

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
Noir, blanc ou lait



MOTO
Lait ou noir



LAPIN PELUCHE LAIT



TRAINEAU GOURMAND



SAPIN ROCHER
Lait ou noir



OURSON RÊVEUR



SAINT-NICOLAS
EN MASSEPAIN



FRUITS EN MASSEPAIN
(5 pcs)



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

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



4,95 à 32,50 €

Les douceurs chocolatées

Le calendrier d'Antan



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

Et si vous trouvez 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 & ÉPI

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, sublimées 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.



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

Bûche 1 pers. ↗ 6,20 €

GÂTEAU DU
NOUVEL AN

LA MANGUE PASSION



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.



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.



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

Bûche 1 pers. ↗ 6,20 €



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.

LA CARAWÈTE

ENVIE D'UN PEU DE TOUT ?

Garnissez votre table de nos savoureuses bûches individuelles



LA CARAWÈTE



LA VANILLE GOURMAND



LA VANILLE PISTACHE



LA FRAMBOISIER



LA MANGUE PASSION



LA PIEMONTE



LA ROYAL CHOCOLAT

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





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 €

LA VANILLE CARAMEL-PÉCAN



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 €



LA PASSION- MANGUE- FRAMBOISE

GÂTEAU DU
NOUVEL AN

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



LA VACHERIN VANILLE-FRAMBOISE



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.



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

SUIVEZ-NOUS AUSSI SUR