

Dates limites de commandes :

Pour les 24 et 25 décembre : Jeudi 21 décembre

Pour le 31 décembre et jour de l'an : Jeudi 28 décembre

L'atelier 23

23 Grand Place

59590 Raismes

09 52 27 33 41

latelier.vingttrois@gmail.com



La tradition a du goût

S'habille pour les fêtes

2017 - 2018

*Frédéric Lescieux, votre pâtissier, vous garantit un produit «fait maison»
issu d'une sélection des meilleures matières premières et qui privilégie
la filière «circuit court» dans une attitude éco-responsable.*

BUCHES PATISSIÈRES

4 pers : 19,00 € / 6 pers : 28,00 €

DAME BLANCHE

Biscuit amande, crémeux caramel, ganache vanille

DÉLICE FRAMBOISE

Biscuit roulé traditionnel, crème mousseline vanille, framboises, meringue italienne flambée

FRAMBOISE DES ÎLES

Croustillant coco, crémeux framboise, mousse meringue coco

GERMINAL *Spécialité Pâtisseries Hainaut*

Biscuit dacquoise, mousse glanduja, pavé chicorée

MARRON MANDARINE

Crémeux chocolat, compotée de clémentines, biscuit châtaigne sans gluten, chantilly aux marrons

SAVEUR D'AGRUMES

Croustillant praliné, biscuit aux agrumes, mousse chocolat blanc zesté citron, confit fruits rouges

VALENCIENNOISE

Biscuit amandes, croustillant praliné, mousse chocolat noir

TRADITION

Biscuit roulé, crème café ou chocolat

VALENOIX *Spécialité Pâtisseries Hainaut*

Biscuit roulé, noix grillées, crème café, glaçage chocolat

ENTREMETS FIN D'ANNÉE

Prix par personne : 4,80 €

A partir de 4 personnes

DELICE FRAMBOISE

Génoise, mousseline vanille, framboises, meringue italienne flambée

ROYAL ABRICOT

Bavaroise au lait d'amandes, crémeux abricot, abricots rôtis au miel

MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS

Biscuit sacher, mousse chocolat noir, lait et blanc

VALENCIENNOIS

Croustillant praliné, biscuit dacquoise, mousse chocolat noir

ENTREMETS DU NOUVEL AN

Croustillant feuilletine, pain de gêne aux agrumes, confit de fruits rouges, crémeux chocolat blanc, chantilly au chocolat blanc

BUCHE NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS ROUGES

4 pers : 15,00 € / 6 pers : 22,00 €

Pain de gêne pistache, coulis fruits rouges, nougat glacé

FOURS SUCRÉS

Chou, éclair, baba, mousse fruits, nougatine café, tartelette fruits et citron

Plateau de 20  19,00 €

Plateau de 40  36,00 €

MACARONS ASSORTIS

Boîte de 6 7,00 €

GAUFRES MAISON

Non fourrées
Paquet de 10 4,90 €

Fourrées vanille ou cassonade
Paquet de 10 6,10 €

COQUILLES AU BEURRE FIN

Nature, au sucre ou aux raisins

250g 5,00 € 750g 15,00 €

500g 10,00 € 1 kg 20,00 €

GÂTEAU DE VOYAGE DE NOËL

Pain de gêne aux agrumes et cerises semi confites **NOUVEAU**

4 pers : 10,00 € / 6 pers : 15,00 €

GALETTES EPIPHANIE

Notre spécialité 3,20 € la part

La Kalamanski, sa crème d'amande aux agrumes et sa tombée de pommes

Frangipane 3,20 € la part

Pépites de chocolat 3,20 € la part

Pomme 3,00 € la part

Beurrée 3,00 € la part

(Briochée, fondant vanille et raisins)

TRAITEUR

FOUR SALÉS 0,60 €

Petites bouchées feuilletées
Aux escargots, à la bisque de homard et au poulet curry

La barquette de 6 5,00 €

TOASTS FRAIS

Plateau de 15 toasts 15,00 €

Plateau de 40 toasts 36,00 €

PAIN SURPRISE 48 TOASTS

• 5 variétés assorties 28,00 €

• Fromage 28,00 €

• charcuterie 28,00 €

• Saumon fumé/Langue fumée 32,00 €

• Fraîcheur thon, tomates et salade 32,00 €

NOUVEAU. AMUSE-BOUCHES

Verrine gambas et tartare
de légumes croquants 2,20 €

Crème brûlée foie gras 2,00 €

Eclair craquelin au parmesan,
au foie gras et griottines 1,80 €

Le plateau de 9 Assortis ou non 16,00 €