



Les Pâtisseries



Fraisier Tropézien de Pâques

Biscuit, crème tropézienne à la vanille de Madagascar, fraises entières, massepain aux amandes de Sicile fait maison et décors en chocolat

6 personnes - 47.00€



L'Instant Printanier

Sablé breton, caramel à la fleur de sel, croustillant gianduja, crème au citron vert, mousse légère et chantilly à la vanille, le tout nappé d'un glaçage vanille

6 personnes - 47.00€



Nid de Pâques

Crème au Beurre

Crème au beurre au choix : moka, vanille, fraise ou chocolat, biscuit aux amandes, décors en massepain et en chocolat

6 personnes - 47.00€



Les Glaces



Tarte Glacée Chocolat-Passion

Composé d'un crumble choco-noisette, d'un sorbet au chocolat et d'un caramel-passion coulant, le tout décoré de quenelles de glace mascarpone caramel-passion

6 personnes - 42.00€



Panier de Pâques Glacé

Panaché de glaces et sorbets, fond de glace vanille et croquant aux amandes

6 personnes - 42.00€



Nid de Pâques Glacé

Panaché de glaces vanille, fraise, pistache-kirsch, chocolat et sorbets mangue et framboise

6 personnes - 42.00€

Pâques au Musée

Une collection d'œufs d'art

Cette année, laissez-vous surprendre par notre collection capsule "Pâques au Musée", où le chocolat rencontre l'art. Trois interprétations chocolatées, chacune conçue comme une œuvre à découvrir et à savourer.



Mondrian

Pur et géométrique, il célèbre l'équilibre parfait des couleurs et des proportions. En chocolat noir 64%, sublimé par un décor en chocolat blanc coloré.

30.00€



Dalí

Surprenant et onirique, il transforme le chocolat en un rêve surréaliste à croquer. En chocolat noir 64%, sublimé par un décor en chocolat blanc et au lait.

30.00€



Picasso

Audacieux et coloré, il invite à explorer les formes et les lignes d'un maître du cubisme. En chocolat noir 64%, sublimé par un décor en chocolat blanc coloré.

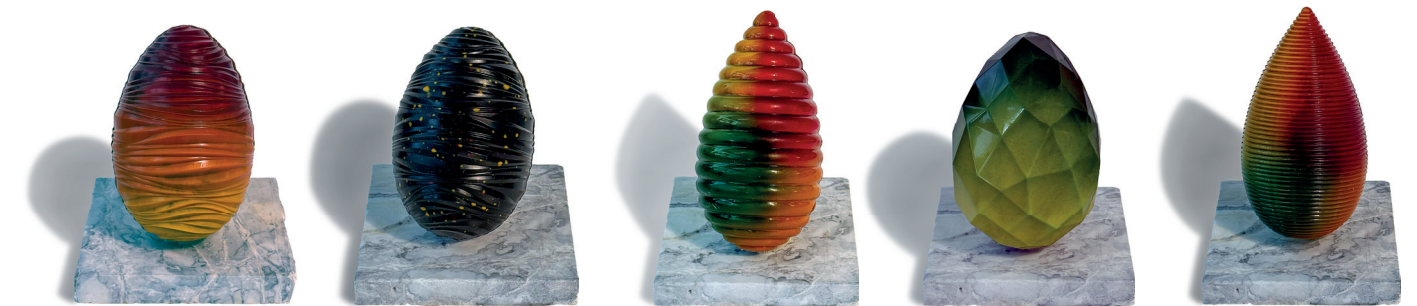
30.00€

Chaque œuf est numéroté, faisant de cette création une série limitée et exclusive. Une véritable pièce de collection à déguster ou à offrir.



Les oeufs

Nos œufs en chocolat se parent de couleurs et formes géométriques uniques, en parfaite harmonie avec notre collection “Pâques au Musée”.
Une série limitée à découvrir et à savourer sans attendre !



Oeufs Color «Artiste»

Chocolat au lait 37 %, beurre de cacao coloré, aux formes évoquant gourmandise et fantaisie
25.00€ la pièce



Oeuf de Pâques Garni

Chocolat au lait garni d'un assortiment de pralines et d'œufs Namur
450g : 62.50€ - 600g : 80.50€ - 750g : 100.10€

Les moulages classiques

Explorez l'ensemble de
notre gamme en boutique !



Les nouveautés



Petit Lapin Coloré

Chocolat au lait 37%,
beurre de cacao coloré
9.35€



Grenouille

Chocolat au lait 37%,
beurre de cacao coloré
7.50€



Lapin Praliné au Riz Soufflé

Sablé au chocolat, praliné aux noisettes
d'Italie et riz soufflé
sur une plaque de chocolat blanc
14.40€



Poule Scintillante

Chocolat au lait 37%,
beurre de cacao coloré
17.00€



Sucette Lapin

Chocolat blanc,
lait ou noir
5.50€





Les croquants



Oeuf Croquant

Croquant amande maison

T1 : 25.75€

T2 : 40.00€



Oeuf Croquant Lapin

Croquant amande maison

40.00€



Oeuf Croquant Garni

Croquant aux amandes maison,
garni d'un assortiment de
pralines Namur.

T1 : 40.30€

T2 : 69.10€



Cloche Croquant

Croquant amande maison

T1 : 25.75€

T2 : 40.00€



Cloche Croquant Garnie

Croquant aux amandes maison,
garni d'un assortiment de
pralines Namur

T1 : 28.50€

T2 : 57.50€

Les délices salés



Cuillères

Cuillère foie gras et pomme
Cuillère saumon, avocat et citron vert
Cuillère céleri-coriandre,
légumes croquants et chou rouge
Cuillère courgette,
pignons de pin et coppa
Cuillère de Saint-Jacques,
kadaïf et lard
Ass. maison 29.60€
Boîte de 10 pièces



Mini Coupelles Gourmandes

Tiramisu avocat, feta et lard grillé
Mousse citron vert,
saumon poêlé au romarin
Magret de canard, crème d'oignons
et pomme caramélisée
Mousse céleri-coriandre,
compotée de chou rouge
Saint-Jacques poêlée, kadaïf,
crème de champignons et chorizo
Mousse de betterave et de patate douce,
framboise et graines légèrement grillées
Ass. maison 35.25€
Boîte de 18 pièces



Tartines

Fromage frais, œuf de caille, avocat
et graines de sésame
Courgette, saumon, oignon rouge
et mousse safranée au citron
Lard et champignons de Paris,
crème et poivre
Magret de canard, oignon confit
et pomme caramélisée
Mousse de carotte
et légumes confits
Ass. maison 13.40€
Boîte de 5 pièces



Pain Surprise Rustique

Tranches de pain aux céréales
garnies de coppa, jambon cru,
jambon cuit, rosette, brie, edamer,
saumon fumé
56.40€ - 42 pièces



Pain Surprise Végétarien

Tranches de pain garnies et décorée
de tapenades de légumes: courgette,
carotte cumin, tomate basilic,
aubergine et olives
70.30€ - 60 pièces



Pain Surprise Nordique

Pain suédois garni de saumon
fumé, thon, truite fumée, flétan
fumé, oeufs de lompe
64.20€ - 40 pièces



Canapés

Rillettes de poulet,
mayonnaise au poivron
Lingot de Comté et chantilly à la truffe
Mousse de betterave, fleur d'ail
et oignons croustillants
Crème de yuzu, saumon fumé
Œuf de caille cuit dans un jus de
betterave et crème de chèvre
Gelée d'abricot maison,
mousse de ricotta et noix
Chutney de mangue, suprême de
citron et crevette
Pâté Riesling en tranche
Ass. maison 31.70€
Boîte de 16 pièces



Canapés Prestiges

Dôme de chèvre au miel, pomme rôtie
et crème de pousses de betterave
Crème de yuzu, œufs de truite et
écrevisse à l'aneth sur son éclair
Disque de pomme de terre vitelotte,
crèmeux de betterave et saumon fumé
Foie gras de canard maison, confit de
fraise façon pomme d'amour
Agneau de 7 heures, purée de carottes
colorées et cébette
Magret fumé, crème de truffes
et duxelles de champignons de Paris
Personnalisable dès 5 pièces par variété
pour une commande minimale de 40 pièces



Bouchées Chaudes

Mini quiche lorraine
Mini ramequin
Feuilleté au chorizo
Quiche aux oignons
Chou aux champignons
Feuilleté au saumon fumé
Mini pâté chaud
Mini pizza
Ass. maison 28.00€
Boîte de 16 pièces



Pamplemousse Piqué ou Ananas Piqué

Brochette concombre, scampis et Philadelphia
Brochette jambon et pruneau
Brochette Gouda, cumin et raisin
Brochette œuf de caille et magret de canard fumé
Brochette chorizo, olive et feta
Brochette saumon fumé, pamplemousse et menthe

Pamplemousse - 40 pièces - 48.20€

Ananas - 80 pièces - 94.25€



Sandwichs Apéritifs

Œuf mimosa et lard grillé
Poulet, mayonnaise au curry Madras et salade
Jambon cuit, fromage et cornichons
Brie, beurre et salade
Crevettes, sauce cocktail et ciboulette
Thon, mayonnaise à la ciboulette, œuf et salade
Rosette de Lyon, cornichon, salade et tomate
Jambon cru, cornichon, salade et tomate
Saumon fumé, sauce à l'aneth et oignon rouge
Tomate, mozzarella et pistou

Ass. maison 23.70€

Boîte de 10 pièces

Nos plus de Pâques



Pralines

Assortiment de pralines Namur boîte Améthyste

250g : 37.00€

375g : 54.50€

500g : 70.60€



Petits-Fours

Assortiment de petits-fours Namur

150g : 15.20€

350g : 34.55€

500g : 48.00€



Sujets en Massepain Pâques
6.80€ à la pièce



Gift Card Namur

Faites plaisir à coup sûr : créez votre carte cadeau sur mesure !

Toute l'équipe Namur vous souhaite de très joyeuses fêtes de Pâques !

Découvrez l'ensemble de nos créations sur : www.namur.lu

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :
[@confiserienamurluxembourg](https://www.instagram.com/confiserienamurluxembourg)



Service Livraison à Domicile

Passez votre commande par téléphone au 43 69 23 - 500 ou par e-mail : commandes@namur.lu

Nous livrons toute commande à partir de 150€.

Les frais de livraison varient selon la zone géographique.

Livraison en cours de journée.

Date limite pour les commandes de Pâques : 02/04/2026 avant 18h