



# Catalogue des saveurs

-2020-



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<br>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 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  
23,70 € 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 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 | 5,50 € |
| 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  | 4,60€ |
| 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€

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€

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  
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 bavares vanille entouré de biscuits à la cuillère et décoré de copeaux de chocolat amer.



### CROUSTILLANT

24,80€ / 4 pers. - 35,50€ / 6 pers.

Fond dacquoise 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.



### CARÄIBE

24,80€ / 4 pers. - 35,50€ / 6 pers.

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

SANS  
GLUTEN  
ET SANS  
LACTOSE



### LUNETOILE

27,00€ / 6 pers.

Mousse chocolat, carrés chocolat.

COMMANDE  
48H À  
L'AVANCE

## 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 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 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 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

PRIX AU KG : 90,20€ / KG

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|    |    |    |    |    |
| <b>BAILEYS</b>  | <b>ARMAGNAC</b>   | <b>COINTREAU</b>  | <b>RHUM</b>  | <b>COGNAC</b>   |
|    |    |    |    |    |
| <b>PIÉMONTAISE</b><br>Praliné, noisettes, couverture lait                           | <b>PRALINÉ AMANDE</b><br>Praliné aux amandes, couverture noire                      | <b>FIGARO</b><br>Praliné, couverture noire  | <b>ALPINI</b><br>Praliné aux noisettes, couverture noire                             | <b>THÉRÉSINA</b><br>Praliné au chocolat au lait                                       |
|    |    |    |    |    |
| <b>SCAPINI</b><br>Rouleau de Gianduja enrobé de massepain pistache                  | <b>DAME BLANCHE</b><br>Ganache noire, couverture blanche                            | <b>PÉKINOIS</b><br>Ganache au thé, couverture noire                                 | <b>RIGI</b><br>Ganache lait, fondant fraise et framboise, couverture lait            | <b>NOUGAT TRUFFÉ LAIT</b><br>Ganache, croquant, couverture lait                       |
|  |  |  |  |  |
| <b>RIALTO</b><br>Ganache amère, couverture noire                                    | <b>BOULE D'OR/BLANCHE</b><br>Ganache blanche, couverture blanche                    | <b>BOULE D'OR / NOIRE</b><br>Ganache au praliné, couverture noire                   | <b>CARAQUE LAIT</b><br>Ganache café, couverture lait                                 | <b>BOULE D'OR / LAIT</b><br>Ganache au praliné, couverture lait                       |
|  |  |  |  |  |
| <b>PARISIENNE</b><br>Ganache, couverture noire                                      | <b>MASCOTTE</b><br>Praliné aux amandes, couvertures blanche et noire                | <b>FRAMBOISETTE</b><br>Ganache à la framboise, massepain, couverture noire          | <b>NOUGAT RHUM</b><br>Nougat tendre, parfumé au rhum, couverture noire               | <b>LUCETTE</b><br>Praliné, amandes, croquant, couverture lait                         |



Fabrication du nougat truffé

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|    |    |    |    |    |
| <b>OSTENDAIS</b><br>Ganache au praliné, couverture noire                              | <b>BERTINA</b><br>Ganache lait, couverture lait                                       | <b>TRIPLE ORANGE</b><br>Ganache à l'orange, couverture noire                          | <b>PERSIENNE</b><br>Ganache sur fondant caramel, couverture noire                     | <b>BÂTON ORANGE</b><br>Fruit confit, couverture noire aux amandes                     |
|    |    |    |    |    |
| <b>NICOLAS</b><br>Praliné feuillantine, Cointreau, couverture noire                   | <b>FRAISETTE</b><br>Crème fraise, couverture noire                                    | <b>JAMAÏQUE</b><br>Crème rhum, couverture noire                                       | <b>HAWAÏ</b><br>Crème ananas, couvertures noire et lait                               | <b>NAPOLITAIN</b><br>Massepain croquant, cognac, couverture noire                     |
|    |    |    |    |    |
| <b>GEORGETTE</b><br>Ganache lait, caramel mou vanillé, couverture lait                | <b>ANANAS</b><br>Fruit confit, couverture noire                                       | <b>MILANO BLANC</b><br>Massepain au Grand Marnier, chocolat blanc, couverture noire   | <b>SOLFERINO</b><br>Massepain orange et Grand Marnier, fondant orange                 | <b>PÂTE D'AMANDES</b><br>Massepain, couverture noire                                  |
|    |    |    |    |    |
| <b>CARMEN SYLVIA</b><br>Massepain noisettes et amandes, couverture noire              | <b>MERVEILLEUX</b><br>Massepain kirsch, ganache, couverture noire                     | <b>ANGÉLIQUE</b><br>Massepain aux fruits confits                                      | <b>NOUGAT BLANC</b><br>Nougat Montélimar, couverture noire                            | <b>NOUGAT MOKA</b><br>Nougat Montélimar café, couverture noire                        |
|  |  |  |  |  |
| <b>ANNIVERSAIRE</b><br>Ganache aux framboises, couverture blanche                     | <b>PRINCE JEAN</b><br>Crème Grand Marnier, couverture noire                           | <b>ALICE</b><br>Crème caramel vanillée, couverture lait                               | <b>CLAIRETTE</b><br>Massepain pistache, crème pistache, couverture noire              | <b>MONT-BLANC</b><br>Ganache fruits au Rhum, couvertures noire et blanche             |
|  |  |  |  |  |
| <b>ROCHER NOIR</b><br>Amandes caramélisées, gingembre confit, chocolat noir           | <b>ROCHER LAIT</b><br>Amandes caramélisées, écorce d'orange, chocolat lait            | <b>NOUGAT TRUFFÉ FONDANT</b><br>Ganache, croquant, couverture noire                   | <b>DÉLICIEUX</b><br>Ganache aux noix et Grand Marnier, couverture noire               | <b>GRIOTTE / FRAMBOISINE</b><br>Fruits parfumés à l'alcool                            |



## 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 massapains 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 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 massepain  
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.

### 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

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.

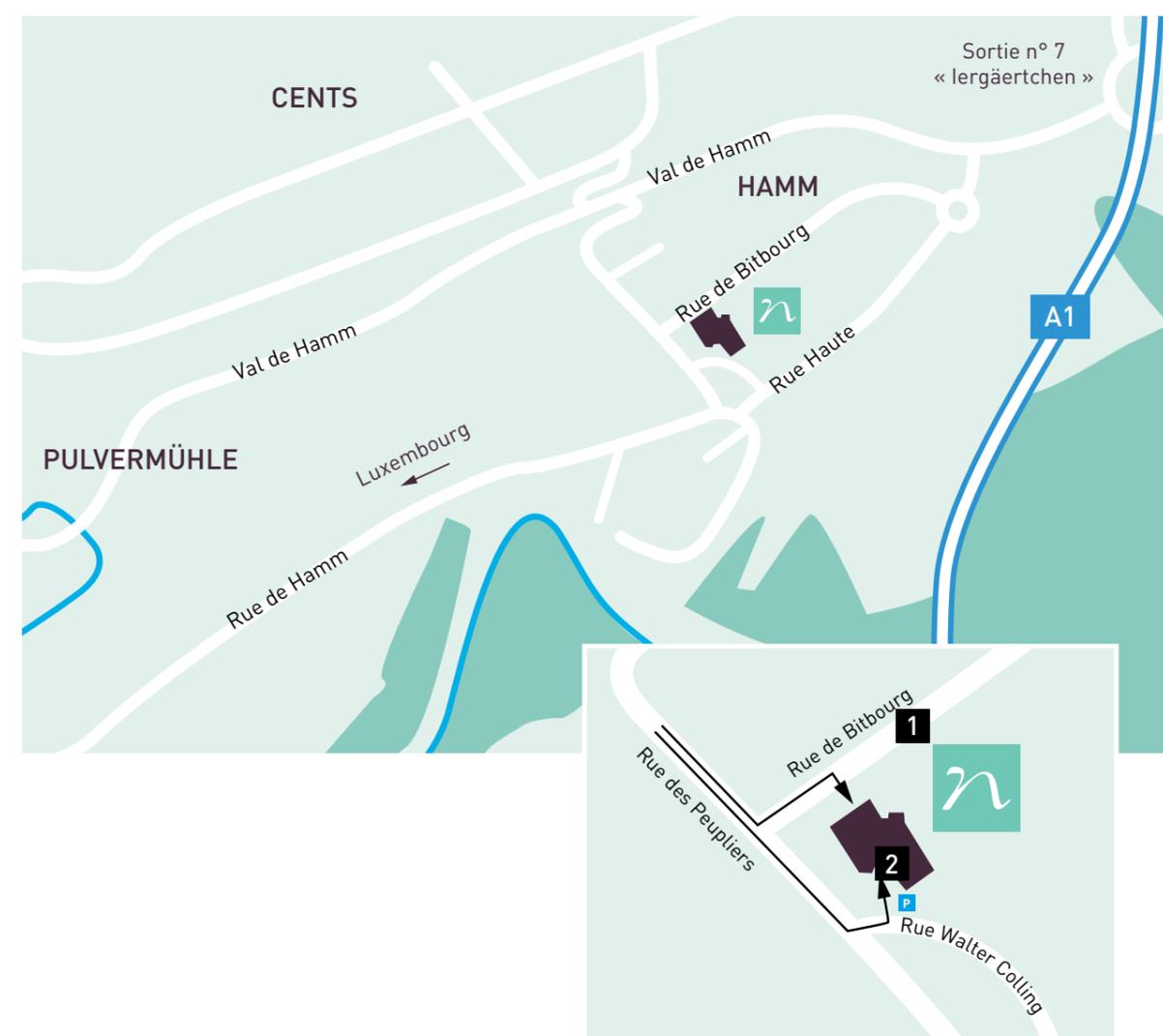


\* à compléter avec toute option de personnalisation possible

## La location de salles

|   | Salon 1 | Salon 2 | Salon-cheminée | Foyer |
|---|---------|---------|----------------|-------|
| <b>Style</b>  |         |         |                |       |
| Théâtre    | 130     | 160     | 60             |       |
| Cabaret    | 80      | 120     | 48             |       |
| École      | 60      | 80      | 30             |       |
| Repas      | 130     | 170     | 60             |       |
| Cocktail  | 200     | 300     | 80             | 230   |
| <b>Matériel</b>   |         |         |                |       |
| 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.



