



LE PAIN
D'ANTAN

JOYEUSES FÊTES

lepaindantan.be



eleg
FINE BOULANGERIE

COUGNOUS ~ 2,30 à 8,10€

nature, sucre, chocolat, sucre & raisins
DISPONIBLES EN 90g, 180g OU 500g

BAGUETTES & ÉPIS ~ 1,15 à 1,90€

d'antan, multicéréale, tradition française, tradition française au levain, flûtes noix & raisins
épis multicéréale, épis nature, épis pavot, épis sésame
DISPONIBLES EN MINI

PISTOLETS ~ 0,33 à 0,60€

nature, muesli, multicéréale, pavot, sésame, noix, tradition française, tradition française au levain
DISPONIBLES EN MINI

PAINS TOAST ~ 5,20 à 6,50€

blanc, brioché, gris

FLEURS & ~ 4,20 à 4,70€
COURONNES

PAINS SPÉCIAUX ~ 0,80 à 5,00€

pain aux noix, pain cranberries noix farine BIO,
pain noisettes-dattes-figues farine BIO, pain noix raisins farine BIO, petit pain miel noisettes,
petit pain olives noires & vertes, savoyard nature, savoyard noisettes & raisins,
fougasse (olives noires & vertes , tomates, olives & oignons, tomates & feta)

*Et n'oubliez pas nos confitures spéciales
pour accompagner fromages et foie gras*





GÂTEAU DU
NOUVEL AN



LA PIÉMONT


Un sabayon praliné noisettes posé sur un cake moelleux aux noisettes surmonté d'un praliné à l'ancienne, le tout déposé sur un mélange de fruits secs caramélisés au beurre salé emprisonnés dans une écorce de chocolat au lait 45%.

Disponibles en 1, 4 et 6 pers. → 4,90€/pers.



LA VANILLE GOURMAND

Posée sur un sablé à la noisette et au chocolat au lait, une délicate mousse à la vanille de Madagascar s'enroule autour d'un cœur crémeux empreint de vanille de Madagascar et d'une subtile pointe de chocolat 70% de cacao, le tout est nappé d'un glaçage de chocolat au lait parsemé de brisures de noisettes.

Disponibles en 1, 4 et 6 pers.  4,90€/pers.




GÂTEAU DU NOUVEL AN



LA FRAMBOISIER

Une mousse de framboises accompagnée d'un confit de framboises délicatement posés sur une douce crème vanille enveloppée par un biscuit joconde, le tout déposé sur une pâte sablée, l'ensemble est sublimé par des pointes de meringue moelleuse, de framboises fraîches et de chocolat blanc.

Disponibles en 1, 4 et 6 pers.  4,90€/pers.

GÂTEAU DU NOUVEL AN



GÂTEAU DU NOUVEL AN



LA MONTÉLIMAR

Un mélange subtil de deux textures, celle d'un fond de dacquoise aux pistaches réunionnaises et celle d'une mousse nougatine. Entre les deux s'est glissée une compotée d'abricot Bergeron.

Disponibles en 1, 4 et 6 pers. ~ 4,90€/pers.



LA TUTTI FRUTTI



Un biscuit moelleux à la crème fraîche et une variation de textures de framboises, ananas, mandarines sublimés par 2 couches successives de compotées de framboises et mangues sous une crème fraîche à la vanille de Madagascar et un crumble aux amandes.

Disponibles en 1, 4 et 6 pers. → 4,90€/pers.



GÂTEAU DU NOUVEL AN



LA ROYAL CHOCOLAT



Une mousse au chocolat fondante, un insert de crème brûlée à la vanille, le duo déposé sur une palette « croquant feuilletine », l'ensemble couché sur un lit de biscuit aux amandes et enveloppé d'une gelée de cacao.

GÂTEAU DU NOUVEL AN



Disponibles en 1, 4 et 6 pers. → 4,90€/pers.



LE PAIN
D'ANTAN

elle

*Nous acceptons vos commandes :
Pour Noël jusqu'au 22 décembre inclus
Pour le Nouvel An jusqu'au 28 décembre inclus*

Au-delà de ces dates, ce sera selon les disponibilités.

*Pour plus de rapidité les jours "J", les commandes pour les 24 et 31 décembre
se passent uniquement en magasin et seront réglées à ce moment-là.*

*Nos boutiques seront ouvertes les 24 et 31 décembre jusqu'à 17h
et le 25 décembre jusqu'à 13h.*

Nous serons fermés les 1^{er} et 2 janvier.

N'oubliez pas la Galette des Rois
disponible à partir du 3 janvier.

Wavre - Gembloux - Wierde - Gosselies - Liège

lepaindantan.be