BUCHES PATISSIÈRES

4 pers : 19,00 € / 6 pers : 28,00 €

L'AGRUMANI
Biscuit à l'orange, crémeux agrumes, mousse chocolat blanc et citron vert

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

LA CARAMELIA *Spécialité Pâtissiers Hainaut*
Biscuit viennois, confit poire, poires pochées, ganache caramel carambar

LA MARRON CASSIS
Biscuit marron, cœur cassis, mousse marron, glaçage chocolat au lait

LA MONTE CARLO
Pain de Gênes mandarine, crémeux chocolat café, crème diplomate noisette mousse chocolat au lait

VALENCIENNOISE
Biscuit amandes, croustillant praliné, mousse chocolat noir

LA TRADITIONNELLE
Biscuit roulé, crème moka ou chocolat

LAVALENOIX *Spécialité Pâtissiers Hainaut*
Biscuit roulé, noix grillées, crème café, glaçage chocolat

ENTREMETS REVEILLON NOUVEL AN

Prix par personne : 4,80 €
A partir de 4 personnes

LA COURONNE DE L'AVENT

Pâte à choux, crème mousseline praliné noisette, mousse chocolat noir, glaçage chocolat lait noisette

ENTREMETS DE LA ST SYLVESTRE

Pain de Gênes, crème brûlée carambar, confit poire, poires pochées, mousse chocolat au lait

GLACES

4 pers : 15,00 € / 6 pers : 22,00 €

BUCHE GLACEE PERIGOURDINE

Sablé chocolat, croustillant chocolat, biscuit dacquoise, glace praliné, parfait chocolat

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Fond meringue, glace vanille, glace framboise, chantilly, décor fêtes

FOURS SUCRÉS
8 variétés

Plateau de 16	16,00 €
Plateau de 40	36,00 €

MACARONS ASSORTIS

Boite de 6	7,00 €

GAUFRES MAISON

Non fourrées	
Paquet de 10	6,00 €
Fourrées vanille ou cassonade	
Paquet de 6	7,00 €

PLATEAU DE FOURS SECS

250g / 300g	9,00 €

COQUILLES AU BEURRE FIN
Nature, au sucre ou aux raisins

250g	5,00 €	500g	10,00 €
750g	15,00 €	1 kg	20,00 €

PAIN D'EPICES TRADITION

6/8 pers	10,00 €

CAKE DE NOEL

6/8 pers	8,00 €

Raisins secs, noix hachées, rhum, épices

GALETTES EPIPHANIE

Galette frangipane poires caramel
Spécialité Pâtissiers Hainaut 3,20 € la part

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 BOUCHEES FEUILLETEES

Escargots, bisque de homard, 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	29,00 €
• Fromage	29,00 €
• charcuterie	29,00 €
• Saumon fumé/Langue fumée	32,00 €
• Fraîcheur thon, tomates et salade	32,00 €

CAKES APERITIFS SALES

Noisette, comté et morbier

Parmesan, chorizo et jambon crû

Parmesan, jambon blanc, olives noires

6/8 pers 8,00 €

Dates limites de commandes :

Pour les 24 et 25 décembre : Samedi 21 décembre
Pour le 31 décembre et jour de l'an : Samedi 28 décembre

L'atelier 23

23 Grand Place
59590 Raismes

09 52 27 33 41
latelier.vingttrois@gmail.com

L'Atelier 2 3
La tradition a du goût

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.

Composition et impression : Imp. du Hainaut - 03 27 36 72 19

L'Atelier 2 3

La tradition a du goût

S'habille pour les fêtes

2019 - 2020