

LE P'TIT OB NEWS

JOURNAL D'INFORMATION OLIVIER BOURAU



NOS POINTS DE VENTE



**5 rue Georges Faiveley
Nuits st Georges
zone direction agencourt
03.73.64.02.20
Mardi au samedi 8h30 - 19h
Dimanche 8h00 - 12h30**

**28 grande rue Nuits st Georges
Centre ville
03.80.61.04.44
Mardi au samedi 9h - 19h
Dimanche 8h30 - 12h30**



**15 rue des baraques
Gevrey Chambertin
03.80.68.02.56
Mardi au vendredi
10h - 19h
Samedi 9h - 19h
Dimanche 9h - 13h**



*Retrouvez tous nos produits, et commandez en ligne sur
www.olivierbourau.fr*

Edito



C'est reparti pour un tour !

Nous y voilà l'année scolaire est en marche, les routines s'installent, les activités reprennent, l'automne va pointer le bout de son nez. On parle de la Toussaint, d'Halloween et de Noël. Ces 3 derniers mois de l'année où pour les Pâtisseries, Chocolatiers il n'y a pas de répit.

Notre équipe de rentrée, s'installe tout doucement mais on est plutôt cette année sur on prend les mêmes et on recommence. On présente toute notre équipe sur nos réseaux en ce mois de septembre, n'hésitez pas à vous abonner et à encourager notre team.

Les travaux au centre ville pour installer le nouveau salon de thé et la nouvelle partie épicerie fine, n'ont toujours pas démarré. Il y a des petits couacs imprévus qui gonflent le budget qu'on a pas. Un problème de dalle qui porte le bâtiment, avec une infiltration d'eau. Il va falloir que ça s'arrange plutôt vite car les pièces arrières n'ont pas de chauffage, et la clim de la boutique est en train de rendre ses derniers souffles. La boutique nous en veut de l'abandonner.

On retourne les choses dans tous les sens mais, je ne sais pas quand on pourra compter sur ce nouvel espace, et ça complique notre organisation de fin d'année.

Nous testons un nouvel horaire le dimanche matin sur notre boutique de Gevrey désormais, on ouvre à 9h pour finir à 13h. Le marché s'éternise de plus en plus et vous êtes nombreux à vous casser le nez à la porte. Alors on c'est dit que ce serait une bonne idée, les quantités de petits gâteaux sont également revues à la hausse, pour ne pas être à sec en fin de matinée.

Pour le dimanche matin Nuiton, c'est la seule journée, où l'on sent la présence des deux boutiques, on avisera début 2025, si l'on maintient la boutique du centre ouverte le dimanche.

Notre aventure du labo se poursuit avec succès et nous sommes très heureux de ce nouvel espace dans lequel vous êtes nombreux à nous rendre visite, prendre des cours, organiser vos événements d'entreprises... On se coupe en quinze. Nous avons fermé pour les vacances d'été, ce qui nous était pas arrivé depuis 2 ans au détriment de notre trésorerie, mais pour une fois nous revenons requinqués et au taquet pour affronter notre marathon du Père Noël.

NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Adrey

@olivierbourau



Selection Dammann

Découvrez l'harmonie délicate des saveurs et des arômes avec les coffrets de thé DAMMANN. Conçus pour les amateurs de thé exigeants et les novices curieux, Ils vous invitent à un voyage sensoriel à travers les plus prestigieuses saveurs. Chaque coffret est une promesse de moments de détente raffinés, de découvertes gustatives et de partage. Que vous recherchiez un cadeau élégant ou un instant de plaisir personnel, les coffrets de thé DAMMANN sont l'expression parfaite de l'art de vivre. Laissez vous séduire par la diversité de nos sélections et savourez l'essence même du thé dans toute sa splendeur. Alors rendez-vous dans nos boutiques afin de trouver votre bonheur.



COFFRET "DESTINATION"

Ce coffret renferme un assortiment exquis de deux théés et d'un mélange classique, accompagné de son infuseur. Il contient le célèbre Miss Dammann en 30g, le Grand Goût Russe en 30g, ainsi que le Thé Noir Altitude en 30g. Parfait pour les amateurs de grands classiques, ce coffret est une invitation à découvrir des saveurs raffinées et intemporelles.

Ce coffret vous propose un assortiment raffiné de théés verts, accompagné de son infuseur. Vous y trouverez le Thé Vert Bali en 30g, le Thé Vert au Jasmin en 30g, ainsi que le Thé Vert à la Menthe en 25g. Parfait pour les amateurs de thé vert et pour ceux qui recherchent les vertus antioxydantes et détoxifiantes, ce coffret est une véritable invitation à la détente et au bien-être.



COFFRET "MERVEILLEUX"

UNE ENVIE D'OFFRIR ? C'EST LE MOMENT !

Parce que non, les cafés ne se ressemblent pas

Vous pensiez que choisir son café n'avait pas d'importance ? Et pourtant si, le café est bien plus qu'une simple boisson, c'est une expérience personnelle, et un rituel quotidien. Chaque tasse raconte une histoire, depuis les plantations de caféiers situées dans des régions lointaines jusqu'à l'arôme envoûtant qui emplit nos cuisines. Dans ce contexte, le choix des grains de café revêt une importance cruciale. C'est le retour des café Loutsa dans nos boutiques



Le café EL PALTO est un café du Pérou, doté de notes gourmandes d'amandes, de caramel et de noix de coco. Il révèle lors de la dégustation des notes boisées ainsi qu'une belle longueur chocolatée

Le café HABTAMU est un café d'Ethiopie, il révèle des notes subtiles de cerise et de myrtilles en bouche, c'est un café doté de vivacités de notes fruitées. Avec ses notes de framboise, pêche blanche jasmin et fruit de la passion, il est parfait pour les palais exigeants.



Le café ARHUACO est un café de Colombie, il détient des notes principales de chocolat noir, d'agrumes, de noix de coco ainsi que de sucre de muscovado. En bouche il dévoile une légère note acidulée puis un corps rond avec une pointe de vanille et d'orange.

Le café ESPRESSO est un assemblage de chez Loutsa. Il est idéal pour les habitués de café qui n'ont pas l'intention de changer leur habitudes. De nature sucrée avec ses notes chocolatées, et de noisettes. Long en bouche avec des notes de caramel et d'amande.,





Sur la route du

Tic tac, comme je vous le disais dans l'édito nos jours sont comptés avant les Fêtes qui se préparent tout doucement. Après le rush des vendanges, on lance les préparatifs intensifs, même si on planche sur Noël depuis le mois de mai.

On boucle les commandes de boitages, on fait la trame du p'tit Ob News, on commence le catalogue de fin d'année, et on envoi les offres entreprises. On ne chôme pas car on veut que tout soit parfait. Comme vous allez le lire au travers de ces pages, nous lançons pour Octobre et Novembre deux actions caritatives, et pour décembre nous avons prévu un méga jeu afin de célébrer comme il se doit le premier Noël du labo.

Chloé bosse sur un un calendrier de l'avent Géant, avec cette fois ci des bons cadeaux, plus simple à gérer et plus fun pour vous, car cela vous permet d'acheter ce qui vous fait plaisir.

Le calendrier se déroulera sur Instagram mais également sur notre site internet alors rester connectés. Nous allons également mettre en jeu cette année, un méga lot, pour encourager la participation à notre calendrier chaque jour, mais également à passer commande pour la fin d'année le plus tôt possible. Pour résumé, une participation par jour, 1 chance de gagner le méga lot, donc 24 participations 24 chances et pour ceux qui passe commande pour Noël avant le 20 c'est 2 participations en plus. Tous les passages en caisse validés avec la carte de fidélité vaudront également 1 participation. Le tirage au sort aura lieu le 26 décembre, en live à la boutique du labo. Nous vous annoncerons le méga lot dans le courant du mois de Novembre, et je ne peux qu'en être très fière. J'espère que vous apprécierez !

Pour vous faire patienter sur les nouveautés de Noël, en octobre sort un projet que l'on a depuis longtemps en tête. Une gamme de barre Goûter. Elle complétera la gamme des p'tit Ob sablé et fourré qui va devenir plus régulière. Je vous laisserai découvrir l'univers des 6 barres que l'on a imaginé pour vos papilles.



du Père Noël



Halloween



DESSERTS AUX FRUITS 5.50€ LA PART

Notre carte

- **Acapulco**: Mousse Passion, Mangue, framboises entières, enrobage meringue
- **Framboisier**: Mousse Framboises, framboises, entières, Biscuit Cuillères
- **Rosa**: Mousse fraise des bois, compotée de fruits rouges, gelée de citron, biscuit cuillère.
- **Loompa**: Crème légère à la vanille, crème mousseline pistache, coulis de framboise et biscuit croquant.
- **Boréal**: Bavaroise Poires, Gelée de Figues, morceaux de poires caramélisées, biscuit noix de pécan
- **Pavlova Agrumes (max 10p)**: Meringue, Compotée d'agrumes, chantilly et décor fruits

DESSERTS AU CHOCOLAT 5.50€ LA PART

- **Ecureuil**: Mousse chocolat Lait, Croustillant noisette, Fond dacquoise noisette
- **Bucheron**: Ganache chocolat noire, meringue chocolat
- **Fleur de sel**: Mousse praline, croustillant caramel fleur de sel
- **Jupiter**: Mousse chocolat noir, coulant caramel et son Biscuit Brownie Cacahuète
- **Pavlova chocolat (max 10p)**: Meringue, croustillant praliné, mousse chocolat lait gianduja
- **Terroir**: Trio de mousses chocolats
- **Twenty**: Dacquoise Amande, Croustillant praliné, bavaroise praliné noisette et mousse chocolat noire
- **Vivaldi**: Mousse chocolat lait, croustillant praliné, bavaroise gianduja. Biscuit noisettes
- **Wonka**: Bavaroise noisette, mousse chocolat noir, , biscuit chocolat et praliné croustillant au brisure de nougatine à noix de pécan
- **Opéra**: Mousse Chocolat noir, bavaroise café, biscuit chocolat

DESSERTS FRUITS & CHOCOLATS 5.50€ LA PART

- **Choco-mango**: Mousse chocolat noire, mousse passion et gelée de mangue, biscuit chocolat
- **Pretty**: Mousse chocolat noire, déclinaison de framboise, et Biscuit chocolat
- **Thurot**: Mousse chocolat noire et lait caramélisé, Compotée de Poire et Biscuit noix de pécan
- **Macaron Choco- orange (max 10p)**: Biscuit macarons, mousse chocolat noire, morceaux d'oranges confites
- **Fôret Noire**: Biscuit Chocolat, mousse chocolat noir, gelée et griottes kirschs & chantilly

LES TARTES & AUTRES

- **Tarte au figues**: (Crème d'amande + Figue) 4.50 € (max 8p)
- **Amandine**: (Crème d'amande + Grain de Cassis) 4.50 € (max 8p)
- **Tartes Abricots, Poires, Cerises, Pommes, Mirabelles**: 4.50 € (max 8p)
- **Tarte Citron ou Citron Revisité**: 5.50 € (max 8p)
- **Paris Brest**: 5.50€ (max 10p) **St Honoré**: 4.50 € (max 10p)
- **Millefeuille**: 4,50 €
- **Mignardises**: 1.30€ pièce (minimum 20pcs)

**LES ENTREMETS GLACES SONT DISPONIBLES SUR COMMANDE
CONSULTER NOTRE CARTE EN LIGNE**



PLANNING

des cours adultes

OLIVIER BOURAU

**PARIS BREST ET
CHOUX**
15H-18H

**SAMEDI 5
OCTOBRE**

**SAMEDI 2
NOVEMBRE**

**ENTREMETS DE
SAISON**
15-18H

**SAMEDI 12
OCTOBRE**

**SAMEDI 9
NOVEMBRE**

MACARONS
15-18H

**SAMEDI 19
OCTOBRE**

GALETTE DES ROIS
15H-18H

**SAMEDI 11
JANVIER**

**SAMEDI 18
JANVIER**

BÛCHES
15H-18H

**SAMEDI 23
NOVEMBRE**

**SAMEDI 30
NOVEMBRE**

**BONBONS
CHOCOLAT**
15H-18H

**DIMANCHE 20
OCTOBRE**

**DIMANCHE 10
NOVEMBRE**

PÂTÉS CROUTES ET PÂTÉS CHAUDS
10H-13H

DIMANCHE 13 OCTOBRE

DIMANCHE 17 NOVEMBRE



PLANNING

des cours enfant

COURS ENFANTS 8-14 ANS - 50€	STAGES ENFANTS 8 - 14ANS - 60€	PARENTS- ENFANTS 70€ LE DUO
SUR LE THÈME HALLOWEEN 14H-16H30	10H-15H DEJEUNER SUR PLACE	10H-13H DEJEUNER SUR PLACE
MERCREDI 23 OCTOBRE	RAVIOLIS PARTY JEUDI 24 OCTOBRE	LASAGNES SAMEDI 26 OCTOBRE
MERCREDI 30 OCTOBRE	HALLOWEEN PARTY JEUDI 31 OCTOBRE	TOURTE D'AUTOMNE SAMEDI 16 NOVEMBRE



Plongez dans l'univers sucré de la pâtisserie avec nos cours conçus pour tous les niveaux.

Que vous soyez débutant désireux de maîtriser les bases ou pâtissier amateur souhaitant se perfectionner, nos cours de pâtisserie vous offrent une expérience enrichissante et gourmande.

Sous la main experte de nos chefs pâtissiers passionnés, vous apprendrez à créer des desserts exquis, et des gâteaux élégants qui raviront vos papilles. Chaque session est une occasion de découvrir les secrets des grands classiques de la pâtisserie, du biscuits fondant aux inserts fruités.

Nos ateliers pratiques, dans notre cuisine équipée, vous permettront de mettre à profit les techniques des chefs comme à la maison. Vous repartirez avec des recettes détaillées et des astuces précieuses pour reproduire vos créations.

Pour les enfants, nous proposons des cours ludique et des stages vacances, rien de mieux pour éveiller leur sens et passer un bon moment, avec des thèmes amusants tels que "Ravioli Party" et "Halloween Party", permettant aux plus jeunes de devenir de petits chefs.

Des cours de cuisine adultes seront aussi au programme sur deux dimanches afin de réaliser des pâtés chauds et des pâtés en croûtes.

Et pour les fêtes, alors ? On y a pensé aussi ! Inscrivez vous vite à notre atelier chocolat ou fin novembre à l'un de nos cours de bûches, c'est l'idéal pour surprendre au moment du dessert de fin d'année.

Alors rejoignez nous pour une aventure culinaire où créativité, convivialité et gourmandise se rencontrent



Selection

**SAUCES TOMATES, CURRY COCO ET COURGETTE
PARMESAN POUR RÉVEILLER VOS PLATS.**



CRACKERS CROQUANTS, GOURMANDS ET 100% NATURELS.

ENVIE DE PESTO POUR VOS PASTAS ?



**LÉGUMES FERMENTÉS : SAVOUREUX,
PROBIOTIQUES, BONS POUR LA DIGESTION.**

**ET VOUS, QU'EST-CE QUI ACCOMPAGNE VOS APÉROS ?
UNE BOUTEILLE DE KEFIR, UNE BIÈRE ARTISANALE ?**



**DÉCOUVREZ LE GIMBER,
ET LE VINAIGRE DE CIDRE
LA BOISSON QUI RÉVEILLE VOS
SENS !**



**SAVOUREZ LES PLATS KARINE & JEFF :
DES PLATS CUISINES, BIO ET DÉLICIEUX.**





épicerie



AJOUTEZ LES LENTILLES À VOTRE CUISINE POUR UN BOOST DE NUTRITION ET DE SAVEUR !



SAVOUREZ NOS FRUITS SECS : PARFAITS POUR UN ENCAS SAIN, POUR AGRÉMENTER VOS PLATS OU POUR UNE TOUCHE GOURMANDE DANS VOS DESSERTS.



BESOIN D'HUILES POUR SUBLIMEZ VOS PLATS ? LES HUILES D'AUREN SERONT PARFAITES.



AVEC MONKA, EMPORTEZ PARTOUT AVEC VOUS LE PLAISIR D'UN ENCAS SAVOUREUX.



AVEZ-VOUS ENVIE DE DÉGUSTER DES PÂTES ? BA PLA EST FAIT POUR VOUS !!



TRANSFORMEZ CHAQUE REPAS EN UN MOMENT DE DÉLICE AVEC LES PLATS LIV



POUR ENRICHIR VOS DESSERTS, COCKTAILS ET BOISSONS, LE SIROP MONIN SAURA VOUS SÉDUIRE POUR SES SAVEURS EXQUIS.





Octobre Rose

Cette année, nous avons décidé de nous investir dans un projet caritatif, les mois d'octobre et novembre étant très propice à cette action toute notre équipe se mobilise pour cette cause.

**Un entremet "OCTOBRE" 6p acheté =
un don de 10 euros reversé à l'association**

**Une pièce en chocolat d'une valeur de 20€ =
un don de 10 euros reversé à l'association**

Retrouvez-les dans nos boutiques

**Luttons ensemble contre le cancer du sein
en reversant un don à**



OCTOBRE ROSE EST UNE CAMPAGNE ANNUELLE ORGANISÉE EN OCTOBRE POUR SENSIBILISER AU DÉPISTAGE DU CANCER DU SEIN. LANCÉE EN 1985 AUX ÉTATS-UNIS, ELLE EST DEVENUE MONDIALE. SES PRINCIPAUX OBJECTIFS SONT D'ENCOURAGER LE DÉPISTAGE PRÉCOCE, D'INFORMER SUR LES RISQUES ET LA PRÉVENTION, ET DE SOUTENIR LES MALADES TOUT EN FINANÇANT LA RECHERCHE. LE RUBAN ROSE EST LE SYMBOLE INTERNATIONAL DE LA LUTTE CONTRE LE CANCER DU SEIN. IL EST SYMBOLE DE SOLIDARITÉ, DE SENSIBILISATION, DE MOBILISATION ET D'ESPOIR DANS LA LUTTE CONTRE LE CANCER DU SEIN.

OCTOBRE ROSE A EU UN IMPACT SIGNIFICATIF EN AUGMENTANT LA PRISE DE CONSCIENCE DU CANCER DU SEIN ET EN ENCOURAGEANT DES MILLIONS DE FEMMES À SE FAIRE DÉPISTER. LES FONDS COLLECTÉS ONT ÉGALEMENT CONTRIBUÉ À DE NOMBREUSES AVANCÉES DANS LA RECHERCHE ET LE TRAITEMENT DU CANCER DU SEIN.



Movember

Chez nous c'est l'égalité des sexes, alors ce mois de Novembre sera consacré au projet Movember. Même concept autre cause.



Un entremet "Movember" 6p acheté =
un don de 10 euros reversé à l'association

Une pièce en chocolat d'une valeur de 20€ =
un don de 10 euros reversé à l'association

Retrouvez-les dans nos boutiques

Luttons ensemble contre de les cancers masculin
en reversant un don à



MOVEMBER EST UNE CAMPAGNE ANNUELLE QUI SE DÉROULE CHAQUE NOVEMBRE POUR SENSIBILISER À LA SANTÉ MASCULINE, NOTAMMENT AUX CANCERS DE LA PROSTATE ET DES TESTICULES, AINSI QU'À LA SANTÉ MENTALE ET À LA PRÉVENTION DU SUICIDE EN UTILISANT LA MOUSTACHE COMME MOYEN DISTINCTIF POUR ENGAGER DES CONVERSATIONS ET ATTIRER L'ATTENTION SUR DES PROBLÈMES DE SANTÉ CRITIQUES. LE NOM "MOVEMBER" COMBINE "MOUSTACHE" (EN ANGLAIS "MO") ET "NOVEMBER".

MOVEMBER A COMMENCÉ EN 2003 À MELBOURNE, EN AUSTRALIE, LORSQU'UN GROUPE D'AMIS A DÉCIDÉ DE FAIRE POUSSER LEUR MOUSTACHE POUR ATTIRER L'ATTENTION SUR LA SANTÉ MASCULINE ET COLLECTER DES FONDS POUR LA RECHERCHE SUR LE CANCER DE LA PROSTATE. DEPUIS, LE MOUVEMENT S'EST ÉTENDU À DE NOMBREUX PAYS À TRAVERS LE MONDE.

