

BOULANGERIE – PÂTISSERIE – TRAITEUR – CHOCOLATERIE – GLACIER

# LE PAIN D'ANTAN

DÉLICES DE FÊTES



MAISON ARTISANALE  
DEPUIS 2001



## L'ESPRIT DES FÊTES, VERSION PAIN D'ANTAN

Chaque fin d'année, nos artisans partagent bien plus que des gourmandises : ils transmettent une émotion, un savoir-faire et une tradition.

De Saint-Nicolas à la bûche de Noël en passant par le gâteau de Nouvel An, chaque création est façonnée à la main, avec passion, pour que la magie opère à chaque bouchée.

L'équipe du Pain d'Antan vous souhaite  
de merveilleuses fêtes gourmandes.



Chaque chocolat est imaginé, moulé et décoré par nos artisans, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Saint-Nicolas, traîneaux, grelots, massepains et créations originales : chaque pièce est décorée à la main pour faire briller les yeux et fondre les coeurs.



SAINT-NICOLAS  
Noir, blanc ou lait

MOTO  
Lait ou noir



LAPIN PELUCHE LAIT



SAPIN ROCHER  
Lait ou noir



SAINT-NICOLAS  
EN MASSEPAIN



FRUITS EN MASSEPAIN  
(5 pcs)



TRAINEAU GOURMAND



SAPIN GRELOT



OURSON RÊVEUR



★ ★  
★ **Conseil du chocolatier** : le chocolat aime la douceur, gardez-le à température ambiante, à l'abri de la lumière et des gourmands trop pressés.

4,95 à 32,50 €

Les douceurs chocolâtées





# Le calendrier d'Antan



→ 49,00 €

Chaque jour, découvrez une gourmandise issue de nos ateliers et laissez-vous guider par la magie de nos lutins.

## *Et si vous trouviez un Ticket d'Or ?*

5 tickets d'or ont été dissimulés parmi les calendriers d'Antan.  
Une surprise (très) gourmande vous attend si vous en trouvez un !



★ **Conseil du chocolatier :** offrez ce calendrier pour émerveiller votre entourage.  
Ou gardez-le pour vous !

# Pralines & coffrets

Des boîtes garnies de nos pralines maison :  
ganaches, pralinés, noir, lait... il y en a pour tous les goûts !

Le cadeau parfait à offrir... ou à s'offrir.



Découvrez notre coffret  
en édition limitée pour les fêtes  
« Les Nuits du Monde »





# La boulangerie



## La boulangerie festive

Du petit-déjeuner au repas de réveillon, nos pains et viennoiseries accompagnent vos plus beaux moments. Cougnous, pains spéciaux, baguettes et pistolets : l'authenticité du fait maison, croustillante et généreuse.



**COUGNOUS** ~ 2,95 à 10,30 €

Nature – Sucre – Chocolat – Sucre & raisins  
DISPONIBLES EN 90 g, 180 g OU 500 g



**BAGUETTES & ÉPIS** ~ 1,60 à 2,60 €

Baguettes : D'Antan – Multicéréales – Tradition française – Tradition multicéréales – Tradition française au levain – Tradition poivre & sel – Flûte noix & raisins – Mini baguette d'Antan

Épis : Multicéréales – Nature – Pavot – Sésame



**PISTOLETS** ~ 0,80 à 1,00 €

Nature – Muesli – Multicéréales – Pavot – Sésame – Noix – Tradition française – Tradition française au levain – Tradition multicéréales  
DISPONIBLES EN MINI



**PAINS TOAST** ~ 6,20 à 8,10 €  
Blanc – Brioché – Gris

**FLEURS & COURONNES** ~ 7,10 à 7,85 €



**PAINS SPÉCIAUX** ~ 1,40 à 5,90 €

Pain aux noix – Pain cranberries-noix – Pain noisettes-dattes-figues – Pain noix-raisins – Petit pain miel-noisettes – Pain Soleil – Petit pain olives noires & vertes – Savoyard nature – Savoyard noisettes & raisins – Fougasse olives noires & vertes – Fougasse tomates – Fougasse olives & oignons – Fougasse tomates & feta



★ **Conseil du boulanger** : créez un assortiment de plusieurs pains pour une table gourmande et adaptée à tous les goûts.





## Les bûches

### Les bûches de nos artisans

Inspirées par la tradition, sublimes par la création : nos bûches pâtissières marient textures, couleurs et émotions pour célébrer la magie de Noël.




## LA VANILLE-PISTACHE

### Équilibre parfait entre douceur et caractère.

Sur un sablé croquant à la pistache, se dévoile un biscuit moelleux, un coulis de framboise acidulé et une crème à la vanille de Madagascar.

Une bûche raffinée et colorée qui marie gourmandise et fraîcheur.

Bûche taille unique 4 à 6 pers.  35,50 €

Bûche 1 pers.  6,20 €



  
GÂTEAU DU  
NOUVEL AN



# LA PROFITEROLE



## Le grand classique revisité avec élégance.

De petits choux garnis d'une crème diplomate reposent sur un sablé croustillant et sont nappés d'une ganache au chocolat noir fondante.

Un jeu de textures et de saveurs pour un plaisir tout en nostalgie.

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €

# LA FRAMBOISIER

## Un vent de fraîcheur pour les fêtes.

Mousse légère à la vanille, confit de framboises et biscuit joconde moelleux s'unissent dans une harmonie fruitée et aérienne.

Une création colorée, pleine de douceur et de légèreté.



GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €

Bûche 1 pers. ~ 6,20 €



# LA MANGUE PASSION



GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

## Le soleil des tropiques à votre table.

Sur un biscuit citron et un sablé croquant se mêlent un crémeux mangue-passion et une mousse exotique fondante.

Une explosion fruitée et acidulée qui illumine la fin de repas.

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €

Bûche 1 pers. ~ 6,20 €

# LA PIÉMONT

## Le charme italien en version pralinée.

Crème praliné noisettes, caramel beurre salé et cake moelleux s'accordent dans un parfait équilibre entre richesse et finesse sur un lit de fruits secs.

Un dessert généreux aux accents du Piémont.



GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €

Bûche 1 pers. ~ 6,20 €



# LA ROYAL CHOCOLAT



## L'intensité du chocolat dans toute sa noblesse.

Biscuit amande, feuilletine croustillante et mousse Valrhona s'unissent pour une expérience chocolatée d'une élégance rare.

Une bûche somptueuse, fondante et profondément cacaotée.

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €

Bûche 1 pers. ~ 6,20 €

GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

# LA VANILLE GOURMAND

## Un mariage délicat entre douceur et croquant.

Sous un glaçage lait-noisettes, une mousse à la vanille de Madagascar entoure un cœur fondant au chocolat noir et un sablé aux noisettes.

Une création onctueuse et réconfortante à souhait.



GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €

Bûche 1 pers. ~ 6,20 €





# LA CARAWÈTE


# ENVIE D'UN PEU DE TOUT ?

Garnissez votre table de nos savoureuses bûches individuelles

## La gourmandise dans toute sa générosité.

Brownie chocolat, caramel beurre salé et mousse cacahuète se rencontrent sous un double glaçage caramel-chocolat.

Une bûche intense et régressive, pour les amateurs de sensations riches.

Bûche taille unique 4 à 6 pers.  35,50 €

Bûche 1 pers.  6,20 €



### Conseil du pâtissier :

sortez votre bûche 30 min avant dégustation pour une texture et une saveur optimales.

GÂTEAU DU NOUVEL AN



LA CARAWÈTE



LA VANILLE GOURMAND



LA VANILLE PISTACHE



LA FRAMBOISIER

LA ROYAL CHOCOLAT



LA PIEMONT

LA MANGUE PASSION







## Les bûches glacées

### La fraîcheur des fêtes

Fruitées, onctueuses ou chocolatées,  
nos bûches glacées apportent la touche finale idéale aux repas de fête.

## LA CHOCOLAT VALRHONA



### Le grand classique en version givrée.

Glace au chocolat Valrhona, cœur praliné noisette et biscuit vanille  
s'unissent dans un parfait équilibre de puissance et de douceur.

Une bûche glacée raffinée pour les véritables amoureux du cacao.

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €

GÂTEAU DU  
NOUVEL AN







GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

## LA VANILLE CARMEL-PÉCAN

**Une douceur glacée qui réchauffe le cœur.**

Sous un nappage au caramel doré, la glace vanille révèle un cœur fondant au caramel et des éclats de pécan caramélisés.

Un dessert onctueux et réconfortant, à savourer sans modération.



Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €



**L'évasion exotique en version glacée.**

Trois saveurs se répondent : la passion acidulée, la mangue veloutée et la framboise fruitée.

Une bûche vive, lumineuse et rafraîchissante pour conclure l'année sur une note tropicale.

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €



GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

## LA PASSION- MANGUE- FRAMBOISE

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €



# LA VACHERIN VANILLE-FRAMBOISE



GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

## Un classique intemporel, léger et raffiné.

Glace vanille, sorbet framboise et meringue française s'unissent dans une composition fondante et aérienne.

Une création pleine de grâce pour une fin de repas tout en légèreté.

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €



## Un duo fruité plein de contraste.

La fraîcheur acidulée des framboises rencontre la rondeur veloutée de la pistache dans une mousse glacée tout en équilibre.

Colorée, élégante et parfumée : la touche fraîcheur des fêtes.



Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €



NOUVEAUTÉ

# LA FRAMBOISE- PISTACHE



GÂTEAU DU  
NOUVEL AN

Bûche taille unique 4 à 6 pers. ~ 35,50 €



★ Conseil du glacier :  
laissez votre bûche glacée 15 min à température  
ambiante avant service.



# La Galette des Rois

Disponible dès le 3 janvier,  
notre galette croustillante  
renferme une frangipane  
onctueuse.

Le petit plus ?  
Vous pouvez choisir vous-  
même votre propre fève, pour  
personnaliser votre galette  
jusqu'au dernier détail et offrir  
une surprise vraiment unique !

En version 4 ou 8 personnes,  
partagez-la en famille... et  
que le roi (ou la reine) soit  
gourmand !

Merci de partager nos fêtes et notre passion !

Chaque sourire, chaque gourmandise offerte,  
est une belle histoire d'Antan qui se poursuit.

TOUTE L'ÉQUIPE DU PAIN D'ANTAN  
VOUS SOUHAITE  
UNE DOUCE ET SAVOUREUSE ANNÉE 2026.



*Nous acceptons vos commandes :  
Pour Noël jusqu'au 22 décembre inclus  
Pour le Nouvel An jusqu'au 29 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 entre 8h et 14h.*

*Nous serons fermés les 1er et 2 janvier.*



LE PAIN  
D'ANTAN

[lepaindantan.be](http://lepaindantan.be)

SUIVEZ-NOUS AUSSI SUR

