



# Catalogue des saveurs

-2020-



NAMUR

ARTISAN DE SAVEURS

— 1 8 6 3 —

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



# L'offre 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 HÉRISSON PIQUÉ

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

Tomate mozzarella - Compté, 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

**23,70 €** boîte 16 pièces

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



## LES CANAPÉS PRESTIGE\*

**2,20 €** / 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 SANDWICHES APÉRITIFS\*

Assortiment maison

**19,60 €** 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

23,20 € 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 sandwiches, 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 sandwiches, 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	5,50 €
Thon	4,80 €



## LES SANDWICHS BAGUETTE CÉRÉALES

5,00 € / pièce

Brie, noix, raisin sec, salade  
Chèvre frais

# Les sandwiches, les pâtés, les quiches, les pizzas



## LES WRAPS

Crudités	4,60€
Poulet	4,60€
Saumon	4,60€



## LES CLUBS

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

# Les sandwiches, 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€
Gelée au Riesling	0,5 l	5,80€

# Les sandwiches, les pâtés, les quiches, les pizzas



PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS	4,40€
PIZZA CHORIZO	4,40€
RAMEQUIN AU FROMAGE	3,80€
PÂTÉ CHAUD	4,60€



## QUICHES

### Grande quiche

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

### Quiche individuelle

Lorraine	4,40€
Saumon/épinard Saint-	4,80€
Jacques brocolis	4,60€
Légumes de saison	4,40€

## 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€

PRÉPARÉES  
AVEC NOTRE  
FARINE "LABEL  
ROUGE"



Pain aux 6 céréales Pain 3,70€  
de Toscane 3,20€  
Pain Volkorn 3,70€  
Pain de campagne 2,80€  
Pain aux noix 3,70€  
Baguette 2,20€  
Pain de Meule 3,20€

### 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  
15,55€ / grand - 3,60€ / petit

JAPONAIS  
27,60€ / grand - 21,20€ / moyen  
16,00€ / 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 bavaois vanille entouré de biscuits à la cuillère et décoré de copeaux de chocolat amer.



**CROUSTILLANT**

24,80€ / 4 pers. - 35,50€ / 6 pers.

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



**DORA**

24,80€ / 4 pers. - 35,50€ / 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



**CARÄIBE**

24,80€ / 4 pers. - 35,50€ / 6 pers.

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

# Les gâteaux classiques



**CHEESE CAKE**

18,70€ / 4 pers. - 26,60€ / 6 pers.

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



**TUNNEL NOISETTE**

21,70€ / 4 pers. - 28,30€ / 6 pers.

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



**REHRUCK**

25,30€ / 6 pers. - 36,10€ / 8 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"

21,70€ / 4 pers. - 28,30€ / 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

21,70€ / 4 pers. - 28,30€ / 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

18,70€ / 4 pers. - 26,60€ / 6 pers.

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



### TARTE AU CITRON MERINGUÉE

18,70€ / 4 pers. - 26,60€ / 6 pers.

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



# Les entremets et les bavarois



## SAINT-HONORÉ

19,40€ / 4 pers. - 27,50€ / 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. **11,70€**  
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<br>fraise<br>menthe | Irish<br>coffee | Cheese cake<br>framboise<br>passion | Mousse<br>chocolat<br>noir | Panna cotta<br>aux fruits<br>rouges | Compote<br>pomme<br>verte et<br>mousse<br>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 dem i-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 CARAMEL

## 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 CARAMEL

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).

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 prestiges



### 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

PRIX AU KG : 90,20€ / KG



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



OSTENDAÏS  
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



**LES MERVEILLEUSES**  
18,90€ / 150 g - 37,40€ / 350 g  
50,00€ / 500 g - 84,50€ / 850 g



**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 Vénézuéla

## 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

**1,40€** / pièce

## BOÎTE

**22,00€** / 15 pièces - **32,40€** / 24 pièces

## RÉGLETTE

**11,10€** / 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 raffinées.



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  
Caramel



SABLÉ  
DRESSÉ



SABLÉ  
NOISETTE



ST MORITZ  
PRALINÉ



ST MORITZ



TARAGON



TUNISIENNE



VALENCIA



Fabrication de l'Avola

# Les petits fours

**BOÎTE PETITS FOURS  
SECS**  
21,40€ / 250 g

**BOÎTE PETITS FOURS  
CLASSIQUES**  
21,40€ / 250 g - 41,40€ / 500 g



**BOITE BISCUIT CELLO N**  
assortiment de biscuits N classiques  
et de biscuits N chocolat noir  
8,30€ / 200g



**BAMKUCHSPITZ**  
Bamkuch enrobé de chocolat noir

11,60€ / sachet 150 g  
19,90€ / boîte 250 g



# Les petits fours

**FLORENTINS**  
10,50€ / sachet 100 g  
14,20€ / boîte 140 g



**SABLÉS  
AU SEL**  
7,10€ / 100g



**BISCUITS N**  
5,30€ / 200 g



**FINANCIERS**  
7,70€ / 100g



**PAINS TURCS,  
PAINS AUX  
AMANDES**  
9,70€ / 200g



**SABLÉS AU  
SEL, SABLÉS  
CARAMEL**  
7,10€ / 100g



**ALGÉRIENS**  
13,20€ / 100 g



**COOKIES**  
7,00€ / 110g



**CIGARETTES**  
7,30€ / 125g



**TUILES**  
7,50€ / 125g



**MERINGUES**  
2,70€ / 2 pièces



**NOUGATS**  
6,60€ / 125 g

# Les Grandes fêtes

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<sup>e</sup> 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  
31,50€ / la rondelle

SPÉCIALITÉ DE  
NOTRE MAISON



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

Options de  
fin alisation



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

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

# Le Bamkuch



LE BAMKUCH  
31,50€ / la rondelle



BOITE CADEAU  
RONDELLE BAMKUCH  
32,60€



BASE EN CROQUANT  
126,00€

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.

### CHACQUE 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

N'hésitez pas à consulter le menu chaque semaine sur [www.namur.lu](http://www.namur.lu)

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

**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...

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

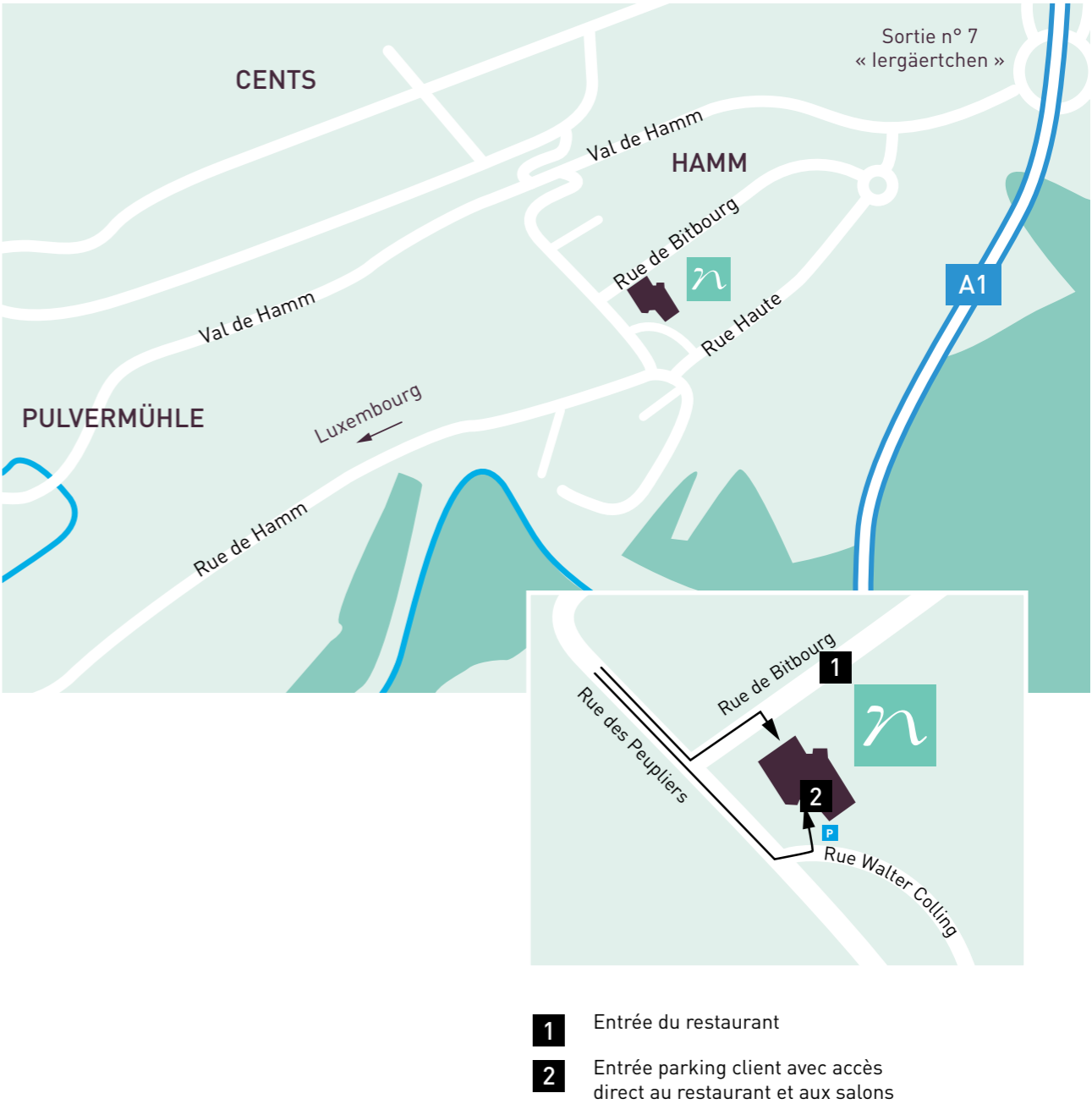


\* à compléter avec toute option de personnalisation possible

# 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





## L'équipe magasin de Metz

Céline, Émilie, Suzanne, Charlène, 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.

