

Chers Clients,

la fin de l'année approche et vous êtes en pleine préparation de vos fêtes de Noël et Nouvel An pour passer un moment agréable avec vos proches.

Comme tous les ans Namur est là pour vous livrer des plats et desserts savoureux, afin que vous puissiez célébrer les fêtes de fin d'année en toute tranquillité.

Découvrez sur les pages suivantes notre offre festive.



Toute l'équipe Namur vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne et Heureuse Année 2022!

Faites-vous livrer la fête chez vous!

Envie de passer les fêtes de fin d'année en toute tranquillité? Choisissez votre menu sur les pages suivantes et passez votre commande par téléphone au

436923-500 ou par mail: COMMANDE@NAMUR.LU

Nous livrons toute commande à partir de 130 euros GRATUITEMENT À LUXEMBOURG-VILLE et contre supplément dans le reste du pays. Livraison en cours de journée.

Date limite pour les commandes: pour Noël 21.12.21 avant 18h pour Saint Sylvestre 29.12.21 avant 18h



Menu de Noël

LES ENTRÉES

Panna cotta truffée saveurs des bois, macaron foie gras maison 17,00 €

② Déclinaison de légumes de saison sur son lit de basilic et herbes fraîches 14,00 €

Bûchette de saumon, mousse légère de crustacés, petits légumes d'hiver marinés **16,00 €***

Coquille St Jacques gratinée normande 16,00 €

Tranche de foie gras Namur, chutney de figues et sa brioche 16,00 €

1/2 homard de Bretagne prix selon arrivage



Menu de Noël

LES PLATS

Filet de biche, réduction romarin raisin, écrasé de pommes de terres vitelottes, déclinaison de légumes de saison **28,00 €***

Pavé de skreï, émulsion gingembre et combawa, risotto crémeux, déclinaison de légumes de saison **26,00 €***

Parmentier de légumes, quinoa aux épices **15,00 €***

Dinde farcie et mousseline de châtaigne, gratin de pommes de terre aux noisettes, légumes du marché **26,00 €***









Les apéritifs



BOUCHÉES CHAUDES*

Quiche lorraine, Quiche oignons, Ramequin fromage, Pizza, Poche saumon, Feuilleté canard au Porto, Escargot 3 champignons, Pâté chaud Ass. maison 23,50 € Boîte de 16 pièces







LES PÂTÉS AU RIESLING

Tranche Richelieu 5,35 €
Pâté mini classique 4,20 €
Pâté baguette 8,35 €

Les apéritifs



LES VERRINES*

Pommes de terre, jambon cru et fromage de chèvre Carotte jaune et orange et fromage frais Duo de tartare de saumon et crevettes aux herbes Verrine de quinoa, tartare de tomate et guacamole Chutney figue, foie gras Chèvre frais, raisin sec, noix, noisette Ass. maison 33,50 € Boîte de 12 pièces

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

Les apéritifs



LES CANAPÉS PRESTIGE*

Nougat de homard
Spirale de saumon et flétan fumés
Financier truffe
Tête de moine
Médaillon foie gras
Bavarois cèpes
2,20 € / pièce
min. 5 pièces par sorte

LES CANAPÉS*

Saumon fumé, Thon ciboulette Crevette curry, Pâté Riesling Jambon cuit, Coppa Mille-feuille aux 2 fromages Club légumes Ass. maison 24,40 € Boîte de 16 pièces



Les apéritifs



LES CUILLÈRES*

Purée de carottes 4 épices et St Jacques Magret de canard mangue Foie gras et pomme caramélisée Brunoise de poire, Roquefort et noix Tartare de bar, fenouil et huile de sésame Mousse de mozzarella, basilic frit et oignon rouge Ass. maison 33,50 € Boîte de 12 pièces

LES TARTINES RUSTIQUES*

Crème de moutarde, noix, champignons de Paris et jambon cru Chèvre, chorizo et fromage frais Rillettes aux 2 saumons Mousse crevettes, anchois et pignons de pin Houmous, radis et oignon rouge Ass. maison 11,00 € Boîte de 5 pièces



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

Les apéritifs



L'ASSORTIMENT DE LÉGUMES CRUS ET SAUCES AU CHOIX

35,00 € 40 pièces **49,00 €** 60 pièces **62,50 €** 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

Ananas

Pamplemousse 41,70 € 40 pièces **83,00 €** 80 pièces

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





LES MINI CAKES

Lardons - Tomates séchées. Thon - Poivron - Maïs, Fêta - Olives. Saumon - Aneth 3,70 € / pièce





SANDWICHS APÉRITIFS*

Ass. maison 20,20 € Boîte de 10 pièces



Saumon fumé, Jambon cru, Crudités 22,50€ Boîte de 15 pièces



Les pains surprises

LE PAIN SURPRISE RUSTIQUE

Taille unique **54,30 €** 42 pièces

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



LE PAIN SURPRISE NORDIQUE

(Pain suédois) Taille unique 61,80 € 40 pièces

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



LE PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

Taille unique **67,60 €** 60 pièces ⊘

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







Les classiques de Noël

STOLLEN

Gâteau traditionnel aux amandes et aux fruits confits, produit à la façon du légendaire «Dresdner Stollen»

> 16,00 € / petit, 500 g 21,60 € / moyen, 750 g





COURONNE DE L'AVENT

Pâte levée feuilletée aux écorces d'orange confites Taille unique 6 pers. **14,50 €**

Les classiques de Noël



SPECULOS

9,90 € / Sachet 200 g

PATIENCES 14,20 € / Sachet 200 g



TABLETTE DU PÈRE NOEL

Fourrée de gianduja 11,10 € / pièce



SAUCISSE MASSEPAIN

10,60 € / 125 g, 17,90 € / 250 g 11,90 € / 140 g enrobé de chocolat noir



SPITZKUCHEN

Pain d'épices enrobé de chocolat noir 12,50 € / Sachet 200 g



<u>Les Bûches</u>

BÛCHES CLASSIQUES À LA CRÈME AU BEURRE NAMUR

Biscuit aux amandes garni de crème au beurre au choix: fraise, chocolat, moka, kirsch (autres parfums possibles sur commande:

Grand-Marnier, pistache, praliné, vanille)

4 pers. 26,90 € 6 pers. 43,30 € 8 pers. 54,40 €



DISPONIBILITÉ: TOUTES NOS BÛCHES SONT DISPONIBLES EN INDIVIDUELLE, 4-6 ET 6-8 PERSONNES.

LES 8-10 PERSONNES UNIQUEMENT SUR COMMANDE.

Les Bûches



BÛCHE PETIT PRINCE

Biscuit Dacquois aux amandes et noisettes, recouvert d'un praliné croustillant maison, crème mousseline pralinée, mousse chocolat noir intense.

4 pers. **29,00 €** 6 pers. **46,50 €** 8 pers. **57,95 €**

BÛCHE MARRONS AGRUMES

Biscuit viennois, ganache montée chocolat lait, compotée de clémentine et de mandarine, mousse et vermicelles de marrons confits by Namur

4 pers. **29,00 €** 6 pers. **46,50 €** 8 pers. **57,95 €**







BÛCHE ESPRIT DES FÊTES

Crème glacée parfumée à la fève de Tonka, parfait au vin chaud Taille unique 9 pers. **59,50 €**



Glace vanille - fraise - moka ou vanille - fraise - chocolat 12 pers. **80,00 €**



LES GLACES SONT DISPONIBLES À PARTIR DU 10 DÉCEMBRE

Glaces

BONHOMME DE NEIGE PORTION

Glace vanille - fraise et vanille - moka enrobé de crème fraîche 7.90 € / pièce à partir de 4 pièces



ÉCLAT DE MINUIT

Crème glacée litchi, insert pâte de fruits cranberry, sorbet plein fruit cranberry fond Rice Crispies chocolat blanc Taille unique 9 pers. 61,50 €



BONHOMME DE NEIGE

Glace vanille - fraise - moka enrobé de crème fraîche 12 pers. **80,00 €** 15 pers. **98,20 €**









Les Glaces

35,95 € / 6 pers. - **53,55 €** / 9 pers. **71,80 €** / 12 pers. - **89,20 €** / 15 pers.



CASSATA

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





VACHERIN

Fond de meringue garni de glace vanille - fraise ou vanille - framboise, parsemé d'éclat de croquant





COCOTILLON

Pain de Gènes , gelée au citron vert, ganache montée à la noix de coco, sablé noix de coco et citron vert Taille unique 8 pers. **45,40 €**

CALENDRIER SNICKELS

Short bread chocolat et biscuit chocolat, caramel au beurre salé et cacahuètes, mousse au chocolat noir Manjari, ganache montée aux cacahuètes Taille unique 6 pers. **39,80 €**





CALENDRIER CLASSIQUE

Biscuit aux amandes garni de crème au beurre au choix: fraise, chocolat moka, Grand-Marnier (autres parfums possibles sur commande: pistache, praliné, vanille, Kirsch)

4 pers. **26,90 €** 6 pers. **35,60 €** 8 pers. **43,90 €**

LES CALENDRIERS SONT DISPONIBLES À PARTIR DU 28 DÉCEMBRE



GALETTE DES ROIS

À la pomme ou à la frangipane 4 pers. **15,00 €** 6 pers. **20,90 €** 8 pers. **26,70 €**





GALETTE CHOCOLAT

À la frangipane et au chocolat Taille unique 4 pers. **17,80 €**

LES GALETTES SONT DISPONIBLES À PARTIR DU 28 DÉCEMBRE



Nos corbeilles

T1 (PETITE) 37 €:

Sachet biscuit N, Réglette napolitains lait et noir 35 pièces, Ballotin 125 gr, Réglette truffes

T2 (MOYENNE) 93 €:

Tablette chocolat, Bouteille de crémant 37,5 cl, Pot de confiture, Petit-four sec 250 gr, Ballotin 250 gr, Réglette napolitains gianduja 30 pièces

T3 (GRANDE) 150 €:

Bouteille de champagne 37,5 cl, Tablette chocolat, Petits-fours 350 gr, Réglette truffes, Boîte améthyste (pralines) 250 gr, Pot de confiture, Pâte à tartiner Namur, Réglette sablés sel et caramel, Saucisse massepain, Réglette napolitains 60 pièces





Idées Cadeaux



BOÎTE BIJOUX DE NOËL

Pralines, napolitains et petits fours 28,00 €



BOÎTE DU CERF DE NOËL

speculos, pralines et napolitains 18,00 €

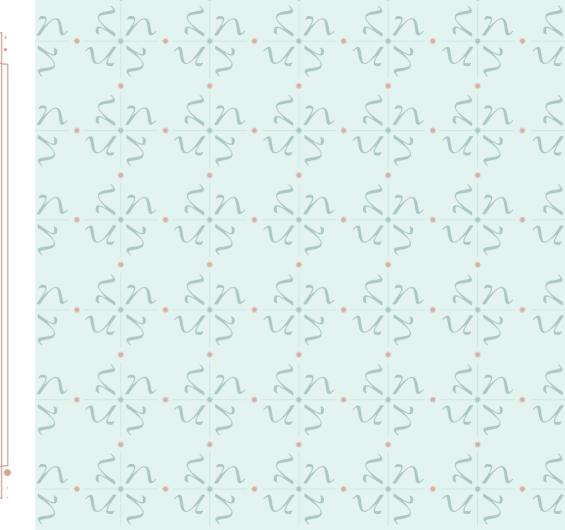


LE COFFRET NAMUR

Réglette napolitains lait et noir, tablette chocolat lait, réglette truffes ass., saucisse massepainée, ballotin de pralines 250 gr, réglette sablés sel et sablés caramel, sachet langues de chat lait, sachet rochers noir.

98,00€

Ou personnalisable.





LUXEMBOURG - HAMM, CLOCHE D'OR, CENTRE-VILLE, GARE, BERTRANGE, ESCH-SUR-ALZETTE, INGELDORF, METZ.

T: +352 43 69 23-500

Date limite pour les commandes : pour Noël 21.12.2021 à 18h pour Saint Sylvestre 29.12.21 à 18h

- Retrouvez-nous sur facebook.com @ConfiserieNamurLuxembourg
- Retrouvez-nous sur instagram.com @confiserienamurluxembourg





