À NOËL DU NAMUR SUR MESURE

NAMUR
1863

Depuis 1863, Namur
a le plaisir d'accompagner
vos plus beaux moments
de partage et de gourmandise.

En cette période de fêtes,
nous vous remercions
pour votre fidélité et la confiance
que vous nous accordez
année après année.

Je vous souhaite, ainsi qu'à
vos proches, de merveilleuses
fêtes de fin d'année.

Anne Nickels
CEO de Namur



FOURNISSEUR DE LA COUR

MADE IN LUXEMBOURG

GAMME CLASSIQUE



250 G : **39,95 €**
375 G : **58,15 €**
500 G : **75,10 €**

GAMME RÉVÉLATION



12 PIÈCES : **21,45 €**
24 PIÈCES : **41,75 €**

Disponible également en coffret de 2, 4 et 9 pralines sur commande uniquement.
Possibilité de fourreau personnalisé.

FIGURINES EN CHOCOLAT
LES INCONTOURNABLES DE NOËL



LARGE CHOIX DE MOULAGES EN CHOCOLAT FAITS MAISON



TABLETTE PÈRE NOËL

Tablette fourrée de praliné Gianduja Maison, enrobée de chocolat au lait

13,90 €



GRAND SAPIN EN CHOCOLAT

24,00 €



BONBONNIÈRE

Au chocolat Namur et à la framboise

13,00 €



BONBONNIÈRE

Au chocolat Namur et à la passion

13,00 €



BONBONNIÈRE GARNIE

À la framboise ou à la passion, garnie de pralines Révélation

29,40 €



BOULE MENDIANT

Au chocolat blanc, au lait ou noir

10,40 €



BOULE DE NOËL

Au chocolat au lait ou noir

8,30 €



SAPIN DE NOËL

17,00 €



STOLLEN TRADITIONNEL

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

500 G : **25,00 €**

750 G : **35,00 €**

La magie de Noël chez Namur
se personnalise aussi
selon vos envies !

À partir d'une certaine quantité,
nos créations peuvent être
personnalisées sur demande
pour offrir des cadeaux uniques.

Retrouvez également en magasin
un large choix de chocolats
et de gourmandises pour faire
plaisir à tous les gourmands
pendant les fêtes !

LES CORBEILLES



PETITE : **48,45 €**

MOYENNE : **109,75 €**

GRANDE : **172,75 €**

LES MACARONS



4 PIÈCES : **8,10 €**

9 PIÈCES : **15,95 €**

15 PIÈCES : **25,85 €**

24 PIÈCES : **40,05 €**

LES PETITS FOURS



250 G : **25,85 €**

350 G : **35,95 €**

500 G : **49,95 €**

LES CALENDRIERS





CALENDRIER VALISETTE : **35,00 €**

CALENDRIER NAMUR 1863 : **47,50 €**

LES GLACES



BÛCHE BRISE DE PARADIS

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

9 PERSONNES : **64,00 €**



BÛCHE CASTAGNE

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

9 PERSONNES : **64,00 €**



FAITES PLAISIR À COUP SÛR : CRÉEZ VOTRE CARTE CADEAU SUR MESURE !



TRAÎNEAU GLACE

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

9-10 PERSONNES : **72,80 €**



TRAÎNEAU SORBET

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

9-10 PERSONNES : **72,80 €**



BONHOMME DE NEIGE

Glaces vanille-fraise et vanille-moka, enrobées de crème fraîche

INDIVIDUEL : **9,25 €/PIÈCE**

ou à partir de 4 pièces

12 PERSONNES : **83,20 €**

15 PERSONNES : **105,00 €**

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES



BÛCHE CHALET DE NOËL

Croustillant chocolat intense Manjari 64 %, biscuit roulé au chocolat
Cœur de Guanaja, ganache montée au chocolat noir Manjari 64 % (pur Madagascar), confiture de framboise

6-8 PERSONNES : **55,00 €**



BÛCHE ABSOLUE VANILLE

Biscuit cake vanillé, sablé reconstitué chocolat blanc et gousse de vanille, mousse légère à la vanille de Madagascar, cœur crémeux caramel vanillé et caviar de vanille.

Cette recette est réalisée exclusivement avec de la vanille de Madagascar

6-8 PERSONNES : **48,00 €**



BÛCHES CRÈME AU BEURRE

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

Sur commande uniquement : vanille, pistache et praliné

6-8 PERSONNES : **38,50 €**



BÛCHE CROUSTILLANT

Biscuit Dacquois amande et noisette, praliné maison parsemé de crêpe dentelle émiettée, garnie d'une mousse au chocolat noir, glaçage gourmand noisette

6-8 PERSONNES : **48,00 €**



BÛCHE SANTA

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

6-8 PERSONNES : **42,00 €**

MENU DE NOËL

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, cacao & betterave 19,00 €

Foie gras de canard maison, betterave travaillée en plusieurs textures, cacao amer, réduction légèrement acidulée et pain d'épices Namur

Raviole aux cèpes à la façon mille-feuille, crème de cresson & mousse de châtaigne grillée 17,00 €

Cèpes rôtis, pâte fine, crème de cresson, châtaigne grillée et jus de champignons

Saint-Jacques rôties, duo de poireaux 18,00 €

Saint-Jacques légèrement rôtie, fondue de poireaux et poireau grillé, beurre blanc délicat et finition aux herbes fraîches

Coquille Saint-Jacques maison 18,50 €

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

Terrine de foie gras de canard : 250 g 59,00 € **ou 500 g** 103,00 €

Foie gras maison, tranche individuelle : 50 g 11,80 €

PLATS

Filet de bœuf Wellington, pomme Anna & jus au Madère 49,00 €

Filet de bœuf, duxelles de champignons, pâte feuilletée croustillante pur beurre, pomme Anna et jus corsé au Madère

Filet de bar rôti, queue de langoustine & céleri-rave 29,00 €

Bar rôti sur peau, queue de langoustine poêlée, mousseline de céleri-rave et sauce champagne

Suprême de dinde farcie 28,00 €

Suprême de dinde farcie mousseline et châtaignes, gratin dauphinois, légumes du moment

Les plats de Noël et Nouvel an sont disponibles uniquement le 23, 24, 30 et 31 décembre 2026

PETITES BOUCHÉES, GRANDS MOMENTS

LES DÉLICES SALÉS
NOS DIFFÉRENTES RECETTES



TARTINES

Tartines à base de pain tradition française et à l'encre de seiche :

- Stracciatella, poire, tartufata et huile de noisette
- Magret de canard fumé, foie gras et compotée de figues
- Burrata, orange sanguine, pistache et basilic
- Saumon mariné, pomme, aneth et œuf de truite
- Fromage frais aux herbes de Provence aux champignons et Grana Padano

BOÎTE DE 5 PIÈCES : **13,95 €**



ASSORTIMENTS DE MINI QUICHES

Désormais proposés dans un nouveau format de 18 pièces :

- Mini quiche lorraine
- Mini quiche emmental
- Mini quiche oignons
- Mini quiche crevettes
- Mini quiche duxelles de champignons de Paris
- Mini quiche poireaux et lard

BOÎTE DE 18 PIÈCES : **32,80 €**



MINI COUPELLES GOURMANDES

Sur une base de coupelle biscuitée :

- Crème de butternut à la muscade, butternut caramélisée et magret fumé
- Crémeux de chèvre, oignons caramélisés, lard grillé, huile de noix et noisettes
- Burrata, orange sanguine, pistache et noix de pécan
- Fromage frais aux saveurs des bois, tartufata, huile de noix et noix torréfiées
- Crevettes, mousse de citron exotique et aneth frais
- Mousse de fromage frais, poire caramélisée et foie gras

BOÎTE DE 18 PIÈCES : **36,70 €**



CANAPÉS ASSORTIS

- Trio d'oignons
- Crevettes à l'encre de seiche, edamame et wakamé
- Pâté Riesling en tranche
- Saumon fumé, fromage frais et jus de betterave
- Tortilla crémeuse au Boursin, abricot et éclats de fruits secs
- Comté sésame grillé
- Jambon cru à l'italienne, tomate, basilic et parmesan
- Rillettes poulet mayonnaise au poivron

BOÎTE DE 16 PIÈCES : **33,00 €**



CANAPÉS PRESTIGES

Personnalisable dès 5 pièces par variété pour une commande minimale de 20 pièces :

- Saumon fumé aneth et œuf Arenkha
- Lomo Ibérique au poivre de Timut
- Foie gras gourmand, framboise, chocolat et chutney d'oignons
- Comté à la truffe et sésame grillé
- Panier de légumes au wasabi
- Tartare de poulpe, croustillant de riz et yuzu



BOUCHÉES CHAUDES

- 3 sortes de mini quiches : emmental, lorraine et aux oignons
- 3 sortes de feuilletés : saumon, chèvre miel abricot et chorizo
- Mini pâté chaud
- Mini pizza aux anchois

BOÎTE DE 16 PIÈCES : **29,15 €**



CUILLÈRES GOURMANDES

Sur une base de cuillère apéritive comestible :

- Croquant de chorizo aux agrumes et St Jacques
- Nuage de chèvre, poire délicatement caramélisée et noix
- Saumon mariné au citron vert et pomme verte
- Magret de canard, crème de coriandre, figues et noix
- Velours des sous-bois, noix et noisettes

BOÎTE DE 10 PIÈCES : **30,80 €**



MINI MAURICETTES

- Mini mauricette œuf mimosa et lard grillé
- Mini mauricette poulet mayonnaise curry madras et salade
- Mini mauricette jambon cuit, fromage et cornichons
- Mini mauricette brie, beurre et salade
- Mini mauricette crevettes sauce cocktail et ciboulette
- Mini mauricette thon mayonnaise à la ciboulette, œuf et salade
- Mini mauricette jambon cru, cornichon, salade et tomate
- Mini mauricette saumon fumé, sauce à l'aneth et oignon rouge
- Mini mauricette tomate, mozza et pesto

BOÎTE DE 10 PIÈCES : **25,00 €**

DES FÊTES SIGNÉES NAMUR



SANDWICHS APÉRITIFS

10 pièces

24,65 €



PAIN SURPRISE RUSTIQUE

42 pièces

58,70 €



PAIN SURPRISE NORDIQUE

40 pièces

66,80 €



PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

60 pièces

73,15 €



ANANAS PIQUÉ

80 pièces

98,05 €



PAMPLEMOUSSE PIQUÉ

40 pièces

50,15 €

La magie des fêtes se prolonge jusqu'à la Saint-Sylvestre !

Des nouvelles créations pâtissières viendront bientôt compléter notre sélection pour célébrer la nouvelle année avec gourmandise.

Rendez-vous en magasin pour les découvrir et choisir votre douceur pour terminer l'année en beauté !



CALENDRIER CLASSIQUE

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

6 PERSONNES : **39,90 €**



GALETTES DES ROIS

Disponibles dès le 27/12

Frangipane
ou pommes caramel

6 PERSONNES : **29,50 €**

Marrons et oranges confites

6 PERSONNES : **33,30 €**

TOUTE L'ÉQUIPE NAMUR

VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES

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

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux

confiserienamurluxembourg

Service de livraison à domicile :

Passez votre commande par téléphone au +352 43 69 23-500
ou par email 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 des commandes de Noël : samedi 19/12/2026 avant 18h00

Date limite des commandes de la Saint-Sylvestre : lundi 28/12/2026 avant 11h00

NAMUR
1863