

Pains spéciaux

Pain toast : pour vos canapés

Pain BIO : pain bio aux 6 céréales, pain bio petit épeautre

Pain de mie ou brioché : pour le saumon fumé et le foie gras

Pain aux noix : pour les fromages

pain de seigle, pain complet, pain aux céréales, pain de campagne, pain épeautre

Pains spéciaux au levain : pain et baguette de Tradition Française (label rouge), la baguette Tradition graines de Lin, pain et baguette au cacao.

Pain Tour de Mains (label rouge) : idéal pur le petit déjeuner avec une pointe de beurre salé.

Pain des Gaults (label rouge) : avec les gibiers, foie gras, viandes en sauce, charcuterie.

Pain de Meule (label rouge) : plats en sauce, charcuterie, foie gras.

L'Épiphanie 20 ans d'Amour
fèves en porcelaine de collection de fabrication Française

Taille 4, 6 ou 8 personnes

à compter du 28 décembre 2018 sur commande

Nos délicieuses galettes feuilletées au beurre :

Pour 4, 6 personnes (8 et 10 personnes sur commande)

Garniture pure crème d'amandes

(100% amandes) 3,95 € / la part

Garniture compote de pomme maison 3,95 € / la part

Garniture myrtilles des montagnes
(Sur commande) 4,00 € / la part

Garniture pomme - framboise
(Sur commande) 4,00 € / la part

Petits Fours

Assortiment de Mignardises : 1,20 € / pièce

- Le plateau de 20 mignardises 24,00 €

- Le plateau 40 mignardises 48,00 €

Biscuiterie, Amandes, Tuiles, Cigarettes 4,70 € / 100 grs

Macaron maison : 1,50 € / pièce

- Le coffret 7 pièces 12,50 €

- Le coffret de 10 pièces 17,00 €

EN 2019 pour nos 20 ans à La Madeleine *Lesage*

La Pâtisserie Lesage offre une remise de **-10%** pour votre dessert d'anniversaire : entremet à partir de 4 personnes* (sur présentation d'une carte d'identité et de ce coupon) *hors galette des rois.

Mr ou Mme

adresse :

mail :

date d'anniversaire :

Horaires d'ouvertures

Samedi 22 Décembre

7h30 à 13h00 / 14h30 à 19h00

Dimanche 23 Décembre : 7h30 à 13h00

Lundi 24 Décembre

8h00 à 13h00 / 14h30 à 17h00

Mardi 25 Décembre : 8h30 à 12h00

Samedi 29 Décembre

7h30 à 13h00 / 14h30 à 19h00

Dimanche 30 Décembre : 7h30 à 13h00

Lundi 31 Décembre

8h00 à 13h00 / 14h00 à 17h00

Fermé le Mardi 01 Janvier 2019

Toute commande ne pourra être validée qu'après versement d'un acompte.

**Il est conseillé de se munir d'un sac de courses.
les sacs disponible au magasin de petit format : 0,15 €**

Toute l'équipe de la maison LESAGE vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

Par souci d'organisation, et afin de mieux vous servir, nous vous suggérons de passer vos commandes uniquement au magasin, le plus rapidement possible.

Merci de votre compréhension.

Que la Fête Commence !

Lesage

**20 ans de savoir-faire à La Madeleine
Boulangier - Chocolatier - Glacier**

156 rue du Général de Gaulle

LA MADELEINE

Tél: 03.20.74.18.12

www.boulangier-pâtissier-lesage-lamadeleine.fr



Boulangerie Pâtisserie Lesage, de père en fils depuis 1968. La Maison Lesage fait parler d'elle en qualité et savoir faire, en utilisant des produits nobles. En 2019 L'entreprise fête ses 20 ans à la Madeleine avec Antoine Lesage et son épouse:

cher clients, clientes et amis:

« Nous sommes heureux de vous présenter la Carte des Festivités : **Que la Fête Commence !** »

Spécialités du nord maison

- Coquille de Noël pur beurre.

Coquille sucre ou sucre et raisins, coquille pépites de chocolat, coquille aux raisins.

Nouveau : coquille à la praline rose (sur commande)

250 grs 5,95 €

500 grs 10,80 €

1 kg (sur commande) 16,60 €

- Gaufres Maison : Vanille, Cassonade, Spéculoos

- Pain d'Épices Maison

A Partir du Samedi 8 Décembre, nos bûches et bûchettes seront disponibles afin de faire votre choix pour les Fêtes de Noël.

Bûche de Noël

Taille 4, 6 ou 8 personnes : 5,10 €/la part

Les Bûches Traditionnelles

Bûche Negresco :

Biscuit Génoise, crème au Beurre Café.

Bûche Pralin :

Biscuit Génoise, crème au Beurre Praliné à l'ancienne.

Bûche Chocolat :

Biscuit Génoise, crème au Beurre Chocolat.

Les Bûches Spéciales

Bûche Tutti Frutti :

Biscuit cuillère, mousseline vanille, cocktail de fruits frais.

Conseillée avec un coulis de fruits rouges.

Bûche Croustillante Noir :

Biscuit chocolat aux amandes, feuilleté praliné, mousse chocolat noir.

Conseillée avec une crème anglaise.

Bûche Croustillante aux Framboises :

Biscuit chocolat aux amandes, feuilleté praliné, mousse chocolat au lait parsemée de framboises.

Conseillée avec une crème anglaise.

Bûche Pistache :

Biscuit chocolat aux amandes, frangipane à la pistache, compote d'abricots, mousse de chocolat noir.

Conseillée avec une crème anglaise.

Bûche blanche :

Biscuit madeleine, mousse de chocolats blanc au citron parsemée de mûres.

Conseillée avec une crème anglaise.

Bûche Glacées

Taille 4, 6 ou 8 personnes : 5,10 €/la part

Bûche Glacée stracciatelle - framboise :

Génoise confiture framboise, crème glacée vanille et pépites de chocolat, sorbet framboise.

Conseillée avec un coulis de fruits rouges.

Bûche Glacée Arabica :

Croustillant spéculoos, crème glacée café, parfait café et nougatine.

Conseillée avec une crème anglaise.

Bûche Glacée des Montagnes :

Crème glacée chocolat blanc et fruits rouges, recouvert de meringue.

Conseillée avec un coulis de fruits rouges.

Les coulis

Pour accompagner vos desserts et agrémenter vos assiettes, coulis de fruits rouges, crème anglaise.

Le pot de 200 grs (environ 30 grs par pers.) 3,60 €

Nos Chocolats

Nous vous proposons un large choix de chocolats
1^{er} cru de plantation

Des pralinés, des ganaches, des gianduja.

Des chocolats parfumés au café ou aux goûts fruités.

Des chocolats aux goûts subtils et généreux.

Mendiants, Tuiles, Orangettes.

En coffret cadeaux ou en sachet assortis.

Nos Confiseries

Marrons glacés, Pâtes de fruits, Pâtes d'amandes, Fruits déguisés

Créations Nouvel An 2019

Taille 4, 6 ou 8 personnes : 5,10 €/la part

Entremet « Anelle » :

Biscuit chocolat, croustillant, crème praliné parsemée de framboises.

Conseillée avec une crème anglaise.

Entremet « Le Royal » :

Biscuit amandes, mousseline vanille de Madagascar parsemée de fruits rouges.

Conseillée avec un coulis de fruits rouges.

Et les autres entremets avec leur décor festif :

Croustillant au chocolat noir,
Croustillant au chocolat au lait,
Tutti frutti,
Suprême framboise,
Rubis,
Africain.

L'apéritif en fête

Pains Surprises en pain de campagne (60 pièces environ)

Charcuterie/Fromages 37,00 €

Fraîcheur et/ou Crabe Surimi

(oeuf mimosa, salade, mayonnaise) 43,00 €

Pains Surprises Prestige en pain de mie (50 pièces environ)

Saumon Fumé ou Foie Gras 55,00 €

Mini faluche thon ou crabe 1,15 € / pièce

Bijoux assortis charcuterie/fromage 1,15 € / pièce

Bijoux prestige saumon ou foie gras 1,60 € / pièce

Croustades à chauffer :

pizza, flamiche poireaux, quiche lorraine 1,15 € / pièce

Petits feuilletés à chauffer :

allumettes au fromage, saucisses feuilletées, triangles jambon 47,00 € / Kg