

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 Pâtisseries 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

LA VALENOIX *Spécialité Pâtisseries 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

Boîte 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'ÉPICES 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 Pâtisseries 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
(Brioche, fondant vanille et raisins)

TRAITEUR

FOUR SALÉS

0,60 €

PETITES BOUCHES FEUILLETÉES

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.vingt Trois@gmail.com



Frédéric Lescieur, 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.



La tradition a du goût

S'habiller pour les fêtes

2019 - 2020