



Catalogue des saveurs

-2019-

NAMUR

ARTISAN DE SAVEURS

— 1863 —

LUXEMBOURG

Introduction

Confiseur, Pâtissier, Chocolatier, Glacier artisanal depuis 1863,
Traiteur, Restauration, Salles de banquet, Service banquet sur-mesure
en interne et en externe, Articles d'épicerie fine d'exception.

Rien ne vaut de bons produits frais pour la préparation
de délices gourmands !

Rien n'égale un savoir-faire transmis de génération !

Rien ne remplace cet amour du métier pour créer de nouvelles saveurs !

Cette volonté de travailler artisanalement des produits naturels
et minutieusement sélectionnés c'est

Namur,
Artisan de Saveurs.

Sommaire

L'OFFRE TRAITEUR	4
LES GÂTEAUX	16
LES GLACES	28
LA CONFISERIE - LES CHOCOLATS	36
LES GRANDES FÊTES	50
LE RESTAURANT, LA LOCATION DE SALLES ET LE SERVICE TRAITEUR	56



Notre traiteur

Des pains farcis
aux canapés prestige,
vous pouvez savourer
notre savoir-faire,
car Namur étend
ses délices dans
le domaine du salé.
Pour le plus grand plaisir
de vos invités.

Les apéritifs traditionnels

L'ASSORTIMENT DE LÉGUMES CRUS ET SAUCES AU CHOIX

(présenté dans un panier
en osier garni de feuilles de chou)

34,00 € 40 pièces

47,50 € 60 pièces

60,70 € 80 pièces

Carotte - Céleri branche - Radis - Chou-fleur
Concombre - Fenouil - Tomate cerise

2 sauces au choix :

Cocktail

Fromage blanc - ciboulette

Artichaut*

Humus*

*Végétalien



LE HÉRISSEON PIQUÉ

Pamplemousse 40,50 € 40 pièces
Ananas 80,60 € 80 pièces

Tomate mozzarella - Comté, raisin noir
Jambon sec, pruneaux - Scampi-ananas
Canard fumé et pomme de terre douce
Saumon fumé, oeuf de caille

Les apéritifs traditionnels

*À PARTIR DE 40 PIÈCES, CHOIX PERSONNALISÉ POSSIBLE
MIN. 5 PIÈCES PAR SORTE.



LES CANAPÉS*

Assortiment maison
23,00 € boîte 16 pièces

Jambon cuit - Pâté au riesling classique
Tomate, mozzarella - Saumon fumé
Thon, ciboulette - Crevettes, guacamole
Houmous chèvre, olives



LES CANAPÉS PRESTIGE*

2,10 € / pièce

Volaille/morilles, magret de canard fumé
Mousse de betterave rouge, pomme verte, châtaigne
Comté, mascarpone, truffe
Tartare de dorade à la mangue
Mini club de homard
Foie gras et son pain d'épices
Jambon ibérique

Les apéritifs traditionnels



LES SANDWICHS APÉRITIFS*

Assortiment maison
19,00 € boîte 10 pièces

Crevettes cocktail, mayonnaise - Saumon fumé
Thon ciboulette - Jambon cru - Poulet curry
Jambon cuit, fromage - Rosette de Lyon
Œuf mimosa - Tomate mozzarella, pistou - Brie



LES BOUCHÉES CHAUDES*

Assortiment maison
22,80 € boîte 16 pièces

Quiche lorraine - Quiche ramequin - Quiche oignon
Feuilleté poireaux - Feuilleté saumon fumé
Feuilleté chorizo - Pâté chaud - Pizza

Les pains surprises



LE PAIN SURPRISE RUSTIQUE

Taille unique
52,70 € 42 pièces

Pâté de campagne - Jambon cru
Jambon cuit - Rosette de Lyon
Brie - Édam - Saumon fumé

Les pains surprises



LE PAIN SURPRISE NORDIQUE

(Pain suédois) Taille unique
60,00 € 40 pièces

Saumon fumé - Thon - Truite fumée
Flétan fumé - Œufs de lompe



LE PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

Taille unique
65,60 € 60 pièces 

Courgette - Carotte, cumin
Tomate, basilic - Aubergine, olive

 Végétarien

Le fingerfood



MINI WRAPS
22,50 € boîte 15 pièces

Saumon fumé - Jambon cru - Crudités 🌱



LES BROCHETTES COCKTAIL

Min. 5 pièces par garniture ou assortiment
1,50 € / pièce

Beignet de scampi - Canard pêche
Saumon au pesto - Saint-Jacques en kadaïf
Poulet au caramel à l'orange - Artichaut - Tomate
Veau au vinaigre balsamique
Agneau à la provençale

Fourni sans support.

Les sandwichs, les pâtés, les quiches, les pizzas



LES BRIOCHES GOURMANDES
5,20 € / pièce

Saumon fumé, oignon, tomate, câpre
Crevette, tomate



LES TRANCHES TRAITEUR

Saumon 5,60 € / pièce
Jambon, fromage 4,80 € / pièce

Les sandwichs, les pâtés, les quiches, les pizzas



LES SANDWICHS BAGUETTE BLANCHE

Pâté de campagne	4,80 €
Jambon, fromage	4,80 €
Rosette de Lyon	4,80 €
Américain, oignon, câpres, tomate	5,30 €
Thon	4,80 €



LES SANDWICHS BAGUETTE CÉRÉALES

5,00 € / pièce

Brie, noix, raisin sec, salade
Chèvre frais

Les sandwichs, les pâtés, les quiches, les pizzas



LES WRAPS

Crudités	4,80€
Poulet	5,20€
Saumon	5,60€



LES CLUBS

Thon	5,10€
Jambon, fromage	4,70€
Saumon	6,00€

Les sandwichs, les pâtés, les quiches, les pizzas



SACRISTAINS FROMAGE

7,50 € sachet de 10 pièces

Feilletage aux herbes de Provence
Feilletage au fromage d'emmental 🌱



LES "PÂTÉS AU RIESLING"

Les pâtés, toutes tailles, entiers ou en tranches

Mini-tranche	1,50€
Tranche pâté au riesling	3,90€
Pâté mini classique	4,10€
Pâté à la volaille	4,10€
Pâté au saumon	4,10€
Pâté baguette	8,10€
Pâté	4 pers. 15,10€

Les sandwichs, les pâtés, les quiches, les pizzas



PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS	4,40€
PIZZA CHORIZO	4,40€
RAMEQUIN AU FROMAGE 🌱	3,80€
PÂTÉ CHAUD	4,40€



QUICHES

Grande quiche

4 pers.	15,90€
6 pers.	23,80€
8 pers.	31,70€

Quiche individuelle

Lorraine	4,40€
Saumon/épinard	4,40€
Saint-Jacques brocolis	4,60€

Les mini-cakes



LES MINI-CAKES SALÉS

3,60 € / pièce

Lardons - tomates séchées
Thon - poivron - maïs
Fêta - olives
Saumon - aneth

Les baguettes et pains



Pain aux olives 3,80€
Pain aux fruits secs 3,80€

Pain aux 6 céréales 3,40€
Pain de Toscane 3,20€
Pain complet 3,40€
Pain de campagne 2,80€
Pain aux noix 3,40€

Voir catalogue Hiver p.23

PRÉPARÉES
AVEC NOTRE
FARINE "LABEL
ROUGE"



DÉCOUVREZ NOS BAGUETTES CROUSTILLANTES!

Notre baguette est le fruit d'une matière première et d'un savoir-faire de tradition à la française.

Notre farine labellisée « **label rouge** » sans additif est une farine sélectionnée pour son goût et sa couleur, nos boulangers la travaillent tôt le matin pour pouvoir lui laisser le temps de reposer.

Ces longues étapes permettent de favoriser une fermentation lente et ainsi développer tous ses arômes. C'est entre autre ce qui la différencie des pains courants.

Nous avons choisi ce type de baguette de tradition pour proposer un produit de qualité favorisant le goût.

NOTRE BAGUETTE
EST LE FRUIT
D'UNE MATIÈRE
PREMIÈRE ET D'UN
SAVOIR-FAIRE DE
TRADITION À LA
FRANÇAISE

Les gâteaux

Des fruits, du beurre,
de la crème, des oeufs,
du chocolat...
autant de produit frais
qui offrent une large
variété de douceurs
dans un pays où
le palais est roi.



Les cakes



**QUATRE-QUARTS
CAKE MARBRÉ
CAKE AU CHOCOLAT**
14,80€ / grand - 3,60€ / petit

JAPONAIS
26,80€ / grand - 20,60€ / moyen
15,50€ / petit

Cake aux amandes et fruits confits.



CAKE FORÊT-NOIRE
15,50€ / pièce

Cake aux noisettes, griottes et cannelle.
Taille unique.



Les gâteaux au chocolat

TOUS NOS GÂTEAUX PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS DE NOTRE
CRÈME ANGLAISE VANILLÉE : 6,50€ 1/4 LITRE.



CÉCILE

18,80€ / 4 pers. - 26,70€ / 6 pers.

Mousse au chocolat fondant et bavaise vanille entourée de biscuits à la cuillère et décorée de copeaux de chocolat amer.



CROUSTILLANT

24,80€ / 4 pers. - 33,70€ / 6 pers.

Fond dacquoise aux amandes garni de mousse au chocolat pailletée de feuillantine pralinée.



DORA

24,80€ / 4 pers. - 33,70€ / 6 pers.

Dacquoise aux amandes, crème légère chocolat-praliné, le tout enrobé de copeaux de chocolat.

SANS
GLUTEN
ET SANS
LACTOSE



LUNETOILE

27,00€ / 6 pers.

Mousse chocolat, carrés chocolat.

COMMANDE
48H À
L'AVANCE



CARAÏBE

24,80€ / 4 pers. - 33,70€ / 6 pers.

Biscuit au chocolat garni de mousse au chocolat et recouvert d'une ganache au chocolat.

Les gâteaux classiques



CHEESE CAKE

17,50€ / 4 pers. - 24,60€ / 6 pers.

Fond de pâte sablée praliné, confiture framboise avec pépins, mousse cheese cake, glaçage fruit de la passion.



TUNNEL NOISETTE

21,10€ / 4 pers. - 27,50€ / 6 pers.

Biscuit aux noisettes garni de crème au beurre, praliné Gianduja. Jusqu'à 15 pers.



REHRUCK

24,60€ / 4 pers. - 35,00€ / 6 pers.

Biscuit chocolat et amandes parfumé au kirsch, fourré de crème au beurre kirsch. Parfumé au kirsch.

Les gâteaux classiques

BISCUIT CRÈME AU BEURRE "BOND"

21,10€ / 4 pers. - 27,50€ / 6 pers.

Biscuit aux amandes, crème au beurre parfumée au choix moka, fraise.

Jusqu'à 100 pers.

Autre goût possible à partir de 8 pers.
Sur commande.



BEAUFORT

21,10€ / 4 pers. - 27,50€ / 6 pers.

Biscuit punché au kirsch garni de deux fonds meringués aux amandes, recouverts d'une fine couche de crème au beurre, imbibé au kirsch.



Les entremets et les bavarois

BAVAROIS AUX FRAMBOISES

17,50€ / 4 pers. - 24,60€ / 6 pers.

Mousse aux framboises sur fond de biscuit aux amandes.
Jusqu'à 50 pers.



TARTE AU CITRON MERINGUÉE

17,50€ / 4 pers. - 24,60€ / 6 pers.

Sablé breton garni d'une crème au citron, meringue.



Les entremets et les bavarois



SAINT-HONORÉ

18,80€ / 4 pers. - 26,70€ / 6 pers.

Fond de pâte feuilletée garni de choux caramélisés, crème mousseline vanille et chantilly.



MONT-BLANC

23,80€ / 4 pers. - 33,10€ / 6 pers.

Fond d'amandes meringué garni de chantilly et recouvert d'une savoureuse purée de marrons.



Fabrication du Mont-blanc

L'équipe en cuisine

Alice - Aline - Maria - Marta - Gérémy - Jérémy - Stéphane

Les tartes classiques



TARTE PÂTE SUCRÉE
Pommes, cerises, abricots,
fruits rouges ou mirabelles.

4 pers.	10,30€
6 pers.	14,20€
8 pers.	18,30€



Les tartes classiques

**TARTE PÂTE FEUILLETÉE
POMME OU ABRICOT**

Pâte feuilletée, crème pâtissière,
pommes ou abricots.

4 pers.	10,80€
6 pers.	14,90€
8 pers.	19,20€



TARTELETTES
Pommes, cerises, abricots, fruits rouges
ou mirabelles, fruits de saison (quetsches).
3,00€ / pièce

Les diminutifs

Prix à la pièce, min. 5 pièces / parfum **1,55€**
 Sauf Croustillant, Caraïbe et Mont-Blanc **1,75€**
 Boîte de 15 pièces assortiments **23,20€**



- | | | | |
|-----------------------|------------------------|--------------------|------------------------|
| 1 Mille-feuille | 1 Paris-Brest | 1 Bavaois | 1 Caraïbe |
| 2 Beaufort | 2 Frangipane orange | 2 Opéra framboise | 2 Croustillant |
| 3 Mini éclair vanille | 3 Mini éclair chocolat | 3 Mini éclair moka | 3 Mini éclair pistache |



- | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|----------------------|---------------------------------|
| 1 Tartelette frangipane framboise | 1 Cara-choco | 1 Tartelette citron | 1 Souris |
| 2 Tartelette fruits assortis | 2 Gâteau chocolat | 2 Mont-blanc | 2 Galette parisienne |
| 3 Tartelette fruits rouges | 3 Gâteau moka | 3 Tartelette Bavaois | 3 Tartelette chocolat framboise |

Les verrines

2,20€ / pièce
 min. 5 pièces / parfum



- | | | | | | | |
|----------------------|--------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|--------------------------------------|----------|
| Mousse fraise menthe | Irish coffee | Cheese cake framboise passion | Mousse chocolat noir | Panna cotta aux fruits rouges | Compote pomme verte et mousse citron | Tiramisu |
|----------------------|--------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|--------------------------------------|----------|

NAMUR RÉALISE SES PROPRES BOCAUX

Namur s'approvisionne auprès des meilleurs fournisseurs de cerises, mirabelles et marrons afin de confectionner ses propres bocaux de fruits confits au demi-sucre. Ces fruits, qui gardent ainsi tout leur moelleux, sont ensuite utilisés dans les préparations de la maison.



Les glaces

Du temps, des produits frais, des méthodes artisanales. Qu'elles soient moulées ou au litre, c'est le grand secret de nos glaces qui a fait fondre plusieurs générations de gourmets.



Les glaces au litre et demi-litre

GLACES 450ML

10,60€ - pour ± 3 pers.

Vanille, fraise, moka, praliné, pistache, chocolat, banane, stracciatella, spéculoos, grand-marnier.



SORBETS 450ML

10,60€ - pour ± 3 pers.

Citron, framboise, cassis, melon, passion.



1 LITRE

25,40€ - pour 6 pers.

Cassata, Prince Pückler, Vacherin vanille-fraise.



1 LITRE

21,70€ - pour 6 pers.

Vanille, fraise, moka.

POUR ACCOMPAGNER VOS GLACES ET DESSERTS :

Crème anglaise 0,25l	6,50€
Chocolat à fondre	7,20€
Coulis de framboise, fraise, passion, mangue 0,25l	5,40€

Les glaces individuelles



GODETS GLACES 110 ML

3,20€ / pièce

Moka, praliné, vanille, cassata, banane, fraise, chocolat, pistache.

GODETS CASSATA

3,70€ / pièce



GODETS SORBET 110 ML

3,20€ / pièce

Framboise, citron, melon, passion.



VERRINES GLACÉES

2,00€ / pièce

Mélange de sorbets et glaces.
À partir de 10 pièces.
Min. 5 par parfum.

Les glaces individuelles

PETITS FRUITS GLACÉS

4,60€ / pièce

Panaché de crèmes glacées et sorbets.
A partir de 6 pièces.



COCCINELLES

7,00€ / pièce

Glace framboise-chocolat-vanille.
A partir de 4 pièces.

FRUITS GIVRÉS

4,60€ / citron - 5,60€ / orange
7,90€ / ananas

A partir de 6 pièces.

COMMANDE
48H À
L'AVANCE



Les bombes

LES BOMBES EXISTENT EN
DIFFÉRENTS PARFUMS
34,90€ / 6 pers. - 52,00€ / 9 pers.
69,70€ / 12 pers. - 86,60€ / 15 pers.



CHOCOLAT CAMEL

CASSATA

Parfait vanille aux cerises confites, pépites de chocolat et noisettes, le tout chemisé de glace fraise et vanille.

PANACHÉ DE GLACES

3 parfums de glaces au choix.

EXOTIQUE

Glace Piña Colada enrobée de sorbet coco.

PRINCE PÜCKLER

Trio de parfaits, praliné, chocolat et fraise, fraises semi-confites, biscuit avec cerises semi-confites.

BRAGANCE

Mousse kirsch avec fruits confits chemisée de glace fraise.

ROSE-MARIE

Mousse Grand Marnier avec croquant chemisée de glace fraise.

MARIE-THÉRÈSE

Parfait praliné et chocolat piqué d'amandes.

PANACHÉ DE SORBETS

3 parfums de sorbets au choix.

CHOCOLAT CAMEL

Duo de glaces au chocolat et au caramel, décoré de macarons au chocolat.



CASSATA



EXOTIQUE

Les vacherins et mousses glacées

VACHERIN

34,90€ / 6 pers. - 52,00€ / 9 pers.
69,70€ / 12 pers. - 86,60€ / 15 pers.

Fond de meringue garni de glace et/ou sorbet parsemé d'éclat de croquant, deux parfums au choix.



MOUSSE GLACÉE

34,90€ / 6 pers. - 52,00€ / 9 pers.
69,70€ / 12 pers. - 86,60€ / 15 pers.

Mousse cognac « fine champagne » et cerises confites ou Mousse Grand Marnier parfait vanille au Grand Marnier et éclats de croquant.



Les glaces moulées et décorées



PLAT DE FRUITS

77,80€ / 12 pers. - 98,20€ / 15 pers.
117,30€ / 18 pers.

Plat garni d'un grand fruit selon votre choix,
(fraise, melon, raisins en grappe, poire)
et décoré de petits fruits glacés
(sorbets et crèmes glacées).



TIMBALE GLACÉE

44,90€ / 10 boules - 81,50€ / 20 boules

Timbale en croquant garnie de boules
de glace et/ou sorbet.



COMMANDE
48H À
L'AVANCE

CORNE D'ABONDANCE

103,00€ / 16 fruits - 119,40€ / 20 fruits

Corne en croquant garnie de petits fruits
glacés de différents parfums (sorbets et
crèmes glacées).

Les glaces prestigieuses



BAMKUCH GLACÉ

39,20€ / 6 pers. - 58,60€ / 9 pers.
77,80€ / 12 pers. - 98,20€ / 15 pers.
117,30€ / 18 pers. - 137,50€ / 21 pers.

Mousse glacée Bamkuch parfumée à
l'arrak recouverte de glace,
parfum au choix,
montant au choix en supplément.
1 rondelle = 3 pers.



COMMANDE
48H À
L'AVANCE

La confiserie

Tous nos produits sont travaillés avec minutie pour vous offrir des produits artisanaux haut de gamme. Chaque bouchée devient un régal.



La pâte à tartiner



GELÉE EXTRA DE GROSEILLE

7,50€ le pot de 240g

Cuite au chaudron de cuivre.

PÂTE À TARTINER NAMUR

8,20€ le pot de 225g

Pâte à tartiner artisanale, chocolat noisette, **sans huile de palme**.



Les chocolats



BAILEYS



ARMAGNAC



COINTREAU



RHUM



COGNAC



PIÉMONTAISE
Praliné, noisettes,
couverture lait



**PRALINÉ
AMANDE**
Praliné aux amandes,
couverture noire



FIGARO
Praliné, couverture
noire



ALPINI
Praliné aux noisettes,
couverture noire



THÉRÉSINA
Praliné au chocolat
au lait



SCAPINI
Rouleau de Gianduja
enrobé de massepain
pistache



DAME BLANCHE
Ganache noire,
couverture blanche



PÉKINOIS
Ganache au thé,
couverture noire



RIGI
Ganache lait, fondant
fraise et framboise,
couverture lait



NOUGAT TRUFFÉ LAIT
Ganache, croquant,
couverture lait



RIALTO
Ganache amère,
couverture noire



**BOULE
D'OR/BLANCHE**
Ganache blanche,
couverture blanche



BOULE D'OR / NOIRE
Ganache au praliné,
couverture noire



CARAQUE LAIT
Ganache café,
couverture lait



BOULE D'OR / LAIT
Ganache au praliné,
couverture lait



PARISIENNE
Ganache,
couverture noire



MASCOTTE
Praliné aux amandes,
couvertures blanche et noire



FRAMBOISETTE
Ganache à la framboise,
massepain, couverture
noire



NOUGAT RHUM
Nougat tendre, parfumé
au rhum, couverture
noire



LUCETTE
Praliné, amandes,
croquant, couverture lait



OSTENDAIS
Ganache au praliné,
couverture noire



BERTINA
Ganache lait,
couverture lait



TRIPLE ORANGE
Ganache à l'orange,
couverture noire



PERSIENNE
Ganache sur fondant
caramel, couverture
noire



BÂTON ORANGE
Fruit confit, couverture
noire aux amandes



NICOLAS
Praliné feuillantine,
Cointreau, couverture noire



FRAISETTE
Crème fraise,
couverture noire



JAMAÏQUE
Crème rhum,
couverture noire



HAWAÏ
Crème ananas,
couvertures noire et lait



NAPOLITAIN
Massepain croquant,
cognac, couverture noire



GEORGETTE
Ganache lait, caramel
mou vanillé, couverture
lait



ANANAS
Fruit confit,
couverture noire



MILANO BLANC
Massepain au Grand Marnier,
chocolat blanc, couverture
noire



SOLFERINO
Massepain orange et
Grand Marnier, fondant
orange



PÂTE D'AMANDES
Massepain,
couverture noire



CARMEN SYLVIA
Massepain noisettes et
amandes, couverture
noire



MERVEILLEUX
Massepain kirsch,
ganache, couverture noire



ANGÉLIQUE
Massepain
aux fruits confits



NOUGAT BLANC
Nougat Montélimar,
couverture noire



NOUGAT MOKA
Nougat Montélimar
café, couverture noire



ANNIVERSAIRE
Ganache aux
framboises, couverture
blanche



PRINCE JEAN
Crème Grand Marnier,
couverture noire



ALICE
Crème caramel vanillée,
couverture lait



CLAIRETTE
Massepain pistache,
crème pistache,
couverture noire



MONT-BLANC
Ganache fruits au
Rhum, couvertures
noire et blanche



ROCHER NOIR
Amandes caramélisées,
gingembre confit,
chocolat noir



ROCHER LAIT
Amandes caramélisées,
écorce d'orange,
chocolat lait



**NOUGAT TRUFFÉ
FONDANT**
Ganache, croquant,
couverture noire



DÉLICIEUX
Ganache aux noix
et Grand Marnier,
couverture noire



GRIOTTE / FRAMBOISINE
Fruits parfumés à l'alcool



Fabrication du nougat truffé



NAMUR PROPOSE 56 SORTES DE CHOCOLATS

Des pralinés, des truffes,
des ganaches, des
caramels, des nougats,
des massepains, des
crèmes, des fruits confits
enrobés de chocolat,
des chocolats alcoolisés.

Les assortiments

PRIX AU KG : 90,20€ / KG



LES MERVEILLEUSES
18,90€ / 150 g - 37,40€ / 350 g
50,00€ / pièces - 84,50€ / pièces



**BOÎTE BOULES D'OR
(SANS ALCOOL)**
30,70€ / 21 pièces



BOÎTE AMÉTHYSTE TRUFFES
30,70€ / 21 pièces



BOÎTE AMÉTHYSTE
25,00€ / 250 g - 36,80€ / 375 g
47,60€ / 500 g - 73,50€ / 750 g

Les assortiments

BALLOTINS

11,10€ / 125 g - 21,80€ / 250 g
32,50€ / 375 g - 43,10€ / 500 g



BOÎTE PRESTIGE
73,50€ / 750 g - 90,20€ / 1 kg



Les assortiments



COFFRET NAMUR

88,20€ / pièces

Ballotin 250g,
Réglette 35 napolitains,
Sachet d'amandes grillées,
Bâtons au chocolat (fourrés),
Sachet nougats,
4 tablettes de chocolat.

Ou personnalisable.

Les assortiments



BOÎTE BIJOUX

26,20€ / 200 g - 44,80€ / 400 g

COFFRET NAPOLITAINS

8,20€ / coffret de 24 pièces

Lait - noir - lait gianduja - gianduja.



Les assortiments



BOÎTE ÉMERAUDE
15,80€ / 100 g - 31,50€ / 250 g
51,80€ / 500 g



**NAPOLITAINS CLASSIQUES
LAIT ET NOIR**
5,60€ / réglette 35 pièces

**NAPOLITAINS LAIT ET NOIR
FOURRÉ DE GIANDUJA**
6,20€ / réglette 30 pièces

ASSORTIMENT NAPOLITAINS
11,50€ / réglette 60 pièces
13,50€ / boîte à thé 48 pièces

Les assortiments



ORANGETTES
8,60€ / 100 g - 17,20€ / 200 g

Orange confite recouverte de
chocolat noir / amandes.

SACHET ROCHERS
10,50€ / sachet de 110 g

Amandes caramélisées à la
vanille, écorces d'oranges confites
et chocolat au lait ou amandes
caramélisées à la vanille, gingembre
confit et chocolat noir.



Les chocolats



TAÏNORI

4,90€ - noir 64%
Pur République Dominicaine

GUANAJA

5,00€ - noir 70%
Grands crus Amérique du Sud

CARAÏBES

5,00€ - noir 66%
Grands crus mer Caraïbe

ARAGUANI

5,60€ - noir 72%
Pur Vénézuela

MACAE

4,90€ - noir 62%
Pur Brésil

MANJARI

5,00€ - noir 64%
Pur Madagascar

ALPACO

4,90€ - noir 80%
Pur Équateur

TANARIVA

4,60€ - lait 33%
Pur Madagascar

ORIZABA LACTÉE

4,90€ - lait 39%
Grands crus Amérique Latine

JIVARA

4,80€ - lait 40%
Grands crus Amérique du Sud

ANDOA

5,60€ - noir 70%
Fairtrade

Les macarons



MACARON

1,30€ / pièce

BOÎTE

20,20€ / 15 pièces - **31,80€** / 24 pièces

RÉGLETTE

10,60€ / 8 pièces

14 parfums au choix :

Vanille, pistache, café, fraise, fruit de la passion, caramel, chocolat, nougat, praliné, noix de coco, cassis, citron, framboise, réglisse



LES AMANDES

Namur utilise des amandes de Sicile très douces, parfumées et contenant peu d'amertume. C'est pour cette raison que les biscuits, les pralinés ou les massépains Namur à base d'amandes restent doux et savoureux. Quant aux noisettes, elles viennent du Piémont pour leurs qualités gustatives.

Les petits fours

PRIX AU KG : 76,90€ / KG

Namur propose 36 variétés de petits fours pour des goûters ou des pauses thé raffinés.



ALGÉRIEN



AVOLA



BAMKUCHSPITZ



BARQUETTE
MARRON



BÂTON
MARÉCHAL



BISCUIT
CHOCOLAT N



CIGARETTE
FOURRÉE



CŒUR



CURAÇAO



DAMIER
CHOCOLAT



DAMIER
VANILLE



DUCHESSE



ÉTOILE



ÉVENTAIL



FICHE À
L'ORGEAT



FLORENTIN



GRENOBLE



HOLLANDAISE



MASSEPAIN
ORANGE



MASSEPAIN
PISTACHE



NEF



NOISETTINE



PAIN TURC



PAIN
D'AMANDES



PYRAMIDE
AUX NOIX



QUEEN



S



SABLÉ AU
SEL



SABLÉ
CAMEL



SABLÉ
DRESSÉ



SABLÉ
NOISETTE



ST MORITZ
PRALINÉ



ST MORITZ



TARAGON



TUNISIENNE



VALENCIA



Fabrication de l'Avola

Les petits tours

BOÎTE PETITS FOURS SECS
21,00€ / 250 g

BOÎTE PETITS FOURS CLASSIQUES
29,25€ / 350 g - 40,60€ / 500 g



BOITE BISCUIT CELLO N
assortiment de biscuits N classiques
et de biscuits N chocolat noir
8,10€



BAMKUCHSPITZ
Bamkuch enrobé de chocolat noir
11,40€ / sachet 150 g
19,50€ / boîte 250 g



Les petits tours

FLORENTINS
10,50€ / sachet 160 g
14,20€ / boîte 140 g



SABLÉS AU SEL 7,10€
BISCUITS N 5,30€
FINANCIERS 7,70€
PAINS TURCS, PAINS AUX AMANDES 9,70€
SABLÉS AU SEL, SABLÉS CARAMEL 7,10€
ALGÉRIENS 10,80€



COOKIES 7,00€
CIGARETTES 7,30€
TUILES 7,30€
MERINGUES 2,70€
NOUGATS 6,60€

Les Grandes têtes

Baptême, communion,
mariage, anniversaire...
Parce que chaque
événement est unique,
nos pâtisseries fines sont
faites sur mesure.
Un travail de précision à
la mesure de vos désirs.

DEMANDEZ
LE CATALOGUE
SPÉCIAL MARIAGE
DANS UN DE NOS
MAGASINS !



Le Bamkuch

Le Bamkuch est un cake-biscuit composé d'œufs, de beurre, de sucre, de farine, d'amandes et d'arrak (alcool à base de riz).

À l'origine, c'est un gâteau **austro-hongrois** dont la recette a été amenée par les familles autrichiennes qui s'occupaient des chevaux et des attelages à la Cour Grand-Ducale. Le fils pâtissier d'une de ces familles a travaillé chez Namur et développé la recette propre à la Maison à la fin du XIX^e siècle.

La spécificité du Bamkuch Namur est sa forme irrégulière et sa couleur dorée. Cette forme irrégulière est liée à la fabrication du gâteau. Des couches successives de pâte sont versées sur une broche qui tourne horizontalement au-dessus d'un feu ouvert. Le Bamkuch est coupé horizontalement en fines lamelles pour la dégustation. Conservez-le dans son emballage d'origine à l'abri de l'air.

Bonne dégustation !



LE BAMKUCH
29,80€ / la rondelle

SPÉCIALITÉ DE
NOTRE MAISON



MONTANT CHIFFRES
OU FLEURS (AU CHOIX)
42,70€

Options de
finalisation



MONTANT BAPTÊME
Avec berceau en massapain
bleu, rose ou blanc
42,70€

COUPOLE OU COURONNE 27,10€
EN CROQUANT SANS MONTANT PRIX À L'UNITÉ

Le Bamkuch



LE BAMKUCH
30,60€ / la rondelle



**BOITE CADEAU
RONDELLE BAMKUCH**
32,60€



BASE EN CROQUANT
123,00€

Uniquement pour le Bamkuch

DEMANDEZ LE CATALOGUE DANS NOS MAGASINS !



Les gâteaux de fêtes

LES PIÈCES MONTÉES « MODERNES » ET LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRES

12,50€ / pers.
(min. 20 pers.)

Biscuit fourré crème au beurre
(parfum au choix)

ou

Le gâteau se compose au choix de :

- Génoise crème au beurre
- ou crème mousseline au choix
 - Brownie
 - Marbré
 - Truffelcake

Les gâteaux peuvent recevoir plusieurs options de
finalisation et varient selon le nombre de personnes
(p. ex. 2 étages ± 25 pers.
3 étages ± 50 pers. / max. 4 étages)



PLUSIEURS
OPTIONS DE
FINALISATION

Le restaurant

LOCATION DE SALLES ET SERVICE TRAITEUR

Pour l'organisation d'événements en tout genre, retrouvez notre savoir-faire dans l'art de recevoir. Feutrés, chaleureux et contemporains, nos salons de réception ont autant de goût que nos confiseries.



Les restaurants

À Hamm, à la Belle Etoile, au centre-ville rue des Capucins, à la gare et à Esch, nos restaurants vous accueillent pour déjeuner.

Un parking de 180 places, gratuit, couvert et en accès direct au restaurant rend le stationnement aisé (voir plan page 61).

CHAQUE SEMAINE, DU LUNDI AU VENDREDI, NOUS VOUS PROPOSONS :

- deux plats du jour (poisson/viande)
- le potage du jour
- les pâtes de la semaine
- un choix de salades
- un plat végétarien
- une carte de saison

EVENTS POSSIBLES À DOMICILE, DANS LE LIEU DE VOTRE CHOIX OU DANS NOS SALONS À LUXEMBOURG HAMM : petit-déjeuner, séminaire, conférence, défilé de mode, déjeuner, dîner, mariage, apéritif, cocktail, communion, présentation, vernissage, show-room, présentation automobile...

N'hésitez pas à consulter le menu chaque semaine sur www.namur.lu

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS DÉTAILLÉS PAGE SUIVANTE, CONTACTEZ LE SERVICE BANQUET AU 43 69 23-404 OU BANQUET@NAMUR.LU



Des fêtes privées et professionnelles mémorables

VOS FÊTES PRIVÉES ET PROFESSIONNELLES DANS NOS SALONS
AVEC LEURS BELLES TERRASSES C'EST NOTRE PROMESSE D'INSTANTS DÉLECTABLES.

Namur se propose d'organiser de A à Z (décorations florales, ambiance musicale et lumineuse etc.) et de personnaliser pour vous en fonction de vos attentes tous vos événements privés et professionnels.

Namur propose 2 salons de 130 et 170 personnes pouvant être regroupés (réception alors de 320 personnes assises et au moins 600 personnes debout) et un petit salon de 60 personnes (salon cheminée).

Ces salons sont équipés de façon à permettre la projection de films ou l'organisation de spectacles de tout type. Ils ont été pensés pour être accueillants été comme hiver puisqu'ils possèdent une terrasse afin de profiter des beaux jours et une cheminée pour réchauffer l'hiver.

EVENTS PRIVÉS POSSIBLES :

baptême, communion, fiançailles, mariage, anniversaire, anniversaire de mariage, repas, cocktail, dîner, soirée...

EVENTS PROFESSIONNELS POSSIBLES :

petit-déjeuner, déjeuner, dîner, apéritif, cocktail, séminaire, conférence, after-work, défilé de mode, show-room, présentation automobile, vernissage...

Un parking gratuit de 180 places rend le stationnement aisé (voir plan page 61).

<https://www.namur.lu/fr/banquet-location/banquet-location.shtml>



- POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS -

CONTACTEZ LOÏC AU 43 69 23-418, PATRIC AU 43 69 23-420 DU SERVICE BANQUET
ou banquet@namur.lu



POUR
QUE VOTRE
FÊTE SOIT
UN MOMENT
UNIQUE !

Des anniversaires inoubliables pour vos enfants

NAMUR MET À VOTRE DISPOSITION SON
SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER ET TRAITEUR,
SON EXPÉRIENCE EN MATIÈRE D'ORGANISATION
AINSI QUE SON AGRÉABLE SALON-CHEMINÉE
AVEC SA BELLE TERRASSE.

GOÛTER-ANNIVERSAIRE CLASSIQUE*

- un gâteau d'anniversaire (marbré enrobé de chocolat) avec ses bougies
- des soft drinks (un par enfant)
- une personne de service
- les tables dressées, service, couverts et nappes fournis
- la préparation et le nettoyage des lieux et du matériel
- la location pendant 2,5 heures de l'après-midi du salon-cheminée avec sa terrasse

OPTIONS POSSIBLES DE PERSONNALISATION :

- votre gâteau au choix avec sa décoration personnalisée
- des cartons d'invitation
- des sachets de sucreries pour les invités
- des boissons et un grand choix de sucrés et salés pour enfants et parents durant ou après la fête
- l'utilisation d'un équipement de sonorisation
- un écran de télévision (pour passer une projection)
- l'organisation de fêtes à thème ou de spectacles de tout type...

POUR TOUTE DEMANDE, VEUILLEZ
CONTACTER NOTRE SERVICE BANQUET
AU 43 69 23-404
OU BANQUET@NAMUR.LU








AFIN DE SATISFAIRE TOUS VOS DÉSIRES, NOUS
POUVONS ÉGALEMENT VOUS PROPOSER NOTRE
COLLABORATION AVEC NOTRE PARTENAIRE
ANIMAKIDS POUR TOUTE AUTRE DÉCORATION OU
ANIMATION PROFESSIONNELLE PERSONNALISÉE.

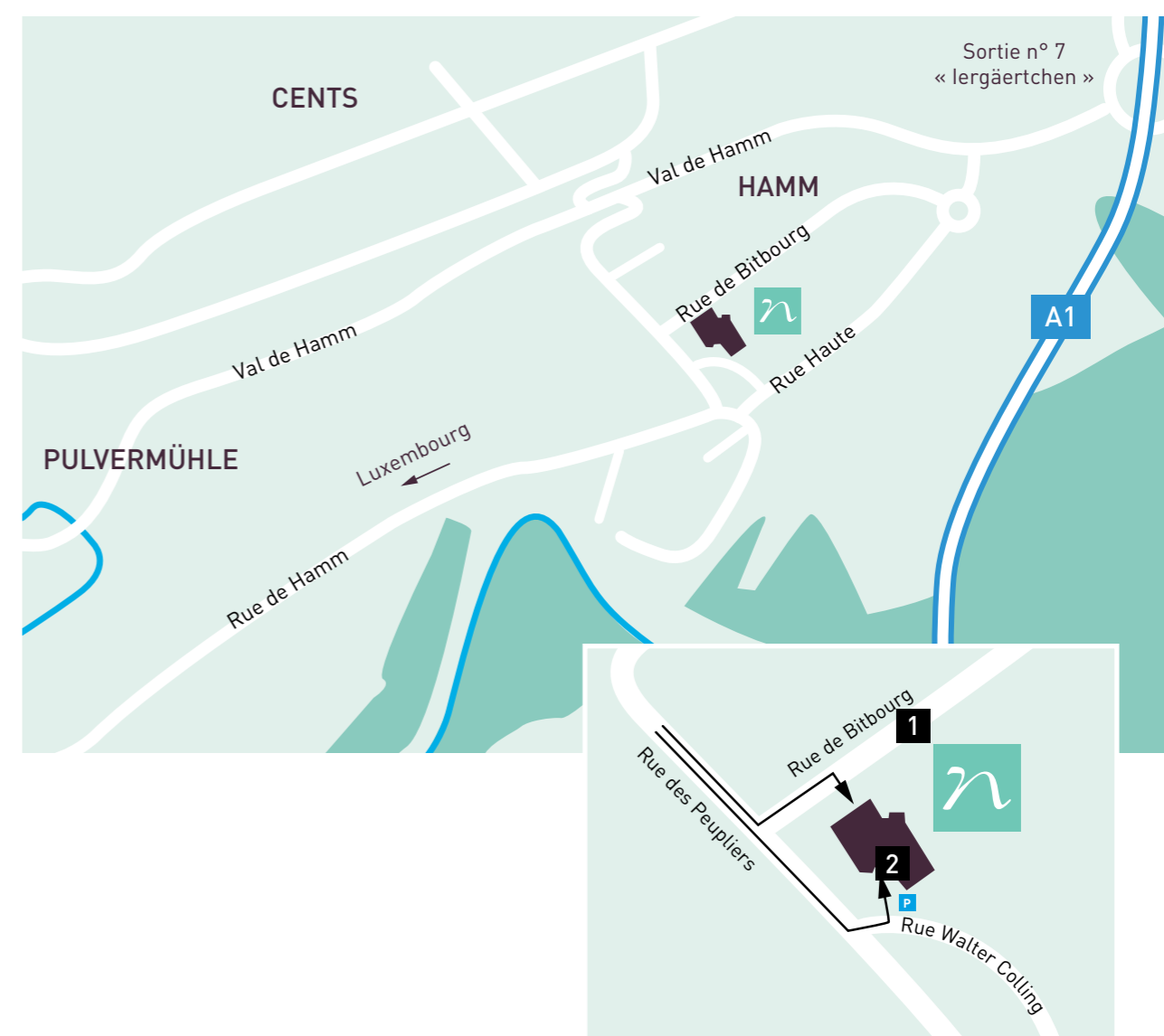


* à compléter avec toute option de personnalisation possible

La location de salles

		Salon 1	Salon 2	Salon-cheminée	Foyer
Style					
Théâtre		130	160	60	
Cabaret		80	120	48	
École		60	80	30	
Repas		130	170	60	
Cocktail		200	300	80	230
Matériel					
Micro sans fil		*	*		
Micro fil				*	
Lecteur CD		*	*	*	
Lecteur DVD		*	*	*	
Écran plasma		*		*	
Vidéo projecteur		*	2	*	
Écran		*	2	*	
Structure lumière			*		
Flipchart		*	*	*	*
Podium		*	*	*	*

Le parking



- 1** Entrée du restaurant
- 2** Entrée parking client avec accès direct au restaurant et aux salons



L'équipe magasin de Metz

Céline, Émilie, Suzanne, Charlene, Émilie, Laëtitia.

Les prix indiqués dans cette brochure sont valables, sauf erreur,
jusqu'à la sortie du nouveau catalogue à l'automne.
Photos non contractuelles.

