

TARIF 2017 · 18
NÖEL · NOUVEL AN

VINCENT LEROY ARTISAN
PÂTISSIER · BOULANGER



www.lanoisettine.net

NOS BÛCHES

PÂTISSERIE
MAISON

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 SAINT-BARTH

Nouveauté

Bavarois chocolat blanc, crémeux abricot passion, praliné croustillant, chocolat blanc sur biscuit chocolat. (A déguster frais).

3€
80
la part

pour 4, 6, 8 personnes

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).

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).

LA BELLE DE NUIT

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

ACCOMPAGNEMENTS DES DESSERTS.

• Sauce framboise, sauce anglaise

125 gr 3,10 €

250 gr 4,70 €

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





NO ÈL

C'EST **AUSSI** LES
COQUILLES

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

• **Sucre, sucre raisins ou pépites de chocolat**
6,70 € les 500 gr | 13,40 € le kg

• **Au lait**
5,90 € les 500 gr | 11,80 € le kg

LA MIE DU JOUR



PAIN DE NOËL

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

LE FIGUIER

Généreusement truffé de morceaux de figues. Spécial foie gras.

SEIGLE

Pour les huîtres et crustacés.

BUCHERON OU CAMPAGRAIN

Pain aux arômes puissants, parsemé de graines.

PAIN DE CAMPAGNE PAIN AUX NOIX

Pour le fromage

PAIN DE MIE BRIOCHÉ

Pour vos canapés

PAIN TOAST

Pour vos canapés.

PAIN PLATINE CLASSIQUE

LES BAGUETTES TRADITION

LE TRADITION

Baguette de tradition française.

L'IMPATIENTE

Baguette aux graines que l'on croque sans attendre.

LA CLASSIQUE

PETITS PAINS DE TABLE

Campagne, noix et classique

LA NOISETTINE A VOTRE SERVICE

VOS COMMANDES...

Derniers délais :

NOËL

Mercredi 20 décembre 2017

NOUVEL AN

Mercredi 27 décembre 2017

RÈGLEMENT

Nous acceptons les ESPÈCES,
les CHÈQUES,
les CARTES BANCAIRES,
les TICKETS RESTAURANT,
les CHÈQUES DE TABLE,
les CHÈQUES RESTAURANT
et les CHÈQUES DÉJEUNER.

POUR FACILITER LE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE,

n'oubliez pas de vous munir
de votre **BON DE VALIDATION
DE COMMANDE** en respectant
les heures de retrait précisées.

HORAIRES

- Les dimanche 24 et 31 décembre 2017 de 6h45 à 15h
- Le lundi 25 décembre 2017 de 8h à 12h30.
- Les jeudi 21 et 28 décembre 2017 le magasin sera fermé.

Fermé le 1er janvier 2018

Retirer votre bon de commande en magasin ou télécharger le sur notre site internet • www.lanoisettine.net
Votre commande sera validée dès règlement.



Pas de commande par téléphone pour le 24, 25 et 31 décembre

Le 24/12/2017, les commandes sont à retirer après 10h et jusqu'à 14h30.
Le 25/12/2017, les commandes sont à retirer de 9h à 12h.



348 rue de Roncq - 03 20 94 55 14

OFFRE SPÉCIALE ÉPIPHANIE

POUR UNE GALETTE
ACHETÉE
= 1 BOUTEILLE
DE CIDRE OFFERTE! *

DÉCOUVREZ
NOTRE NOUVELLE COLLECTION DE
FÈVES « CHAUD DEVANT! ».



MON ROI 2018



* OFFRE PROMOTIONNELLE DANS LA LIMITE DES STOCKS
DISPONIBLES ET HORS CARTE DE FIDÉLITÉ.

NOS GALETTES DES ROIS

PÂTISSERIE
MAISON

POUR 4, 6, 8 OU 10 PERSONNES

- Pommes 2,90 €
- Frangipane 2,90 €
- Crème pâtissière 2,90 €
- Crème Chantilly et
aux fruits rouges 3,20 €
- Chiboust
aux fruits rouges 3,20 €
- Chocolat 3,20 €

SABAYON CHOCOLAT NOIR
ET FIN PRALINÉ FEUILLETÉ.

Les commandes
de galettes des
Rois seront
à effectuer
en magasin
et après
le 25 décembre
2017



Commandes uniquement
par plateau (assortiments)
pour les fêtes.

LES CAROLINES

Petits fours sucrés

- Plateau de 20 17,00 €
- Plateau de 50 42,50 €
- Pièce 0,85 €

LES PIÈCES NOUGATINE

- Le Traineau 4,40 €
- Le Seau de
champagne
et sa bouteille
en chocolat 4,40 €
- L'assiette de
Profiteroles 4,10 €

LE GOÛTER

LES GAUFRES 5,10 €
VANILLE, RHUM, CASSONADE

LES CAKES Petit 4,10 €
Grand 6,10 €

CHOCOLAT ou FRUITS CONFITS

Pièces garnies de 4 profiteroles
par personne, accompagnées de sauce
chocolat. Crème pâtissière ou mousseline
vanille, café ou c chocolat.
À partir de 10 personnes
et jusque 20 personnes.

