

Jules-Edouard LEFEBVRE

et toute son équipe

vous souhaitent

UNE SAVOUREUSE

ANNÉE 2022

et vous invitent

à découvrir

leurs suggestions...

# Notre rayon traiteur

## Nos pains surprises

### Le Pain Surprise Prestige

★ 40 toasts 37,50 €

### Norvégien (saumon, crabe, truite fumée)

★ le dégustation 37,50 € (environ 30 toasts)

★ le petit modèle 53 € (environ 50 toasts)

### Charcuterie ou Fromage

#### ou Cocktail (saumon, fromage et charcuterie)

★ le dégustation 32,50 € (environ 30 toasts)

★ le petit modèle 46,50 € (environ 50 toasts)

### La Tortue

★ aux 36 Bisous Color\* 43,50 €

★ aux 36 Bisous Prestige\* (foie gras) 48 €



## Apéritifs chauds

Mini salés à réchauffer (12 variétés) - la pièce 1,05 €

Canapés briochés - la pièce 1 €

## Apéritifs froids

Canapés froids - la pièce 1,30 €

Navettes garnies Prestige - la pièce 1,35 €

Navettes à garnir - la pièce 0,80 €

Canapés dégustation - la pièce 0,95 €

Canapés briochés - la pièce 1 €

Cakes salés (3 sortes) - la pièce 1,60 €

Plateaux de Bisous Color\* :

12 à 12 € • 24 à 24 € • 36 à 36 € • 48 à 48 €

Plateaux de Bisous Prestige\* (foie gras) :

12 à 13 € • 24 à 26 €

Baguette aromatique (3 sortes) - 2,25 €

Flambade (3 sortes) - 2,70 €

\* Bisous : macarons salés

## Verrines

Mimosa - 1,70 € • Ratatouille et saumon - 2,20 €

Avocat et saumon - 2,20 € • Poulet curcuma - 2,20 €

Tzatziki - 2,20 € • Gambas - 2,20 €



# Nos pains

- ★ Les fruits de mer  
Tourte Auvergnate, Pain de mie, Pur seigle citron
- ★ Le foie gras  
Pain de mie, Pain aux figues, Brioche spéciale pour foie gras,  
Pain d'épices maison au miel de l'Avesnois
- ★ La charcuterie  
Tourte de meule, Tourte de tradition,  
Miche de l'Avesnois, Rusticou
- ★ Les grillades  
Pain aux 5 céréales, Miche de l'Avesnois
- ★ Gibiers, viandes rouges  
Miche de l'Avesnois, Campagne, Rusticou
- ★ Volailles, viandes blanches et fumées  
Pain aux 5 céréales  
Baguette curcuma-noisettes
- ★ Poissons  
Pain de mie grillé
- ★ Salades  
Pain aux noix et abricots, 5 céréales
- ★ Fromage  
Pain aux noix et abricots, Pur seigle aux cranberries  
Pain aux figues, Pain aux 5 céréales, Tourte Auvergnate
- ★ Pain de table "Spéciales Fêtes"  
Pain blanc, Campagne ou "Volcan"
- ★ Nos incontournables  
Miche de l'Avesnois  
La baguette Tradition française  
Le Respectus panis  
Baguettes d'automne, pain de Ménage, Pavé de l'Avesnois

## Pour accompagner vos plats

en feuilletage pur beurre

- ★ Fleurons
- ★ Croûtes rondes ou carrées

# Nos bûches

la part 6€10

*Spécialité*

## Le Vauban

Mousse chocolat noir 63 % Vanuari  
et chocolat blanc avec son praliné croquant  
A consommer tempéré  
et nappé d'une crème anglaise vanille

## La Vanille Pommelle

Mousse vanille Bourbon de Madagascar  
Pommes confites au caramel  
Pâte sablée pressée et biscuit caramel  
A consommer frais  
et nappé d'une crème anglaise vanille

*Spécialité*

## Le Miss Val de Sambre

Mousse fruits des Bois  
et Sabayon vanille Bourbon de Madagascar  
A consommer frais et nappé d'un coulis de fruits rouges

sans gluten

## Le Los Anconès

Mousse chocolat de Plantation, noir Bio 67 % Los Anconès  
(origine Saint Domingue)  
Crèmeux caramel au beurre salé  
A consommer tempéré  
et nappé d'une crème anglaise vanille

*Nouveau*

## L'Alizée

Crèmeux Mascarpone  
Confit passion-mangue  
Chantilly exotique  
A consommer frais  
et nappé d'une crème anglaise vanille



## Le Menton

Mousse citron fromage blanc

Crèmeux et sablé chocolat

Biscuit moelleux amandes citron

A consommer frais et nappé d'une crème anglaise

*Nouveau*

## La Farandole

Mousse légère à la vanille décorée de fruits frais

Crème brûlée abricot-mangue

A consommer frais et nappé d'un coulis de fruits rouges

*Nouveau*

## La Tricotée New

Mousse crème de marron et son compoté cassis

Mousse vanille

Biscuit à la pâte de marron

A consommer frais et nappé d'une crème anglaise vanille

*Nouveau*

## L'Horizon

Mousse caramel

Crèmeux vanille avec poires au épices

Biscuit macaron et pain d'épices

A consommer frais et nappé d'une crème anglaise vanille

---

## La Tradition (*en biscuit roulé*)

"Crème au beurre" - la part 5,80 €

Grand-Marnier, vanille, chocolat, café

---

## Conseils de dégustation

Pour que vous puissiez apprécier dans leur plénitude de goût :

- **les bûches chocolat**

sont à sortir du réfrigérateur 10 mn avant la dégustation.

- **les bûches fruits**

sont à consommer aussitôt sorties du réfrigérateur.

# Nos Glaces

## Bûches glacées

la part 6€10

### Le Vulcano

Crème glacée chocolat noir  
Caramel à la fleur de sel  
Biscuit façon brownies  
Biscuit sans farine au chocolat

*Nouveau*

### Le Polaris

Sorbet fraise  
Pâte de fruit framboise  
Crème glacée vanille  
Génoise amande

*Nouveau*

---

## Présentations glacées

L'Assiette glacée Chouchou - la part 6,35 €  
(6 pers. à 38,10 € / 8 pers. à 50,80 €)

Assiette en nougatine  
3 profiteroles glace vanille nappées de coulis chocolat  
et son coulis chocolat offert

---

## Verrines digestives\*

la pièce 2,60 €

Le Mojito - Sorbet mojito et rhum

Le Mojito Virgin - Sorbet mojito sans alcool

La Bistouille - Sorbet genièvre et liqueur café

Le Peach - Sorbet pêche et whisky

\* Une consigne de 2 € vous sera demandée

---

## Conseils de dégustation

*Pour que vous puissiez les apprécier dans leur plénitude de goût,  
les glaces et desserts glacés  
sont à sortir du congélateur au minimum 20 mn  
à température ambiante avant la dégustation.*



## *Nos Douceurs*

- Macarons à l'ancienne (8 sortes) - la pièce 1,60 €  
Pâtes de fruits Maison - les 100 g 3,90 €  
Marrons glacés Maison - les 100 g 11,50 €  
Les Mignardises sucrées - la pièce 1,10 €  
La tarte Maubeugeoise - 8,30 €  
Les assiettes de douceurs  
Les Paniers garnis  
Les Convives  
Notre Pain d'épices Maison au miel de l'Avesnois en tranches  
Figurines en pain d'épices  
★ *Lutin*  
★ *Père Noël*  
Pain d'épices de Noël Maison  
Sablés Clair de Lune - les 150 g 2,70 €  
Le calendrier de Noël



### **Les Chocolats** - les 100 g 7,20 €

En Ballotins

En présentations originales

★ *Les boules du sapin de Noël*

### **Le Champagne\***

Grande Réserve - Brut - la bouteille 26 €

la demi-bouteille 15 €

### **Le Crémant\***

La bouteille 9,38 €

### **Les coulis et crèmes anglaises**

Pour 6 personnes environ - 5,40 €

Vanille, chocolat, fruits rouges



## *Nos Coquilles*

Coquilles pur beurre nature, raisins, chocolat, abricot ou sucre.  
Individuelle, de 125 g, 250 g, 500 g et 1 kg environ.

**Notre spécialité** - La Coquille Prestige



# *Nos galettes*

- ★ A la crème fondante
- ★ Pommes (compote de pommes avec morceaux de pommes flambées au calvados)
- ★ Avesnoise (crème pâtissière au jus de pommes et pommes de l'Avesnois)
- ★ Frangipane
- ★ Frangipane myrtille-violette
- ★ Frangipane pistache-griotte
- ★ Frangipane poire-chocolat

*Nouveau*  
*Nouveau*

---

## *Horaires "Spéciales fêtes"*

### *Pour Noël*

- Le Jeudi 22 décembre 2021 - de 7 h à 19 h 30
- Le Vendredi 23 décembre 2021 - de 7 h à 18 h
- Le Samedi 24 décembre 2021 - de 7 h à 19 h
- Le Dimanche 25 décembre 2021 - de 8 h à 12 h 30
- Le Lundi 26 décembre 2021 - Fermé

### *Pour Nouvel An*

- Le Jeudi 29 décembre 2021 - de 7 h à 19 h 30
- Le Vendredi 30 décembre 2021 - de 7 h à 18 h
- Le Samedi 31 décembre 2021 - de 7 h à 19 h
- Le Dimanche 1<sup>er</sup> janvier 2022 - de 8 h à 12 h 30
- Le Lundi 2 janvier 2022 - Fermé

### **Date limite de commande**

- Le Jeudi 22 décembre 2021 pour Noël
- Le Jeudi 29 décembre 2021 pour Nouvel l'an

***Aucune rectification de commande ne pourra être faite après ces dates.  
Le service sera effectué en fonction de l'ordre d'arrivée au magasin.***

## *Conseils de commande*

Afin de réduire les attentes et faciliter le service, nous vous suggérons de **régler d'avance** vos commandes.

