



Artisan
depuis
1863

Noël 2024 / 2025

Bûches crème au beurre revisitées

- **Café** (crème au beurre café et biscuit joconde amandes) **€4,80**
- **Vatel** (crème au beurre fine vanille et chocolat avec biscuit amandes et noisettes) **€5,30**

Bûches crème fraîche et fruits

- **Fruits frais** (crème fraîche, fruits frais et génoise moelleuse) **€5,30**
- **Merveilleux glacé** (crème fraîche chocolat au lait, meringue et papillotes chocolat au lait) **€4,80**

Bûches glacées

- **Hibiscus** (glace hibiscus avec un soupçon de cannelle, coulis de canneberges, croquant aux amandes et noisettes avec biscuit madeleine) **€5,50**
- **Carapomme** (glace vanille bourbon et caramel au beurre salé, pommes caramélisées et biscuit joconde noisettes) **€6,00**
- **Dijonnaise** (glace vanille bourbon et meringue) **€5,50**
- **Dijonnaise avec coulis framboise ou sauce chocolat** **€6,00**
- **Omelette Norvégienne** (glace Grand Marnier, massepain, meringue italienne et génoise moelleuse) **€6,00**



Bûches entremets

- **Croquant chocolat** (mousse chocolat noir, feuilletine pralinée et biscuit joconde amandes) taille unique 6 pers. **€35**
- **Tentation** (mousse de fruits rouges et crémeux vanille, compotée de fruits rouges et biscuit madeleine) **€5,50**
Boule de Noël individuelle **€6,50**
- **Élodie** (mousse chocolat noir, lait, blanc et biscuit sacher chocolat) taille unique 8 pers... **€46**
- **Agrumes** (mousse mandarine, crémeux kalamansi, praliné croustillant sur un biscuit joconde noisettes) **€5,50**
- **Chambord** (mousse poire, crémeux caramel, compotée de poires, biscuit joconde noisette) Taille unique 8 pers **€44**
Poire individuelle **€6,50**

Nouvel-an 2024 / 2025

Cœurs crème au beurre

- **Café** (crème au beurre café et génoise moelleuse) **€4,80**
- **Vatel** (crème au beurre fine vanille et chocolat et biscuit amandes et noisettes) **€5,30**

Ronds crème fraîche et fruits

- **Fruits frais** (crème fraîche, fruits frais et génoise moelleuse) **€5,30**
- **Merveilleux glacé** (crème fraîche chocolat au lait, meringue et papillotes chocolat au lait) **€4,80**



Entremets glacés

- **Bonhomme de neige** (glace vanille bourbon et chocolat avec biscuit sablé) tailles 6 et 8 pers **€6,00**
- **Chalet glacé** (glace vanille bourbon et fruits des bois, meringue italienne et biscuit joconde amandes) **€7,00**
- **Carapomme** (glace vanille bourbon et caramel au beurre salé, pommes caramélisées et biscuit joconde noisettes) **€6,00**
- **Dijonnaise** (glace vanille bourbon et meringue) **€5,50**
- **Dijonnaise avec coulis framboise ou sauce chocolat** **€6,00**
- **Omelette Norvégienne** (glace Grand Marnier, massepain, meringue italienne et génoise moelleuse) **€6,00**

Entremets

- **Tentation** (mousse de fruits rouges et crémeux vanille, compotée de fruits rouges et biscuit madeleine) **€5,50**
- **Élodie** (mousse chocolat noir, lait, blanc et biscuit chocolat) **€5,75**
- **Agrumes** (mousse mandarine, crémeux kalamansi, praliné croustillant sur un biscuit joconde noisettes) **€5,50**
- **Chambord** (mousse poire, crémeux caramel, compotée de poires, biscuit joconde noisette) **€5,50**
Poire individuelle **€6,50**
- **Divin** (mousse chocolat au lait, crème brûlée vanille, biscuit sacher, crumble) **€5,50**

Les suggestions salées et sucrées

- Zakouskis €1,50
- **Poissons** : vidé aux crevettes, chou bisque de homard, quiche saumon-épinard
- **Autres** : quiche lorraine, pizza, feuilleté saucisse, chou fromage, feuilleté jambon-fromage, vidé chèvre
- Mignardises €1,60
- **Tartelettes** : citron, agrumes, framboise, chocolat et caramel au beurre salé
- **Autres** : éclair chocolat, javanais, émilia, moelleux chocolat

Coulis et sauces framboise ou chocolat €0,70/pers

Coquilles pur beurre

nature, raisins, sucre, pépites chocolat 100g, 250g et 500g

Pains originaux

- **Foie gras** – Brioches 4, 6 et 8 pers
- **Saumon fumé** – Pain de mie
- **Huîtres et crustacés** – Pain multicéréales, baguette de campagne
- **Fromages** – Pain au noix, pain raisins, miches grises, pavot, sésame, multicéréales, étoiles, baguettes



Suggestions de cadeaux

Nous vous proposons les macarons maison ainsi que les cuberdons Léopold et notre grande variété de chocolats Neuhaus. Profitez également de nos bons cadeaux.

Horaires exceptionnels d'ouverture

Mardi 24 décembre de 7h00 à 17h30 non-stop
Mercredi 25 décembre de 8h00 à 12h30 non-stop
Mardi 31 janvier de 7h00 à 17h30 non-stop
Fermeture les 26 décembre 1^{er} et 2 janvier

Recommandations

Pour un meilleur service, nous vous invitons à commander au plus tard le 16 décembre pour Noël et le 23 décembre pour le Nouvel An.

Les commandes se font uniquement par téléphone ou sur place et seront validées après réception du paiement soit à la caisse de la pâtisserie soit par virement bancaire au BE72 3701 1727 5616 avec en communication le numéro de votre commande. Attention, les commandes par FB et par mail ne seront pas prises en compte.



Dès le 28 décembre, vente de galettes : frangipane, frangipomme, pomme, frangipane cuberdon et frangipane poire spéculoos avec un grand choix de fèves



Place Crombez 2 / 7500 TOURNAI

Tél: +32 69 22 39 23 / www.patisseriequenoy.be



Les fêtes
Quenoy

2024 2025