

BOULANGERIE PÂTISSERIE



LA
NOISETTINE



NOËL
& NOUVEL AN
2019 • 20

VINCENT LEROY ARTISAN

TARIF 2019 • 20



LE NOISETTINE SPÉCIALITÉ

Sabayon chocolat noir pur Vénézuéla (72% cacao), fin praliné feuilleté aux noisettes de Piémont et mousseline pralinée sur biscuit moelleux. À déguster tempéré.

SYMPHONIE NOUVEAUTÉ

Léger biscuit citron vert, crumble noisettes, compotée de pommes au jus de yuzu, mousse caramel. À déguster frais.

LE SOLEIL LEVANT

Bavarois vanille, fin praliné feuilleté aux noisettes, mousseline légère aux framboises, framboises entières sur tendre biscuit aux amandes. Décor fruits rouges. À déguster frais.

LE TRINITARIO

Mélange raffiné de fines vagues de chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc sur biscuit tendre aux amandes. À déguster tempéré et nappé de sauce anglaise.

LE DOMINICAIN

Sabayon chocolat blanc, crémeux framboise, framboises entières sur biscuit chocolat moelleux sans farine. À déguster frais et nappé d'un coulis de framboises.

LE PAPAGAYO

Biscuit viennois aux amandes, crémeux fruits de la passion, gelée de fruits exotiques, bavarois fraises des bois sur biscuit praliné chocolat blanc. À déguster frais.

3€
95
LA PART
4,6,8 personnes

NOS BÛCHES
Maison

COMPLÉTEZ
VOS DESSERTS
AVEC NOS COULIS
ET SAUCES
Framboise,
Anglaise

125 gr 3,10 €

250 gr 4,70 €

LE CUBAIN

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

TRADITION MOKA

Fine génoise et crème au beurre café. À déguster tempéré.



LES BÛCHES



3[€]
95

LA PART
4,6,8 personnes

Nos Carolines

avec le café, c'est parfait !



45[€]₀₀

Le plateau de 50

18[€]₀₀

Le plateau de 20

PETITS FOURS

Commandes uniquement par plateau (assortiments) pour les fêtes.

La pièce 0,90 €

À PARTIR DE 10 PERSONNES
ET JUSQUE 20 PERSONNES.

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

Le Traineau 4,60 €/p

Le Seau de champagne
et sa bouteille en chocolat 4,60 €/p

L'assiette de profiteroles
4,30 €/p

LE GOÛTER

LES GAUFRES 5,50 €

Vanille, rhum, cassonade

LES CAKES
Petit 4,10 € Grand 6,10 €

Chocolat ou fruits confits

LA NOUGATINE



NOS COQUILLES

TRADITION DE NOËL

Pur beurre

Sucre, sucre raisins,
pépites de chocolat

6€₈₀

les 500 gr

13€₆₀

Le Kg

Au lait

6€₀₀

les 500 gr

12€₀₀

Le Kg

MOELLEUSES
ET ONCTUEUSES
COMME VOUS
LES AIMEZ



LE PAIN

PAIN DE MIE BRIOCHÉ

Pour vos canapés

PAIN TOAST

Pour vos canapés

PAIN PLATINE CLASSIQUE

PETITS PAINS DE TABLE

Campagne, noix.

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.

SEIGLE

Pour les huîtres et crustacés.

BÛCHERON OU CHAMPAGRAIN

Pain aux arômes puissants,
parsemé de graines.

PAIN DE CAMPAGNE PAIN AUX NOIX

Pour le fromage

LA TRADITION

Baguette de tradition Française.

L'IMPATIENTE

Baguette aux graines que l'on croque
sans attendre.

LA CLASSIQUE






**LA
NOISETTINE**

Les commandes de galettes des Rois
seront à effectuer en magasin et après
le 25 décembre 2019

Galettes pour 4, 6, 8 ou 10 personnes

Pommes	3,00 €
Frangipane	3,00 €
Crème pâtissière	3,00 €
Crème Chantilly fruits rouges	3,40 €
Chiboust fruits rouges	3,40 €
Chocolat	3,40 €

Sabayon chocolat noir et fin,
praliné, feuilleté.

offre spéciale épiphanie

pour une
galette achetée
= 1 bouteille de cidre
offerte

Aucune
modification de
commande ne pourra
être effectuée après
ces dates.

Pas de commande
par téléphone pour
le 24 décembre 2019

VOS COMMANDES...

Derniers délais :

NOËL

Vendredi 20 décembre 2019

NOUVEL AN

Vendredi 27 décembre 2019

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 mardi 24 et 31 décembre
2019 de 6h45 à 17h30

Fermé le 25 décembre 2019
Fermé le 1^{er} janvier 2020

les commandes sont à retirer
après 10 h et jusqu'à 17h30.

Retirez votre bon de commande
en magasin ou téléchargez
le sur notre site internet.
www.lanoisettine.net

Votre commande sera validée
dès le règlement.

LA NOISETTINE

348 rue de Lille à RONCQ
03 20 94 55 14

GALETTES DES ROIS