème de Valence. Une spécialité à offrir ou à emporter pour faire voyager les saveurs de notre Maison.

Offrez un mini-Suisse en cadeau d'assiette, à partir de 1,90 €.

500 g — 14,00 €
750 g — 18,50 €
1 kg — 24,50 €
1,5 kg — 34,50 €

Pour les grandes tablées, Pognes et Suisses sont également disponibles en formats 2 kg, 3 kg et 4 kg, sur commande.

Le *bonheur* de prendre le temps

Une brioche que l'on découpe, un biscuit que l'on partage, une deuxième tasse que l'on se sert... Les fêtes se savourent aussi dans ces petits moments.



Le *Saint-Genix*

Une pogne moelleuse aux pralines, pour une pause colorée au petit déjeuner ou au goûter.

500 g — 16,00 €
750 g — 22,50 €
1 kg — 28,00 €
1,5 kg — 39 €



La *pompe* à huile

Une recette traditionnelle provençale préparée à l'huile d'olive de l'Huilerie Richard.

300 g — 8,70 €
500 g — 13,00 €
750 g — 17,50 €



Le pain d'*épices*

Du miel, des épices et une texture moelleuse : un classique des fêtes à retrouver au petit déjeuner ou à l'heure du goûter.

400 g — 9,50 €

À découvrir à partir du 20 novembre.

Le *voyage* continue… à la recherche de la fève

Une pâte feuilletée dorée, une garniture généreuse et le plaisir de découvrir qui sera couronné : voici venu le temps des galettes.



La galette *frangipane*

Un feuilletage croustillant et une frangipane généreuse, pour les fidèles de la tradition.

4 parts — 15,20 €
6 parts — 22,80 €
8 parts — 30,40 €



La galette *aux marrons*

Une crème onctueuse aux marrons dans une pâte feuilletée dorée : une autre façon de célébrer les rois.

4 parts — 15,20 €
6 parts — 22,80 €
8 parts — 30,40 €

Pour les grandes tablées, les galettes sont disponibles en formats 10 et 12 personnes, sur commande.

Une couronne à *partager* pour *célébrer* l'année

Le *Royaume* : notre brioche des rois

Une brioche parfumée à la fleur d'oranger, agrémentée de fruits confits et de pignons de pin macérés dans du rhum. Préparé selon une recette inchangée depuis des années, notre Royaume célèbre les traditions méditerranéennes et le savoir-faire de nos équipes.



250 g — 8,30 €
500 g — 16,50 €
750 g — 24,50 €

Galettes et couronnes disponibles à partir du 26 décembre.

MAISON NIVON

Choisissez vos *gourmandises*, passez commande et retrouvez-nous dans l'une de nos deux boutiques.

Valence Sud

1 rue Chantecouriol

04 75 44 03 37

Horaires des fêtes

24 décembre	7h - 19h
25 décembre	7h - 13h
31 décembre	7h - 19h
1 janvier	7h - 19h

Centre-ville

17 avenue Pierre-Sémard

04 75 44 03 37

Horaires des fêtes

24 décembre	7h - 19h
25 décembre	7h - 13h
31 décembre	7h - 19h
1 janvier	7h - 13h

Vos rendez-vous de commande

Pour Noël : commandez avant le samedi 19 décembre.

Pensez au *Click&Collect*

Sur **nivon.com**, puis retirez votre commande dans la boutique choisie.

Nivon.com

crédits photos @juicyolive