

SAISON 2015/16

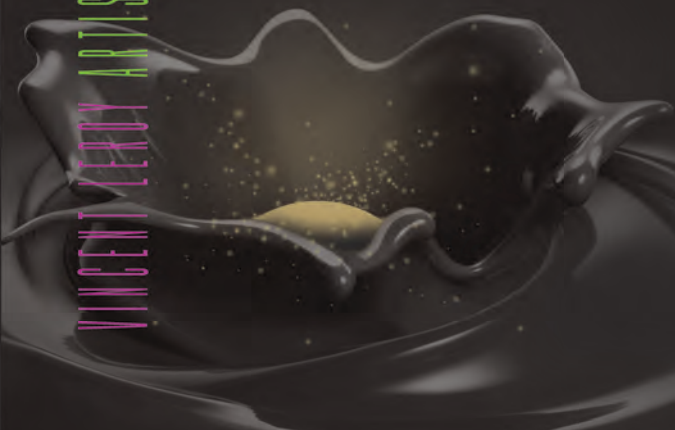


VINCENT LEROY  
ARTISAN



BOULANGERIE  
PATISSERIE  
CHOCOLATERIE  
TRAITEUR

VINCENT LEROY ARTISAN PATISSIER



[www.lanoisettine.net](http://www.lanoisettine.net)



NOS

# SPÉCIALITÉS CRÉATIVES

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

3 €  
50

LA PART  
pour 4, 6, 8  
et 10 personnes

▶ **Le Moréa** Nouveauté

Streusel, confiture à l'orange, cream cheese et chantilly parfumée légèrement au Grand Marnier, coulis gélatiné à l'abricot sur biscuit joconde. (A déguster frais)

▶ **Le « Croc-Caramel »** Nouveauté

Bavarois caramel, feuilleté croustillant praliné, crémeux chocolat noir (72% de cacao) sur biscuit joconde praliné à l'ancienne. (A déguster frais)

▶ **Le « ZEN »** Nouveauté

Bavarois vanille verveine, superposition de biscuits japonais ponchés passion, crémeux infusion jasmin sur praliné croustillant. (A déguster frais)

▶ **Le Merveilleux**

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

▶ **Le New York**

Mousse fraise, compotée de rhubarbe, légère génoise. Marmelade de fraise sur biscuit croustillant chocolat blanc. (A déguster frais)

▶ **Le Saint Martin**

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

▶ **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)

**ACCOMPAGNEMENT  
DES DESSERTS**

Coulis de framboise,  
sauce anglaise,  
sauce chocolat

Les 125 g **2,90 €**  
Les 250 g **4,50 €**

▶ **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)

▶ **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)

PÂTISSERIES MAISON

VINCENT LEROY  
ARTISAN

**LA  
NOISETTINE**



Le new York

**-10% sur votre commande**

EFFECTUÉE AVANT LE 11 DÉCEMBRE 2015 (INCLUS) POUR NOËL (24 ET 25) ET AVANT LE 18 DÉCEMBRE 2015 (INCLUS) POUR NOUVEL AN (31/12/2015).

\*Nous vous précisons qu'aucune modification de commande sera effectuée après ces délais. Ne s'applique pas sur vos cartes de fidélité



# NOS BÛCHES & ENTREMETS



Le soleil levant



Le cubain

NOS

# PLAISIRS SUCRÉS



## Pièces nougatine

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

( À partir de 10 personnes ).

|   |        |
|---|--------|
| ▶ Le Traineau   | 4,20 € |
| ▶ Le Seau de champagne<br>et sa bouteille en chocolat | 4,20 € |
| ▶ L'assiette de profiteroles                          | 3,95 € |

## Ballotins de chocolats

( 5,00 € les 100g )

|      |         |
|------|---------|
| 250g | 12,50 € |
| 375g | 18,75 € |
| 500g | 25,00 € |

## Les Carolines

Petits fours sucrés

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

▶ **Les Gaufres**  
Vanille, rhum, cassonade. **4,10 €**

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

▶ **Les Guimauves**  
Pièce **0,60 €**



VINCENT LEROY  
ARTISAN

**LA NOISSETINE**

PÂTISSERIES MAISON



LES MOULAGES EN CHOCOLAT-  
POUR VOS IDÉES DE CADEAUX !

SUCRÉ MAIS AUSSI SALE

## L'apéritif festif

Un bon mélange de pain, de charcuterie  
ou de fromage pour bien débiter  
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 29,10 €

GRAND 36,60 €



Petit  
4 à 6 personnes  
environ 40 triangles

Grand  
8 à 10 personnes  
environ 60 triangles

NOS

# PAINS TRADITION

## dégustez nos onctueuses coquilles de Noël...

### Pain toast

pour vos canapés

### Petits pains de table

Lardons, noix, campagne, raisins...

### 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 ou pain de seigle

Pour les huîtres et crustacés.

### Le Nördik

Pain aux arômes puissants, parsemé de graines.

### Campagrain-croisé d'épeautre-bucheron

Pour gibier et volailles.

### Pain de Campagne ou 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.

LES BAGUETTES TRADITION



et notre viennoiserie...

## Les Coquilles

Pur beurre de Noël  
et nouvel an, non coupées

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



VINCENT LEROY  
ARTISAN

  
LA NOISETTINE

Les coquilles



# OFFRE SPÉCIALE EPIPHANIE

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



+ no collection de fèves

## Les Galettes des Rois

POUR 4, 6, 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.

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

*I love you Teddy*



La galette

SUR UN AIR DE FÊTE SUCRÉ



campagnain



bucheron



VINCENT LEROY  
ARTISAN



LA  
NOISETTINE

348 RUE DE LILLE  
59223 RONCQ

03 20 94 55 14

#### VOS COMMANDES...

Derniers délais :

NOEL

Mardi 22 décembre 2015

NOUVEL AN

Mardi 29 décembre 2015

#### RÈGLEMENT

Nous acceptons les ESPECES,  
les CHEQUES,  
les CARTES BANCAIRES,  
les TICKETS RESTAURANT,  
les CHEQUES DE TABLE,  
les CHEQUES RESTAURANT  
et les CHEQUES DEJEUNER.

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 jeudis 24 et 31 décembre 2015  
de 6h45 à 18 heures  
et le vendredi 25 décembre 2015  
de 8h à 12h30

**Les lundis 21 décembre  
et 28 décembre 2015,  
le magasin sera fermé.  
Fermé le vendredi 1er janvier 2016**

N'oubliez pas...

**-10%**

**SUR VOTRE  
COMMANDE\***

\*effectuée avant le 11 décembre  
2015 (inclus) pour Noël ( 24 et  
25 ) et avant le 18 décembre  
2015 (inclus) pour Nouvel an  
(31/12/2015).

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

CRÉATION  
&  
ARTISANAT

La Noisettine

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS ET RETROUVEZ-NOUS  
DÈS À PRÉSENT SUR NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET.  
BIENVENUE À TOUS.

RESERVATIONS CAROLINES

POUR CAROLINES VOUS PRESENTENT UN GRAND SERVICE : PRISE & PASSAGE SUR COMMANDE POUR VOTRE ÉVÉNEMENT.

LE VISUEL AU SERVICE DU GOÛT

LA PÂTISSERIE CREATIVE : LE FER DE LANCE DE NOTRE ÉTABLISSEMENT

WWW.LANOISETTINE.NET