NOËL, LE PLAISIR D'OFFRIR DU BONHEUR AUX AMATEURS D'EXCELLENCE...

Comparta joyas de sabores y texturas novedosas para seducir los sentidos con el regalo perfecto para sus familiares y amigos.

¡Tenemos una opción de regalo perfecto para usted!

Descubra nuestra GIFTCARD…
Disponible en todos nuestros locales, nuestra tarjeta de regalo es perfecta para cualquier época del año.
Nuestra Giftcard es física, su valor será cargado directamente en uno de nuestros locales, justo antes de ser entregada. Los valores disponibles son:

$25 $30 $45 $60 $85

Información y guía de uso:

- Nuestra Giftcard es válida para canjear productos en todas las Boutiques Cyril.
- La tarjeta no tienen valor hasta ser activada en caja.
- Nuestra Giftcard tiene una vigencia de 6 meses luego de su recarga inicial.
- La tarjeta se recarga una sola vez.
- No se puede canjear por dinero en efectivo.
- Cyril Boutique no se responsabiliza por pérdidas o daños que invaliden su uso.

LES BÛCHES DE NOËL 2025

"Bûche Éxotique"

Bizcocho Joconde (almendra) dos colores, bizcocho de limón verde, crema de limón amarillo, confit de mango maracuyá y vainilla, mousse de coco, frutas frescas.

Sugerencia del Chef, sacar del refrigerador media hora antes de consumir.

"Bûche Poire Caramel"

Bizcocho de miel y nuez, sabayón de caramelo, peras escalfadas en almíbar con especias, mousse de chocolate con leche 42% de cacao, glaseado "caramel or", Chantilly de caramelo.

Sugerencia del Chef, sacar del refrigerador una hora antes de consumir.

"Bûche Chocolat & Fleur d'Agrumes"

Bizcocho de limón verde y mandarina, crema de limón amarillo, mousse ligera de mandarina, mousse de chocolate, glaseado de chocolate.

Sugerencia del Chef, sacar del refrigerador una hora y media antes de consumir.

"Bûche Princesse Charlotte"

Bizcocho de almendra (Joconde) dos colores, bizcocho de limón amarillo, confit de frutilla y ruibarbo, bavaroise perfumada con vainilla natural, frutos rojos frescos.

Sugerencia del Chef, sacar del refrigerador media hora antes de consumir.

"Bûche Poême"

Bizcocho de chocolate negro con base de mazapán, bizcocho de almendra, confit de frutos rojos, suprema perfumado con vainilla natural, mousse de chocolate negro, glaseado rojo.

Sugerencia del Chef, sacar del refrigerador una hora y media antes de consumir.

"Bûche Chocolat & Vanille épicée"

Bizcocho "pain d'épices" y chocolate, cremoso perfumado con vainilla natural, bavaroise perfumada con vainilla natural, crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate, glaseado de chocolate.

Sugerencia del Chef, sacar del refrigerador una hora y media antes de servir.

"Bûche Calisson Rose"

Bizcocho de almendra y toronja roja, suprema de leche de almendra, jalea de toronja roja, mousse ligera perfumada con esencia natural de pétalos de rosa, glaseado de rosa color rojo.

Sugerencia del Chef, sacar del refrigerador media hora antes de consumir.

Precios: $4,85 por persona.

Tronco para 4/5 personas	**$24,25** (10cm), ***tamaño disponible solamente bajo pedido.***
Tronco para 6/8 personas	**$33,95** (15cm)
Tronco para 8/10 personas	**$43,65** (20cm)

"Bûche Princesse Charlotte"

Llámenos, haga su pedido y cancele vía telefónica 39 22 357
Todos los pedidos se receptan mínimo con 48 horas de anticipación.

LES CHOCOLATS

"El chocolate transmite placer y sensualidad, es un producto codiciado y delicado que se vuelve el regalo perfecto para las fiestas de fin de año."

« LES BÛCHETTES DE NOËL »

Chef Cyril ha creado una caja de 12 chocolates en forma de tronquitos *(6 variedades, dos de cada uno).*

Para culminar el efecto de sorpresa y la magia navideña, esta caja encierra también un adorno de metal dorado, ideal para embellecer la decoración de sus árboles navideños.
$24,55

Bûchette 69
Chocolate negro relleno de ganache de chocolate con leche y naranja, reducción de vinagre balsámico y vainilla natural.

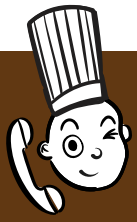
Bûchette Madagascar
Chocolate negro relleno de ganache de chocolate blanco perfumada con vainilla natural origen Ecuador.

Bûchette Pécan
Chocolate con leche relleno de praliné de nuez pecana.

Bûchette Infiniment Passion
Chocolate negro relleno de ganache de chocolate con maracuyá.

Bûchette Corsiglía
Chocolate negro relleno de un praliné de avellana y almendra, asociado a un confit de mandarina y maracuyá.

Bûchette rouge étoilé
Barra de chocolate rellena de praliné de avellana y confit de mora y frambuesa.



Llámenos, haga su pedido y cancele vía telefónica 39 22 357
Todos los pedidos se receptan mínimo con 48 horas de anticipación.

Nos boîtes chocolatées :

Coffret maison noir et lait
16 chocolats * **$18,25**

Coffret maison noir et lait
30 chocolats * **$28,95**

Coffret maison noir et lait
52 chocolats * **$42,95**

Boîte Choco Bar

5 unidades de Choco Bar a su gusto*
$19,45

Boîte Snacks Chocolat

5 unidades a su gusto*
$19,95

Incluye funda de obsequio.

Les Sensualités
Caja Sensualités Or, 6 unidades **$18,95**

Sensualité Noir
Chocolate negro 71% de cacao relleno de praliné de avellana hojaldrado con badiana y anís verde.

Sensualité Lait
Chocolate con leche 42% de cacao relleno de praliné de avellana y coco.

Ballotin de truffes*
$26,95
Incluye funda de obsequio.

Coffret « Paris Or» , noir et lait 41 chocolats
$34,95

LES MOULAGES ET PIÈCES EN CHOCOLAT

Figuras y árboles elaborados en chocolate, regalos perfectos para crear la magia navideña.

Hombre de nieve.
Elaborado en chocolate blanco 33% de cacao.
$18,95

Llámenos, haga su pedido y cancele vía telefónica 39 22 357
Todos los pedidos se receptan mínimo con 48 horas de anticipación.

Figuritas navideñas vendidas al peso, disponible en chocolate negro 71% de cacao, chocolate con leche 45% de cacao y chocolate blanco.
$8,65 funda de 100gr.

Hibou de Noël

Père Noël

Père Noël et son renne

Bonbonnière en chocolat

Bonhomme de neige

Sabot de Noël

Hibou de Noël. Disponible en chocolate negro 71% de cacao y con leche 45% de cacao. **$4,85**

Père Noël. Disponible en chocolate negro 71% de cacao y con leche 45% de cacao.

Tamaño 1	**$4,95**
Tamaño 2	**$8,95**
Tamaño 3 y 4, al peso los 100gr.	**$8,65**

Père Noël et son renne. Disponible en chocolate negro 71% de cacao y con leche 45% de cacao. **$4,85**

Bonbonnière en chocolat. Disponible en chocolate negro 71% de cacao y con leche 45% de cacao. **$5,95**

Bonhomme de neige. Disponible en chocolate negro 71% de cacao y con leche 45% de cacao. **$4,85**

Sabot de Noël. Disponible en chocolate negro 71% de cacao y con leche 45% de cacao. **$5,15**

Sapin de Noël Signature
Elaborados en chocolate negro 71% de cacao, disponibles en 4 colores y 2 tamaños.
Tamaño 1 **$32,95**
Tamaño 2 **$39,95**

Sapin de Noël Infiniment praliné noisette...
Elaborado en chocolate con leche 45% de cacao, relleno de praliné de avellana crujiente con un toque de flor de sal.
$39,95

Sapin de Noël enneigé
Elaaborado en chocolate blanco 33% de cacao.
$24,95

Sapin de Noël Doré
Disponible en chocolate en chocolate con leche 45% de cacao.
$25,95

Llámenos, haga su pedido y cancele vía telefónica 39 22 357
Todos los pedidos se receptan mínimo con 48 horas de anticipación.

“SYMBIOSE DES SENS”

“Symbiose Des Sens” es el resultado de una alianza entre dos marcas, Cyril Boutique y L’Occitane en Provence. El diseño, sinónimo de alta costura, elegante y hermoso, encierra en esta caja dos regalos excepcionales.

- 32 chocolates variados, con dos creaciones nuevas y exclusivas: un chocolate negro relleno de praliné de almendra elaborado con flores de lavanda; y un chocolate negro relleno de praliné de avellana enlazado con un confit de mandarina y maracuyá.
- Una caja con un tubo de crema para manos de 30ml de L’Occitane en Provence.

$39,95

COFFRET "PARIS OR"

*Coffret « Paris Or»**
noir et lait 41 chocolats **$34,95**
*Coffret « Paris Or»**
12 macarrones **$18,95**
*Coffret « Paris Or»**
$3,95 + Mini-galletas al peso

LES MACARONS

Los macarrones son conocidos y apreciados por su forma redonda y sus colores intensos.

ESPECIALIDAD DE FRANCIA.
Descubra nuestra variedad de macarrones parisinos.

Caja 5 macarrones*	**$9,75**
Caja 10 macarrones*	**$15,95**

Incluye funda de obsequio.

LES CONFITURES

Inspirado en los perfumes más reconocidos del mundo, Cyril ha creado mermeladas con sabores y texturas originales para sorprender y despertar el paladar.

Utilizando técnicas francesas, nuestras mermeladas son elaboradas con productos naturales de muy alta calidad, sin conservantes, colorantes, saborizantes ni aditivos.
$6,95

LES SPÉCIALITÉS DE NOËL

Pain de Noël "Stollen"

$7,95

Pan dulce elaborado con masa fermentada, mezcla de especias navideñas, ralladura de limón, pasas rubias y negras flambeadas con ron dorado y canela, naranja y limón enconfitados, relleno de un mazapán de almendra y avellana, cubierto de azúcar de canela.

Pain d'épice d'Alsace

$9,55

El *"pain d'épices"* (pan de especias) es pan típico de la región de Alsacia en Francia. Elaborado con miel de abeja, especias (canela, jengibre, anís, etc.), naranja y limón enconfitado, el pan de especias es parte integrante de la tradición navideña en Alsacia.

Spéculoos

$4,55

Barra de mazapán de almendra y avellana cubierta de masa espéculoos.

Estrellas navideñas

$5,70 *funda de 7 unidades*

Elaboradas con polvo de almendra, avellana y especias, son ideales para festejar la temporada navideña.

LES CADEAUX D'EXCEPTIONS

Boîte Prestige "Paris mon Amour"

Un regalo de lujo para este fin de año. Le ofrecemos la posibilidad de armarlo a tu gusto y escoger tus productos preferidos.

$7,70 + productos escogidos

Llámenos, haga su pedido y cancele vía telefónica 39 22 357
Todos los pedidos se receptan mínimo con 48 horas de anticipación.

LES LIVRES

Libro “Chocolat by Cyril” **$25,00**

LES DRAGÉES MÉDICIS PARIS

Una selección de las mejores almendras de la región mediterránea, 15 variedades de grageas con recetas únicas. Una mezcla de sabores, texturas y colores festivos, ideales para regalar o decorar sus mesas navideñas regalar o decorar su mesa navideña.

$6,95 los 100gr

Llámenos, haga su pedido y cancele vía telefónica 39 22 357
Todos los pedidos se receptan mínimo con 48 horas de anticipación.

LES THÉS & INFUSIONS CYRIL

Chef Cyril, en colaboración con la marca Tippytea, ha creado 10 variedades de tés blends e infusiones. Cada infusión y té está relacionado a una creación emblemática de la marca CYRIL. Achocolatados, florales o frutales, los tés y las infusiones de CYRIL despiertan los sentidos. La vista, el olor y el gusto intervienen para distinguir la suavidad, la fortaleza o dulzura de cada componente para crear experiencias sensoriales únicas.

***Disponibles a la carta y en lata de metal $12,80, en todos nuestros locales.**

Thé Nuit De Noël (au pain d'épices)

Té "navideño" en edición limitada, disponible hasta el 15 de enero 2026

Te negro "Keemun", cáscara de naranja enconfitada, especias navideñas (canela, jengibre, nuez moscada, anís verde, badiana), stevia en hoja, esencias naturales de naranja, vainilla, caramelo y miel de abeja.

⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Thé Ophir

Té negro fermentado Pu-erh, cascarilla de cacao, nibs de cacao, pepa de tonka, café molido.

⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Infusion Miss Élisa
Hojas de Rooibos, frutilla, mora, malva olorosa, esencia natural de frutos rojos, hojas de stevia.
(Esta infusión no contiene teína ni cafeína.)
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Infusion Mademoiselle
Hojas de Rooibos, pera, manzana, pétalos de rosas silvestres de Castilla, esencia natural de pera, esencia natural de rosas, hojas de stevia y especias.
(Esta infusión no contiene teína ni cafeína.)
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Infusion Coquelicot
Flor de amaranto, malva olorosa, mora, arándanos, pétalos rosas silvestres de Castilla, fresa, esencia natural de frutos rojos.
(Esta infusión no contiene teína ni cafeína.)
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Thé Ange & Démon
Té verde Sencha de Japón, hojas de naranjo, limón, pepa de tonka, esencia natural de limón, hojas de stevia.
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Thé Les Contraires
Té negro Keemun de China, cascarilla de cacao, nibs de cacao, cardamomo, nuez moscada, vainilla natural y especias (canela, jengibre y pimienta).
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Thé Au Coeur de Paris
Té negro Keemun de China, cascarilla de cacao, mango, banano, piña, esencia natural de maracayá, hojas de stevia.
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Infusion Tartelette Mandarine Verveine
Hojas de cedrón, hojas de naranjo, mandarina, esencia natural de toronja, hojas de stevia.
(Esta infusión no contiene teína ni cafeína.)
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

Thé Les Jardins de la Reine
Té verde-azul Oolong de Jade (té semi fermentado), hojas de naranjo, mandarina, esencia natural de mandarina, esencia natural de flor de jazmín, hojas de stevia.
⌛ ***Tiempo de infusión recomendado para evitar astringencia: 4 a 5 minutos.***

"Toute l'équipe de Cyril Boutique vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année en compagnie de votre famille et de vos amis."

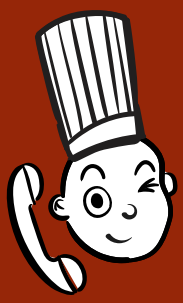
"Todo el equipo de Cyril Boutique les desea felices fiestas de fin de año en compañía de sus familiares y amigos."

CYRIL®

www.cyril-boutique.com

Cyril-Boutique

cyrilboutique_officielle



Pedidos vía telefónica

Todo pedido debe solicitarse, como mínimo con 48 horas de anticipación.

Usted puede hacer su pedido y realizar su pago, **vía telefónica, llame al 39 22 357**