Joyenses fêtes!



NAMUR

ARTISAN DE SAVEURS

— 1 8 6 3

L U X E M B O U R G



Les bûches

ÉDITION LIMITÉE : LE PÔLE EXPRESS NAMUR



Locomotive Namur

Biscuit Sacher chocolat, sablé cacao et fleur de sel, mousse au chocolat Caraïbes, crémeux chocolat intense et caramel onctueux

6 personnes - 48.00€



Santa Express

Croustillant aux éclats de framboises, ganache montée chocolat blanc et framboise, mousse framboise à la meringue italienne

6 personnes - 40.00€



Pecan Express

Biscuit moelleux aux noix de pécan, croustillant pécan, crémeux praliné pécan, compotée d'oranges confites, mousse vanille

6 personnes - 40.00€



Kaffé

Streusel au café, biscuit viennois chocolat-café, crémeux café et mousse légère au cappuccino

6 à 8 personnes - 42.00€



Bûches Crème au Beurre

Biscuit aux amandes garni de crème au beurre au choix : fraise, chocolat, moka, kirsch

6 à 8 personnes - 38.50€

Préparez Noël avec Namur : vos bûches pâtissières commandées avant le 10 décembre 2025 vous réservent une surprise délicieuse !



Les glaces



Traîneau Glacé

Croquant aux amandes sur glace vanille, boules stracciatella, chocolat, vanille-caramel-pecan, caramel et praliné, décor caramel mou et chocolat noir, nappage caramel coulant

6 personnes - 70.00€



Bonhomme de Neige

Glaces vanille - fraise et vanille moka enrobées de crème fraîche

Individuel - 8.90€/pièces à partir de 4 pièces 15 personnes - 101.00€



Traîneau Sorbet

Croquant aux amandes sur socle vanille, sorbets framboise, mangue, citron, passion et cerise noire, décorés de chocolat au lait, meringue et sucre candy

6 personnes - 70.00€



Bûche Glacée - Castagne

Crème glacée aux marrons confits, mousse aérienne aux agrumes sur base de meringue croquante

9 personnes - 61.50€



Bûche Glacée - Brise de Paradis

Sorbet crémeux aux fruits exotiques, sorbet léger au fromage blanc et citron vert, sur biscuit croustillant au spéculos

9 personnes - 61.50€

Les incontournables de Noël



Choco Claus Chocolat Dulcey et chocolat Noir 24.00€



Renninpop Chocolat au Lait, Noir et Blanc 24.00€



Croquibou 24.00€



Chocolat Dulcey et chocolat Noir



Sapi'Choc Guimauve à la vanille, décorée de chocolat noir et de perles craquantes à la framboise 18.00€



Calendrier de l'avent Conte

Assortiment de chocolats et petits-fours- Namur 45.00€



Calendrier de l'avent Carrousel

Assortiment de chocolats et petits-fours - Namur 38.00€



Tablette du Père Noël

Tablette fourrée de praliné Gianduja Maison, enrobé de chocolat au lait 37% 12.90€/pièce



Moulages

Large choix de moulages en chocolat, faits maison



Corbeille

Choisissez : prête à emporter ou 100 % personnalisable! Dès 46.55€



Traineau Père Noël

Et bien d'autres créations vous attendent en magasin 37.65€

Les menus de Noël

Les Entrées

Croustillant de canard, mousse à la coriandre 17.00€

Cheesecake au saumon, aneth, citron, poivre et coulis de wakamé 18.00€

Velouté de marrons, poire rôtie au thym, chèvre, miel, éclats de noix et huile citronnée 16.00€

Coquille Saint-Jacques maison : 18.00€

½ homard canadien au court-bouillon et ses accompagnements: prix selon arrivage

Terrine de foie gras de canard : 250 g : 55.00€ - 500 g : 95.80€ Foie gras maison, tranche individuelle 50 q : 11.50€



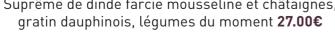
Filet de biche farci au foie gras, butternut caramélisé, mousse de panais et sauce corsée aux airelles 28.00€

Médaillon de bar poché, orange confite, mousse de chou rouge aux quatre épices et risotto crémeux 29.00€

> Polenta moelleuse, déclinaison de champignons, légumes du moment et infusion au romarin 22.00€

Suprême de dinde farcie mousseline et châtaignes,

gratin dauphinois, légumes du moment 27.00€







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 28.80€ Boîte de 10 pièces



Canapés

Rillette de poulet, mayonnaise au poivron Lingot de Comté et chantilly à la truffe Mousse de betterave, fleur d'ail et oignons croustillants Crème de vuzu, saumon fumé Œuf de caille cuit dans un ius 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 30.80€ Boîte de 16 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 34.20€ Boîte de 18 pièces



Canapés Prestiges

Dôme de chèvre au miel, pomme rôtie et crème de pousses de betterave Crème de vuzu, œufs de truite et écrevisse à l'aneth sur son éclair Disque de pomme de terre vitelotte, crémeux de betterave et saumon fumé Foie gras de canard maison, confit de fraise facon 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



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 léaumes confits Ass. maison 13.00€ Boîte de 5 pièces

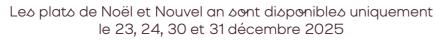


Bouchées Chaudes

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







Les délices salés



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





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 - 46.80€ Ananas - 80 pièces - 91.50€



Pain Surprise Nordique

Pain suédois garni de saumon fumé, thon, truite fumée, flétan fumé, oeufs de lompe

64.20€ - 40 pièces



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 23.00€ Boîte de 10 pièces



Calendrier Classique

Biscuit aux amandes, garni de crème au beurre au choix : fraise, chocolat, moka, kirsch

6 personnes - 39.90€

Roi de Bourgogne

Biscuit Trocadéro à la vanille, croustillant amande-vanille. bavaroise au fromage blanc, crémeux et compotée de cassis

6 personnes - 42.00€



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 personnes - 39.90€



Galette des Rois

Disponible dès le 27/12/2025

6 personnes Frangipane: 28.50€

Pommes : 28.50€ Praliné: 32.00€

Nos plus de fin d'année









Stollen

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

> 500g : 24.00€ 750g : 33.60€

Pralines

Assortiment de pralines Namur boîte Améthyste

250g : 36.25€

375g : 52.75€

500g : 68.10€

Petits-fours

Assortiment de petits-fours Namur

150g : 15.20€

350g : 34.55€

500q:48.00€

Gift Card Namur

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

Toute l'équipe Namur vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année!

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

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux : **@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 Noël : 20/12/2025 avant 18h Date limite pour les commandes de la Saint-Sylvestre : 28/12/2025 avant 18h