

QUE LES FÊTES COMMENCENT !

## Les Coquilles

Non coupées, pur beurre  
de Noël et de Nouvel an.

Sucre, sucre raisins  
ou pépites de chocolat

3,30 € les 250 gr

6,60 € les 500 gr

13,20 € le kg

Coquilles au lait

2,90 € les 250 gr

5,80 € les 500 gr

11,60 € le kg

# LE gout d'antan...

Dégustez nos onctueuses coquilles  
de Noël et de Nouvel-An.

Goutez  
AUX CRÉATIONS  
DE  
NOËL

LA NOISETTINE | R O N C Q



**-10%**  
SUR VOTRE  
COMMANDE\*  
Découvrez notre offre  
dans ce dépliant



LA  
NOISETTINE

VINCENT LEROY - ARTISAN PÂTISSIER BOULANGER

BROCHURE 2016/2017

FABRICATION ARTISANALE



## NOS PLAISIRS sucrés

### Les Carolines

Petits fours sucrés

Plateau de 20	15,00 €
Plateau de 50	37,50 €
Pièce	0,75 €

### Pièces nougatives

Pièces garnies de 4 profiteroles par personne, accompagnées de sauce chocolat, crème pâtissière ou mousseline vanille, café ou chocolat.

(A partir de 10 personnes).

Le Traîneau 4,20 €

Le Seau de champagne 4,20 €  
et sa bouteille en chocolat

L'assiette de Profiteroles 3,95 €



les moulages en chocolat pour vos idées de cadeaux !



## l'hippo Roncquois

L'Hippo Roncquois

Petit modèle	3,40 €
Grand modèle	5,90 €

Les Gaufres  
Vanille, rhum, cassonade. 5,10 €

Les Cakes  
Chocolat ou fruits confits  
Petit 3,95 €  
Grand 5,90 €

Les Guimauves  
Pièce 0,60 €

LA PASSION DU CHOCOLAT

5€  
50  
les 100g

### BALLOTINS DE CHOCOLATS

250 g	13,75 €
375 g	20,62 €
500 g	27,50 €



# FÊTEZ LE SALÉ...

UN BON MÉLANGE DE PAIN, DE CHARCUTERIE OU DE FROMAGE POUR BIEN DÉBUTER VOS REPAS DE FÊTES.

## Les Pains Surprises

### Fraîcheur

Crabe surimi, oeufs, salade, tomates.

PETIT **20,20 €**  
GRAND **27,80 €**

### Assortis fromage et charcuterie

PETIT **18,95 €**  
GRAND **26,60 €**

### Jambon des Ardennes

PETIT **18,95 €**  
GRAND **26,60 €**

### Saumon fumée en tranches

PETIT **31,10 €**  
GRAND **38,60 €**

Petit  
4 à 6 personnes  
environ 40 triangles

Grand  
8 à 10 personnes  
environ 60 triangles

SEREZ-VOUS  
DE NOUVEAU LE  
**ROI?**  
2017

## Les Galettes des Rois

POUR 4, 6, 8 OU 10 PERSONNES

- Pommes **2,80 €**
- Frangipane **2,80 €**
- Crème pâtissière **2,80 €**
- Crème Chantilly et aux fruits rouges **3,10 €**
- Chiboust aux fruits rouges **3,10 €**
- Chocolat **3,10 €**

SABAYON CHOCOLAT NOIR  
ET FIN PRALINÉ FEUILLETÉ.



LA TRADITION  
DU BON PAIN



### Pain de Noël

Brioché à la farine de châtaignes et raisins au porto. Spécial foie gras.

### Le Figuier

Généreusement truffé de morceaux de figues. Spécial foie gras.

### Pain complet Pain de seigle

Pour les huitres et crustacés.

### Le Nördik

Pain aux arômes puissants, parsemé de graines.

### Campagnain-Bucheron

Croisé d'épeautre

### Le Vertueux

Pour gibier et volailles.

### Pain de Campagne

Pain aux noix

Pour le fromage.

### Pain de mie brioché

Pour vos canapés

### Le Tradition

Baguette de tradition française.

### L'Impatiente

Baguette aux graines que l'on croque sans attendre.

### La Belle arôme

Baguette à la mie ambrée au bon levain.

### La Charmante

Baguette à la farine de Sarrasin au bon levain.

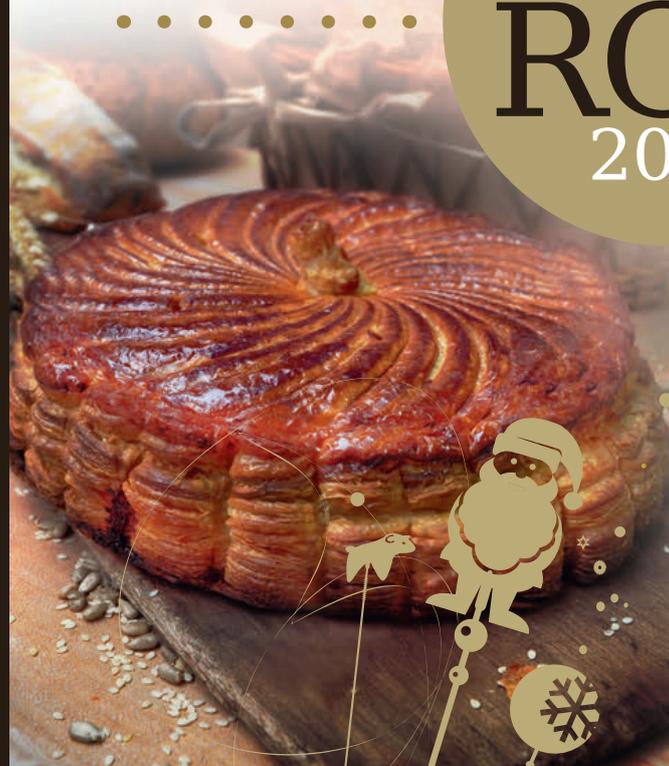
### Pain toast

pour vos canapés

### Petits pains de table

Lardons, noix, campagne, raisins...

LES BAGUETTES TRADI-  
TION



OFFRE SPÉCIALE EPIPHANIE  
POUR UNE GALETTE ACHETÉE  
= 1 BOUTEILLE DE CIDRE \*  
**OFFERTE**

\* Offre opérationnelle dans la limite des stocks disponible et hors cartes de fidélité.



# INVITATION À LA FÊTE !

# 3€60

LA PART pour 4, 6, 8 et 10 personnes

Un panel de saveurs colorées pour finaliser vos repas de fêtes.

## NOS pâtisseries MAISON

### Le New Delly

Nouveauté

Douceur fraise, compotée de fraise, biscuit viennois. Crèmeux passion sur biscuit croustillant chocolat blanc. (A déguster frais).

### La Féérique

Nouveauté

Crumble aux amandes, dacquoise aux noisettes, saveur framboise/rhubarbe, crème suprême à la vanille. (A déguster frais).

### La Belle de Nuit

Nouveauté

Biscuit léger, citron vert, crumble noisette, compotée de pomme au jus de yuzu, mousse caramel. (A déguster frais).

### Le Merveilleux

Meringue légère, crème chocolat « maison ». (A déguster tempéré).

### Le Saint Martin

Mousseline légère à la vanille et cocktail de fruits frais sur biscuit cuillère moelleux. Décor fruits assortis. (A déguster frais et nappé de coulis de fruits rouges).

### Trinitario

Mélange raffiné de délicates vagues de chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc sur biscuit tendre aux amandes. (A déguster tempéré et nappé de sauce anglaise).

#### ACCOMPAGNEMENT DES DESSERTS

Coulis de framboise, sauce anglaise, sauce chocolat

Les 125 g 2,90 €  
Les 250 g 4,50 €

### Le Noisettine

Spécialité

Sabayon chocolat noir pur Venezuela (72% cacao), fin praliné feuilleté aux noisettes de Piémont et mousseline pralinée sur biscuit moelleux. (A déguster tempéré et nappé de sauce anglaise).

### Le Cubain

Mousseline Gianduja (chocolat noisette), mousse chocolat amer (72% de cacao) sur praliné croustillant. (A déguster tempéré et nappé de sauce anglaise).

### Le Soleil levant

Bavarois vanille, fin praliné feuilleté aux noisettes, mousseline légère aux framboises, framboises entières sur tendre biscuit aux amandes. Décor fruits rouges. (A déguster frais et nappé de coulis framboises).

### Tradition Moka

Fine génoise et crème au beurre café. (A déguster tempéré).

## LA NOISETTINE A VOTRE SERVICE

VOS COMMANDES...  
Derniers délais :

**NOËL**  
Mercredi 21 décembre 2016

**NOUVEL AN**  
Mercredi 28 décembre 2016

**RÈGLEMENT**  
Nous acceptons les ESPÈCES, les CHEQUES, les CARTES BANCAIRES, les TICKETS RESTAURANT, les CHEQUES DE TABLE, les CHEQUES RESTAURANT et les CHEQUES DÉJEUNER.

POUR FACILITER LE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE n'oubliez pas de vous munir de votre facture en respectant les heures de retrait précisées.

**HORAIRES**  
Les samedis 24 et 31 décembre 2016 de 6h45 à 18h et le dimanche 25 décembre 2016 de 8h à 12h30.

Les jeudis 22 décembre et 29 décembre 2016, le magasin sera fermé. Fermé le dimanche 1<sup>er</sup> janvier 2017.

N'OUBLIEZ PAS...

# -10%

SUR VOTRE COMMANDE\*

\*effectuée avant le 11 décembre 2016 (inclus) pour Noël (24 et 25) et avant le 15 décembre 2016 (inclus) pour Nouvel an (31/12/2016).

\* Nous vous précisons qu'aucune modification de commande sera effectuée après ces délais. Hors cartes de fidélité.

VINCENT LEROY  
ARTISAN



LA NOISETTINE

348 rue de Lille - RONCQ  
03 20 94 55 14

