

# Les bûches



## 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 : pistache, praliné, vanille)  
4 pers. **29,50 €** 6 pers. **45,50 €**

## BÛCHE PETIT PRINCE

Biscuit Dacquois aux amandes et noisettes, recouvert d'un praliné croustillant maison, crème mousseline pralinée, mousse chocolat noir intense  
6 pers. **43,50 €**



NOUVEAU

## SAPIN CARAMILLE

Brownie à la noix de pécan et noisette, streusel noisette et chocolat, crème brûlée à la vanille naturelle de Madagascar, caramel et glaçage chocolat  
6 pers. **42,50 €**



NOUVEAU

## BÛCHE INSPIRATION PISTACHE

Biscuit parsemé de pistache, crémeux et mousse à la cerise griotte, mousse légère et streusel croquant à la pistache.  
6 pers. **42,50 €**



## BÛCHE DU PÈRE NOËL

Croustillant aux éclats de framboise, ganache montée au chocolat blanc framboise, mousse framboise à la meringue italienne  
6 pers. **39,50 €**



# Les menus de Noël



## ENTRÉES :

- Cœur de saumon gravlax mi-cuit aux myrtilles, crème de coriandre, sponge cake citronné **18€**
- Déclinaison de sucettes au fromage frais trois saveurs, purée de butternut **16€**
- Tatin de patate douce, viande des grisons, châtaigne et confit d'oignons **17€**
- Foie gras de canard maison, chutney et sa brioche **17€**
- Coquille St Jacques maison **18€**
- 1/2 Homard canadien au court bouillon et ses accompagnements **prix selon arrivage**



Déclinaison de sucettes au fromage frais



Tatin de patate douce

## PLATS :

- Wellington de légumes et tofu préparés, dans sa pâte feuilletée maison **24€**
- Queue de lotte grillée, à la crème à la badiane et son risotto légumes du moment **29€**
- Filet de marassin sauce porto aux saveurs des fêtes, pomme de terre Macaire, déclinaisons de légumes, mousse de panais **26€**
- Dinde aux marrons, pomme de terre aux éclats de céréales et légumes du moment **27€**



Queue de lotte grillée



Filet de marassin



Wellington de légumes



Cœur de saumon gravlax

## LES FÊTES SEREINES AVEC LE SERVICE LIVRAISON NAMUR

Passez votre commande par téléphone au 43 69 23-500 ou par mail : [COMMANDE@NAMUR.LU](mailto:COMMANDE@NAMUR.LU)  
Nous livrons toute commande à partir de 200 €. Les frais de livraison varient selon la zone géographique. Livraison en cours de journée.

DATE LIMITE POUR LES COMMANDES :  
POUR NOËL 21.12.23 AVANT 12H. POUR SAINT SYLVESTRE 29.12.23 AVANT 12H.  
PAS DE LIVRAISON À DOMICILE LES DIMANCHES 24 ET 31 DÉCEMBRE.

[www.namur.lu](http://www.namur.lu)  
Tél. +352 43 69 23-500

[f](https://www.facebook.com/confiserienamurluxembourg) [i](https://www.instagram.com/confiserienamurluxembourg) @confiserienamurluxembourg

photos non contractuelles

ADDEVALUE.LU



# Les délices pour vos fêtes

## Noël & Saint Sylvestre 2023



# Les corbeilles et coffrets



T1 (PETITE) 41,50 €



T2 (MOYENNE) 94,00 €

COFFRET NAMUR 115,00 €



T3 (GRANDE) 148,00 €

LES CORBEILLES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR MESURE



CORBEILLE CHAMPAGNE 83,00 €

# Les galettes et les calendriers



NOUVEAU

**FRAMBOLAN**  
Biscuit chocolat Caraïbe, ganache à la framboise, mousse chocolat fondant, confit de framboises, chantilly mascarpone au chocolat, glaçage rocher à la noisette du Piémont  
6 pers. **39,90 €**



CALENDRIER CLASSIQUE

Biscuit aux amandes garni de crème au beurre au choix : fraise, chocolat moka, Kirsch (autres parfums possibles sur commande : pistache, praliné, vanille)  
6 pers. **39,90 €**



**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. **49,90 €**



**GALETTE DES ROIS**  
À la pomme ou à la framigane  
4 pers. **20,20 €** 6 pers. **27,20 €**

**GALETTE CHOCOLAT**  
À la framigane et au chocolat  
Taille unique 4 pers. **23,70 €**



LES CALENDRIERS SONT DISPONIBLES À PARTIR DU 30 DÉCEMBRE.  
LES GAULETTES SONT DISPONIBLES À PARTIR DU 27 DÉCEMBRE.

# Les glaces



**BONHOMME DE NEIGE PORTION**  
Glace vanille - fraise et vanille - moka enrobé de crème fraîche  
**8,20 € / pièce** à partir de 4 pièces



**BONHOMME DE NEIGE**  
Glace vanille - fraise - moka enrobé de crème fraîche  
12 pers. **80,00 €** 15 pers. **101,00 €**



NOUVEAU

**BÛCHE GLACÉE BRISE DE PARADIS**  
Sorbet crémeux aux fruits exotiques, sorbet léger au fromage blanc et citron vert, sur biscuit croustillant au speculos 9 pers. **61,50 €**



NOUVEAU

**BÛCHE GLACÉE DE CASTAGNE**  
Crème glacée aux marrons confits, mousse aérienne aux agrumes sur base de meringue croquante 9 pers. **61,50 €**



**TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL**  
Glace vanille - fraise - moka ou vanille - fraise - chocolat  
12 pers. **80,00 €**

# Les classiques de Noël



**BOULE DE NOËL EN CHOCOLAT**  
Moulage chocolat lait coloré et friture en chocolat lait  
**11,70 € / la pièce**

NOUVEAU

**STOLLEN**  
Gâteau traditionnel aux amandes et aux fruits confits, produit à la façon du légendaire « Dresdner Stollen »  
**21,80 € / petit, 500 g**  
**30,50 € / moyen, 750 g**



**COOL CLAUS OU RUDOLF**  
22,00 € / la pièce

NOUVEAU



**COURONNE DE L'AVENT**  
Pâte levée feuilletée aux écorces d'orange confites  
Taille unique 6 pers. **14,90 €**



**BISCUITS DE FÊTE**  
41,50 €



**TABLETTE BONHOMME GIANDUJA**  
80 g / 9,60 €



**BOÎTE DELUXE NOËL**  
400g / 39,90 €



**BOÎTE GOURMANDISES DE NOËL**  
19,90 €



**BOLS DE NOËL**  
27,00 €

NOUVEAU

Photos non contractuelles