



Collection de

N O Ë L

2 0 1 8



M O T T E T

Pâtissier – Boulanger
CERFONTAINE

POUR NOËL ET NOUVEL-AN



Les bûches et entremets sont disponibles en taille de 4 parts et 6 parts
La gamme classique est mise en « à l'heure des fêtes ».

Les bûches et entremets sont servis :

pour 4 personnes à 19,80 € et pour 6 personnes à 29,70 €

Nos classiques

La blanche fruitée: crème légère vanillée à base de crème de lait, biscuit génois, fruits frais. (Disponible à partir de 13 h 00 le 24/12 et 11 h le 25/12) pour une fraîcheur irréprochable.

La traditionnelle:

Moka : biscuit génois, crème au beurre Ardennes moka.

La javanaise :

Biscuit javanais, crème au beurre à l'anglaise saveur café

Les sphères de Noël en crème glacée

Alaska vanille framboise

Alaska vanille café spéculoos

Alaska vanille chocolat



Nos créations

En bûche pour Noël et entremets pour le nouvel-An

La « Cristal » : saveur citron fraîcheur - mousse de chocolat blond

La « Trianon » : framboise et mandarine - mousse de praliné noisette

La « Mogador » : confit de poire - mousse chocolat caramel

Profiteroles : biscuit breton, choux, crème caramel , crème de mascarpone

Pour accompagner

vos desserts, nous avons un choix de coulis :

- * fruits rouges
- * sauce chocolat à chauffer
- * crème anglaise onctueuse à la vanille.

Pour la dégustation de votre dessert :

Servir les gâteaux fruités à température fraîche.

Ceux au chocolat plutôt à température ambiante.

Pour les glaces, sortir l'entremets 10 minutes avant de consommer.



LES PAINS :

Toute notre gamme habituelle proposée toute l'année que vous pouvez retrouver en rayon durant toutes les fêtes.

Nos pains spéciaux sont présentés en caissette bois pour une belle présentation sur votre table.

Les petits pains en caissette carton ou bois

Les baguettes :

La baguette classique.

La baguette tradition (au levain de seigle)

La baguette campagnarde pointue (au levain de froment)

La miche italienne (au levain de blé dur)

Epis – Polka - ... (voir uniquement en boutique, pas de commande)

Les petits pains de table : 40 g pièce

Nature

Aux graines et céréales

Sésame toasté

Noix et noisettes

Brioquine au beurre nature

Brioquine au beurre et noisettes

Les pains spécifiques pour le fromage :

La tourte de seigle

La tourte de Corinthe (raisins blancs de Corinthe)

La brique aux noix – 18 tranches en caissette bois

La brique aux fruits rouges et figes – 18 tranches en caissette bois

La brique noisettes et abricots – 18 tranches en caissette bois

Les pains spécifiques au foie gras :

La tourte de Corinthe

Le pain de sucre et raisins (cramique 550 g – 14 Tranches)

La brique briochée pur beurre – 18 tranches en caissette bois

La brioquine au beurre nature – 40 g

La brioquine au beurre et noisettes – 40 g

Les croquants :

Le kaiser

Le pistolet sur sole

Le petit pistolet sur sole

Le piccolo

Les tendres

Le sandwich tendre - 60 g

Le mini tendre rond - 40 g

Les spéciaux :

La brique de mie blanche pain au lait (pour le saumon) – 18 tranches en caissette bois

La brique de mie grise au lait (pour les huîtres) – 18 tranches en caissette bois

La brique briochée pur beurre – 18 tranches en caissette bois

La brique aux fruits rouges et figes – 18 tranches en caissette bois

La brique muesli – 18 tranches en caissette bois

Le goût avant tout.

Nous avons sélectionné pour vous quelques confiseries et biscuits de grande qualité, étuis de biscuits, nougats, caramels,... Mélo-cakes, gaufres au beurre, galettes, mini cakes, ...



Chocolats et douceurs.

C'est avec les meilleurs chocolats que notre chocolatier confectionne ses collections de pralines et friandises.

En ballotins de 250 g (13,75€), 375 g (20,65€), 500 g (27,50€), 750 g (41,25€)

Nos paniers gourmands.

Assortiment de nos produits maison et autres articles d'épicerie fine sélectionnés rigoureusement.

Vins et alcool

Un choix sélectionné, vin de dessert bio, grappa, limoncello, whisky, vermouth, liqueur, amaretto, ...



Massepain

Disons plutôt pâte d'amandes de qualité avec 60 % d'amandes.
lingot 250 g, boudin de Noël



Les macarons de Paris.

Les macarons, quelques grammes de plaisir.

Framboise, pistache, poire, chocolat, caramel, café, pain d'épices,...

La pièce (1,50€)

L'étui de 7 pièces. (10,50 €)

L'étui de 12 pièces. (17,50 €)

L'étui de 18 pièces. (25,00 €)



LES PLAISIRS :

Les mignardises sucrées (uniquement sur commande)

Réductions :

- ★ Tartelette framboise
- ★ Choux – choux
- ★ Verrine de chocolat
- ★ Verrine framboise et panacotta vanille
- ★ Tartelette citron - pistache

Les glaces et sorbets au litre.

Vanille de Madagascar

Chocolat Belge

Noisettes grillées (noisettes croquantes)

Moka

Framboise

Citron

Les cougnoux.

125 g (2,20€) – 250g (4,20€) – 500g (7,95€)

Pâte briochée au beurre frais de nos Ardennes.

- * Sucre perlé.
- * Sucre perlé et raisins de Corinthe.
- * Chocolat belge et sucre perlé.
- * Nature.

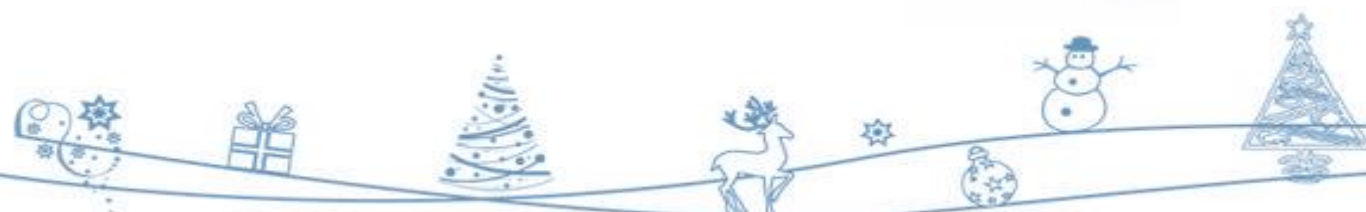
Sucré.

Pour vos déjeuners de fêtes, nous vous proposons une large gamme de petits pains de table ainsi que des viennoiseries classiques: croissant, couque au chocolat, croissant aux amandes, couque Côte d'Or®, Un choix de tartes classiques, feuilletés pomme et abricots Bergeron, biscuits bretons, pâte sablée, ...

Panier surprise : 30 pièces (45,00€) – 40 pièces (60,00€) – 50 pièces (75,00€)

Comptez-en 3 à 5 par personne

- *★ Jambon italien, parmesan, huile d'olive
- *★ Saumon, philadelphia fines herbes
- *★ Filet de poulet, crème de pois chiche
- *★ Chèvre, tomates séchées





LE JOUR DE L'ÉPIPHANIE



LA GALETTE DES ROIS

4 – 6/8 – 8/10 pers

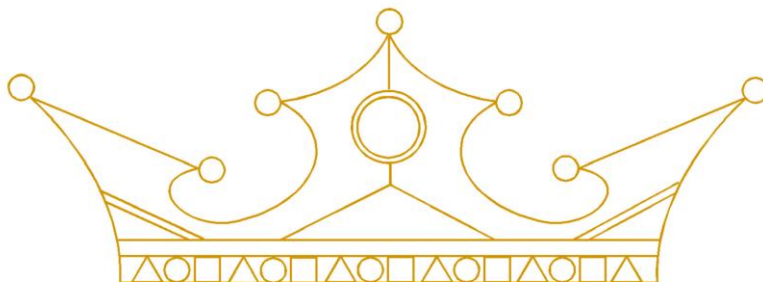
Feuilletage pur beurre de nos Ardennes AOP

Frangipane nature (100% fruits secs sans arôme)

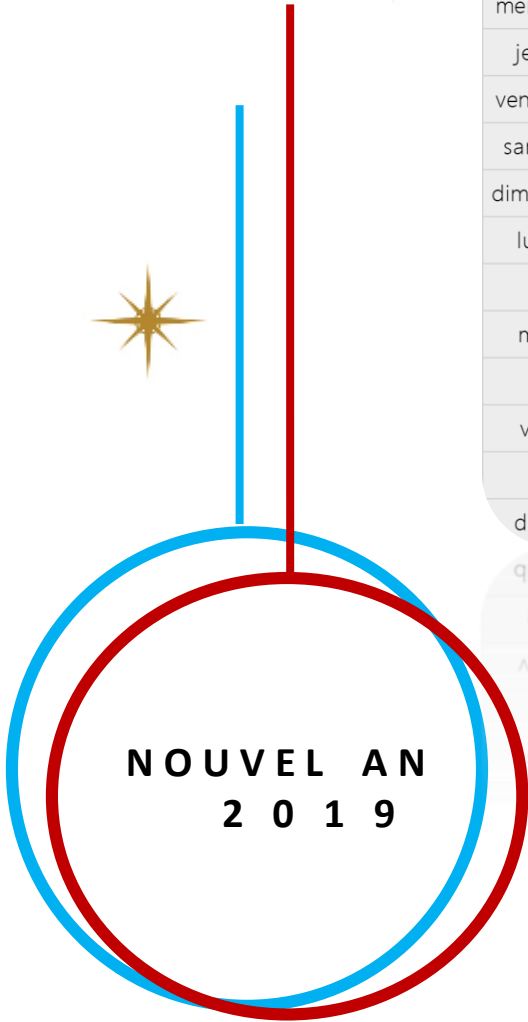
Frangipane au chocolat

Pommes à la vanille

Du 3 janvier au 20 janvier 2019



A votre service durant les fêtes



**NOUVEL AN
2 0 1 9**

lundi 17 décembre 2018	Fermé			
mardi 18 décembre 2018	Fermé			
mercredi 19 décembre 2018	7 h	18 h		
jeudi 20 décembre 2018	7 h	18 h		
vendredi 21 décembre 2018	7 h	18 h		
samedi 22 décembre 2018	7 h	18 h		
dimanche 23 décembre 2018	7 h	18 h		
lundi 24 décembre 2018	7 h	18 h		
mardi 25 décembre 2018	7 h	15 h		
mercredi 26 décembre 2018	Fermé			
jeudi 27 décembre 2018	7 h	18 h		
vendredi 28 décembre 2018	7 h	18 h		
samedi 29 décembre 2018	7 h	18 h		
dimanche 30 décembre 2018	7 h	18 h		
lundi 31 décembre 2018	7 h	18 h		
mardi 1 janvier 2019	Fermé			
mercredi 2 janvier 2019	Fermé			
jeudi 3 janvier 2019	7 h	13 h	14 h	18 h
vendredi 4 janvier 2019	7 h	13 h	14 h	18 h
samedi 5 janvier 2019	7 h	18 h		
dimanche 6 janvier 2019	7 h	18 h		

**Vous souhaitant un Noël brillant et
une délicieuse nouvelle année!!**

**Boulangerie – Pâtisserie Mottet
Pierre
Place du Monument 5
5630 Cerfontaine
071 64 44 57
www.boulangerie-mottet.be**



LES COMMANDES :

Nous vous demandons de bien vouloir réserver vos commandes avant le 21 décembre pour Noël et avant le 29 décembre pour le Nouvel-An
au-delà de ces dates, ce sera selon les disponibilités.

Pour les fêtes, les commandes se font uniquement en magasin et seront réglées lors de la commande.
Si malgré tout vous devez passer commande par téléphone, la commande sera validée après paiement par compte bancaire (numéro de référence communiqué).

Le 24 et 31 les clients ayant commandé auront un service prioritaire.

Les commandes seront disponibles à partir de 10 h 00 les 24, 25 et 31 décembre

Veuillez prendre note que nous ne répondons pas au téléphone le 24 décembre en matinée

