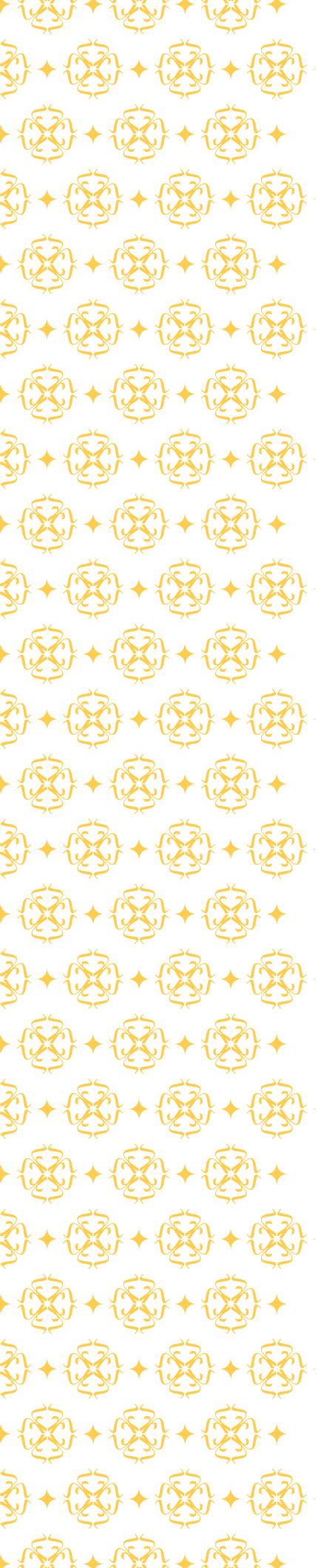




*N*  
*Namur*  
ARTISAN-CONFISEUR  
— 1863 —  
LUXEMBOURG



# Introduction

Rien ne vaut de bons produits frais pour la préparation de délices gourmands. Rien n'égale un savoir-faire de qualité, transmis de génération en génération.

Rien ne remplace cet amour du métier pour créer des saveurs nouvelles. Cette volonté de travailler artisanalement des produits naturels et minutieusement sélectionnés, cela n'est pas rien.

C'est Namur.





# Sommaire

- 7 Le restaurant, la location de salles  
et le service traiteur
- 16 L'offre traiteur
- 32 Les gâteaux
- 44 Les glaces
- 52 La confiserie - Les chocolats
- 62 Les grandes fêtes



# Le restaurant, la location de salles et le service traiteur

Pour l'organisation d'événements en tout genre, retrouvez notre savoir-faire dans l'art de recevoir. Feutrés, chaleureux et contemporains, nos salons de réception ont autant de goût que nos confiseries.

# Le restaurant



A Hamm, à la Belle Etoile et au centre ville rue des Capucins, nos restaurants vous accueillent pour déjeuner.

Chaque semaine, du lundi au vendredi, nous vous proposons

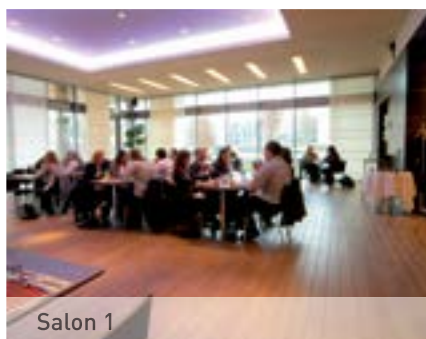
- deux plats du jour (poisson/viande)
- le potage du jour
- les pâtes de la semaine
- un choix de salades
- un plat végétarien
- une carte de saison

N'hésitez pas à consulter le menu chaque semaine sur [www.namur.lu](http://www.namur.lu)

Un parking de 180 places, gratuit, couvert et en accès direct au restaurant rend le stationnement aisé (voir plan page 15).

**Pour tous vos événements privés ou professionnels détaillés page suivante, contactez le service banquet au 43 69 23-404 ou [banquet@namur.lu](mailto:banquet@namur.lu)**





Salon 1



Salon 2



Salons 1 et 2



Salon Cheminée

Events possibles chez vous à la maison,  
dans le lieu de votre choix ou dans nos  
salons:

petit-déjeuner, séminaire, conférence,  
défilé de mode, déjeuner, dîner, mariage,  
apéritif, cocktail, communion, présenta-  
tion, vernissage, show-room, présenta-  
tions automobiles, ...



Foyer



# Des fêtes privées et professionnelles mémorables

**Vos fêtes privées et professionnelles dans nos salons avec ses belles terrasses c'est notre promesse d'instantanés délectables.**

Namur se propose d'organiser de A à Z (décorations florales, ambiance musicale et lumineuse etc.) et de personnaliser pour vous en fonction de vos attentes tous vos événements privés et professionnels.

Namur propose 2 salons de 130 et 170 personnes pouvant être regroupés (réception alors de 320 personnes assises et au moins 600 personnes debout) et un petit salon de 60 personnes (salon cheminée). Ces salons sont équipés afin de permettre la projection de films ou l'organisation de spectacles de tout type.

Ils ont été pensés pour être accueillants été comme hiver puisqu'ils possèdent une terrasse afin de profiter des beaux jours et une cheminée pour réchauffer l'hiver.

Un parking gratuit de 180 places rend le stationnement aisé (voir plan page 15).

**Contact service banquet : 43 69 23-404.**

**Events privés possibles :**

baptême, communion, fiançailles, mariage, anniversaire, anniversaire de mariage, repas, cocktail, dîner, soirée, ....





Events professionnels possibles :  
petit-déjeuner, déjeuner, dîner, apéritif, cocktail, séminaire, conférence, after-work, défilé de mode, show-room, présentation automobile, vernissage, ...

# Des anniversaires inoubliables pour vos enfants





Pour que l'anniversaire ou toute autre fête de votre enfant soit un moment unique.

Namur met à votre disposition son savoir-faire pâtissier et traiteur, son expérience en matière d'organisation ainsi que son agréable salon-cheminée avec sa belle terrasse.

Goûter-anniversaire classique\*

- un gâteau d'anniversaire (marbré enrobé de chocolat) avec ses bougies
- des soft drinks (un par enfant)
- une personne de service
- les tables dressées, service, couverts et nappes fournis
- la préparation et le nettoyage des lieux et du matériel
- la location pendant 2,5 heures de l'après-midi du salon-cheminée avec sa terrasse

\* à compléter avec toute option de personnalisation possible

#### Options possibles de personnalisation :

- votre gâteau au choix avec sa décoration personnalisée
- des cartons d'invitation
- des sachets de sucreries pour les invités
- des boissons et un grand choix de sucrés et salés pour enfants et parents durant ou après la fête
- l'utilisation d'un équipement de sonorisation
- un écran de télévision (pour passer une projection)
- l'organisation de fêtes à thème ou de spectacles de tout type ....






Pour toute demande, veuillez contacter notre service banquet au 43 69 23 – 404 / banquet@namur.lu



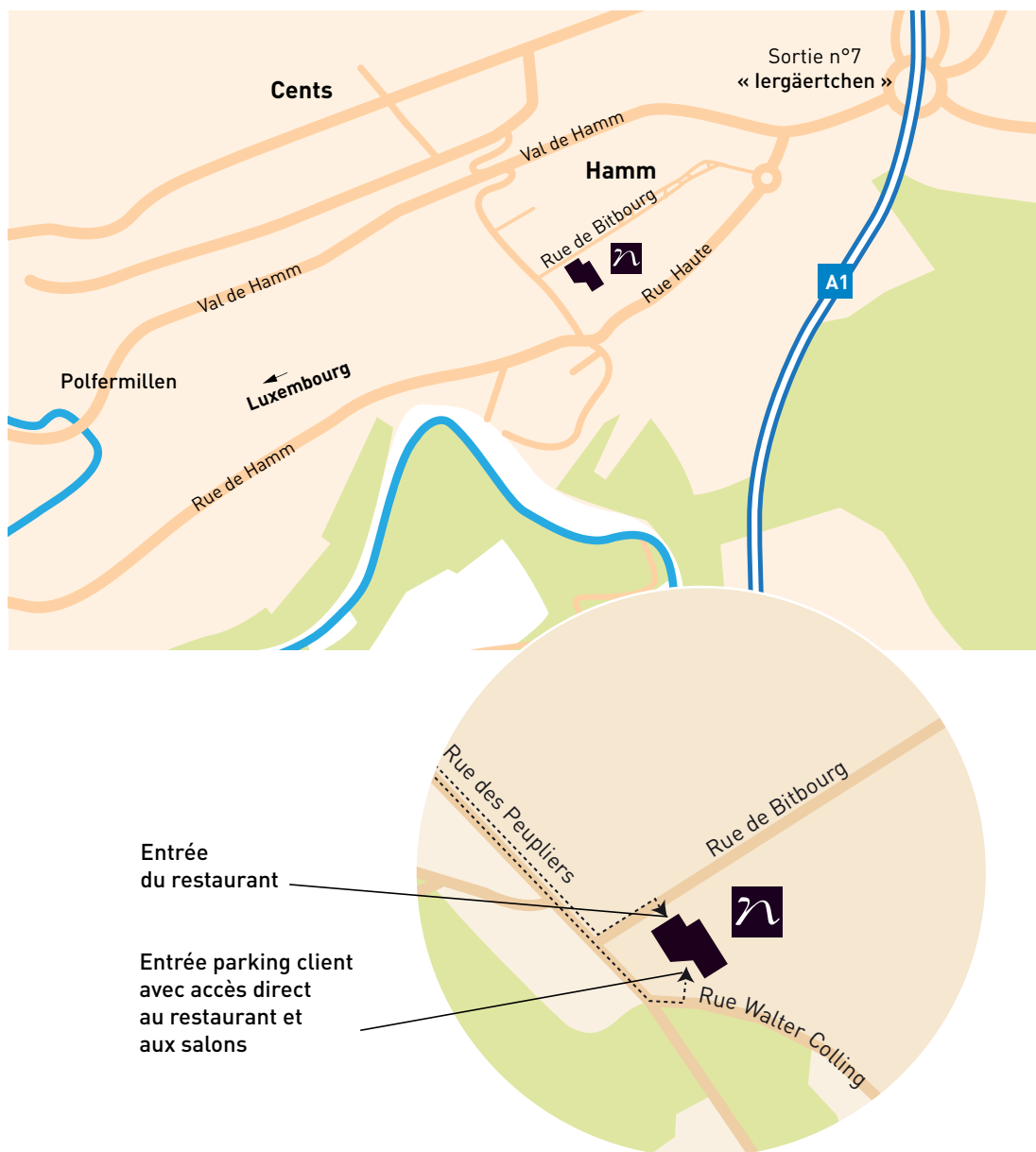
Afin de satisfaire tous vos désirs, nous pouvons également vous proposer notre collaboration avec notre partenaire Animakids pour toute autre décoration ou animation professionnelle personnalisée.



# La location de salles

		Salon 1	Salon 2	Salon Cheminée	Foyer
Style					
Théâtre		130	160	60	
Cabaret		80	120	48	
Ecole		60	80	30	
Repas		130	170	60	
Cocktail		200	300	80	230
Matériel					
Micro sans fil		*	*		
Micro fil				*	
Lecteur CD		*	*	*	
Lecteur DVD		*	*	*	
Ecran plasma		*		*	
Vidéo projecteur		*	2	*	
Ecran		*	2	*	
Structure lumière			*		
Flipchart		*	*	*	*
Podium		*	*	*	*

# Le parking





# L'offre traiteur

---

Des pains farcis aux canapés prestige, vous pouvez savourer confortablement notre savoir-faire. Car Namur étend ses délices dans le domaine du salé. Pour le plus grand plaisir de vos invités.



*Le hérisson piqué - page 19*

# Les apéritifs traditionnels

## *Les canapés*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 1,50 / pièce*

*Boîte 15 pièces € 22,50*



- Jambon cuit
- Jambon cru
- Paté Riesling classique
- Poulet curry, ananas, coco

- Tomate, mozza
- Saumon fumé
- Thon, ciboulette
- Crevettes

- Surimi, crabe et concombre
- Fromage persillé

## *Les canapés prestige*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 2,70 / pièce*



- Saumon fumé, blini
- Langouste
- Fleur de Serrano
- Crêpe roulée aux légumes

- Fagot de pointes d'asperges vertes
- Tartare de St Jacques à l'huile de truffe
- Tête de moine, noix, raisin

- Crevettes grises cocktail
- Macaron foie gras
- Magret de canard fumé, framboise

### *Les sandwiches apéritif*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 1,90 / pièce*

*Boîte 10 pièces € 19,00*



- Crevettes cocktail  
mayonnaise
- Saumon fumé
- Thon ciboulette

- Jambon cru
- Poulet curry
- Jambon cuit, fromage
- Rosette de Lyon

- Œuf mimosa
- Tomate mozzarella / pistou
- Brie

### *Les bouchées chaudes*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 1,40 / pièce*

*Boîte 10 pièces € 14,00*

*Boîte 20 pièces € 28,00*



- Quiche lorraine
- Quiche oignons
- Quiche ramequin

- Pizza
- Feuilleté chorizo
- Feuilleté saumon fumé

- Pâté chaud
- Feuilleté poireaux

*Mini-bouchée à la reine en boîte de 10 pièces € 17,50 / Mini-bouchée escargots en boîte de 10 pièces € 17,50*



*L'assortiment de légumes crus et sauces au choix  
(présenté dans un panier en osier garni de feuilles de bananier)  
40 pièces : € 33,20 / 60 pièces : € 46,40 / 80 pièces : € 59,30*



- carottes - céleri branche - radis - chou-fleur - concombre - fenouil - tomates cerises  
sauces : cocktail, remoulade, fromage blanc-ciboulette

*Le hérisson piqué*  
*Pamplemousse : 40 pièces € 39,50 / Ananas : 80 pièces € 78,70 /*  
*Pain tortue 120 pièces € 117,00*



- tomate, mozzarella, pesto - poulet curry, olive noire - jambon sec, melon  
- scampi, ananas, aigre-doux - canard fumé, framboise - saumon fumé-œuf de caille

# Les pains surprise

*Le pain surprise rustique*

*taille unique*

*42 pièces : € 51,40*



- paté campagne - jambon cru - jambon cuit - rosette de Lyon - Brie - Edam - saumon fumé

*Le pain surprise nordique (pain suédois)*

*taille unique  
40 pièces : € 60,00*



- saumon fumé - thon - tarama - flétan fumé - œufs de lompe

*Le pain surprise végétalien*

*taille unique  
60 pièces : € 64,00*



- courgette - carotte cumin - tomate basilic - aubergine - olive



# Le fingerfood

## *Mini wraps*

*Boîte 15 pièces € 22,50*

*1,50 / pièce*



- Saumon fumé - jambon cru - végétarien

## *Les verrines cocktail*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 2,40 / pièce*



- Chutney aux fruits d'été, foie gras
- Gaspacho de melon, fraise et menthe
- Crevette rose, tomate et pesto

- Tartare de Saint-Jacques et mangue aux graines de sésame
- Blanc de volaille et crème de petits pois

- Crème de chèvre, brunoise de pêches au basilic
- Salade de pomme de terre, dés de chorizo et tomate confite

### *Les cuillères*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 2,70 / pièce*



- Magret de canard à la mangue
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Cocktail de crevettes grises
- Saumon fumé, pomme de terre et asperge
- Tandem de tomate jaune et rouge, fromage blanc à la menthe
- Poulet Tandoori émulsion carotte gingembre
- Carpaccio de Saint-Jacques, aneth

### *Les tartines rustiques*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 1,90 / pièce*



- Tartine de thon mayonnaise citronnée
- Tartine de chèvre frais aux pêches
- Tartine de chiffonade de jambon sec et confit de tomate
- Tartine de courgette au pesto, mousseline de pois chiche
- Tartine de foie gras et magret fumé, compote d'artichauts

### *Les brochettes cocktail*

*(min. 5 pièces par garniture ou assortiment maison)*

*€ 1,50 / pièce*



- Beignet de scampi
- Canard pêche
- Saumon au pesto

- Saint-Jacques en kadaïf
- Poulet au caramel à l'orange

- Artichaut tomate
- Veau au vinaigre balsamique
- Agneau à la provençale



*Equipe Belle Etoile*

*De gauche à droite : Vanessa, Stéphane, Jeremy, Mathieu, Fabienne, Alexandra, Julien  
Gwenaëlle, Perrine, Aïcha, Pascale, Miriam, Valérie, Sandra*



# Les sandwiches, les pâtés, les quiches, les pizzas



## Les sandwiches

### Les brioches gourmandes

€ 4,60 / pièce

- saumon fumé, oignon, tomate, câpre
- crevette, tomate



### Les tranches traiteur

€ 4,90 / pièce

€ 4,60 / pièce

€ 3,90 / pièce

- saumon
- jambon, fromage
- végétarien



### Les sandwiches baguette blanche

€ 4,40 / pièce

€ 4,40 / pièce

€ 4,40 / pièce

€ 4,40 / pièce

€ 4,40 / pièce

€ 5,10 / pièce

€ 5,10 / pièce

€ 4,40 / pièce

- poulet curry, mayo, salade
- paté campagne
- jambon, fromage
- rosette de Lyon
- jambon beurre
- américain, oignon, câpre, tomate
- rosbeef, tomate, céleri, remoulade, salade
- thon



### Les sandwiches baguette céréales

€ 4,60 / pièce

- brie, noix, raisin sec, salade
- chèvre frais



### Ciabatta

€ 5,10 / pièce

€ 5,10 / pièce

€ 5,10 / pièce

- jambon cru, roquette, tomate confite, parmesan
- antipasti
- tomate mozzarella



## Les wraps

- végétarien
- poulet
- saumon

€ 4,20

€ 4,80

€ 5,40



### *Les clubs*

- thon € 5,00
- jambon, fromage € 4,60
- saumon € 5,90



### *Sacristains fromage*

- Feuilletage au sésame € 6,10
- Feuilletage au fromage d'emmental le sachet de 10 pièces



### *Les « pâtés au riesling »*

#### **Les pâtés, toutes tailles, entier ou en tranche**

- Mini-tranche € 1,50
- Petite tranche € 2,90
- Grande tranche € 3,50
- Pâté mini classique € 4,10
- Pâté à la volaille € 4,10
- Pâté au saumon € 4,10
- Pâté baguette € 8,10
- Pâté (petit) 4 pers. € 15,10
- Pâté (grand) 6 pers. € 19,80
- Tranche Richelieu € 4,40



### *Quiches*

#### **Grande quiche**

- 4 pers. € 15,50
- 6 pers. € 23,20
- 8 pers. € 31,00



#### **Quiche individuelle**

- Quiche lorraine € 4,10
- Quiche tomate mozzarella
- Quiche provençale
- Quiche saumon/épinard
- Quiche légumes de saison
- Quiche St Jacques brocolis € 4,30



*Ramequin au fromage*

€ 3,60

*Pâté chaud*

€ 4,30



*Pizza jambon, champignon*

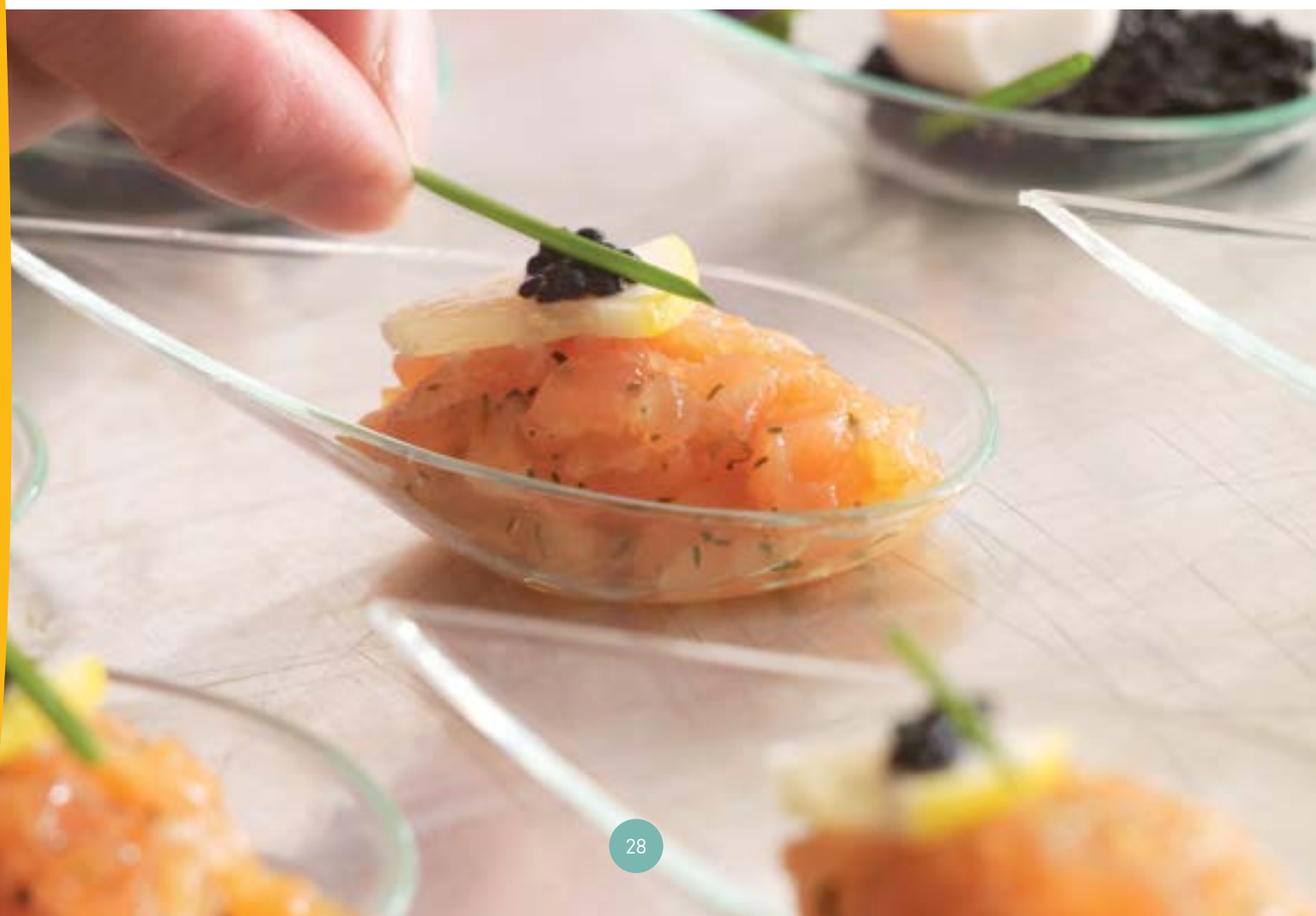
€ 4,10

*Pizza chorizo*

€ 4,10

*Plats à emporter*

- Lasagne gratinée € 9,60
- Hachis parmentier € 9,30
- Moussaka € 9,60
- Macaronis jambon crème € 9,30
- Cannellonis végétariens € 8,20
- Bouchée à la reine € 7,20



# Les terrines et les mini-cakes

- Les terrines en tranche*
- |   |                |
|---|----------------|
| 1 - Terrine de poisson,<br>sauce à part                             | € 4,60 / pièce |
| 2 - Terrine de volaille,<br>sauce à part                            | € 4,60 / pièce |
| 3 - Terrine de légumes<br>de saison, 100% végétale,<br>sauce à part | € 4,10 / pièce |



- Les petites terrines entières*
- |                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Terrine de campagne<br>à l'ancienne | € 7,10 / pièce |
|-------------------------------------|----------------|

- Les mini-cakes salés*
- |                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| 1 - Lardons-tomates<br>séchées | € 3,50 / pièce |
| 2 - Thon-poivron-maïs          | € 3,50 / pièce |
| 3 - Feta-olives                | € 3,50 / pièce |
| 4 - Saumon-aneth               | € 3,50 / pièce |



## Foie Gras artisanal Namur

bloc sous-vide € 170,00 / kg - tranche (+/-50gr) € 8,70



# Les plateaux repas

*Commande 24h00 à l'avance, quantité minimum 2 plateaux, livraison possible*

## *Plateau végétal*

*Rouleau végétal : ratatouille, concombre, iceberg*

*Avocat aux graines de sésame sur julienne de crudités jaunes, sauce fraîcheur d'été*

*Assortiment de crudités et vinaigrette Namur*

*Diminutifs*

*Petit-pain, beurre*

*€ 23,00*



## *Plateau poulet curry*

*Eventail de poulet curry*

*Semoule et raisins secs cerclés de concombre*

*Assortiment de crudités et vinaigrette Namur*

*Diminutifs*

*Petit-pain, beurre*

*€ 25,00*



### *Plateau roastbeef*

*Roastbeef, graines de moutarde à l'ancienne  
Salade de pommes de terre, champignons et haricots vert  
Assortiment de crudités et vinaigrette Namur*

*Diminutifs*

*Petit-pain, beurre*

*€ 27,00*



### *Plateau de la mer*

*Saumon fumé et blinis  
Crevettes grises, julienne de légumes  
Terrine de poisson, riz basmati, sauce fraîcheur d'été*

*Diminutifs*

*Petit-pain, beurre*

*€ 36,00*



# Les gâteaux

---

Des fruits, du beurre, de la crème, des œufs, du chocolat...  
autant de produits frais qui offrent une large variété de douceurs  
dans un pays où le palais est roi.



*Renard - page 39*

# Les cakes



## Quatre-quarts

Grand € 14,40  
Petit € 3,50

## Marbré

Grand € 14,40  
Petit € 3,50

## Cake au chocolat

Grand € 14,40  
Petit € 3,50



## Japonais

Cake aux amandes et fruits confits

Grand € 26,10  
Moyen € 20,10  
Petit € 15,10



## Cake forêt noire

Cake aux noisettes, griottes et  
cannelle

taille unique  
€ 15,10



# Les gâteaux au chocolat

*Tous nos gâteaux au chocolat peuvent être accompagnés de notre crème anglaise vanillée (¼ l : € 6,50).*



## Richelieu

Génoise aux amandes fourrée de mousse au chocolat et glacée de ganache chocolat

4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60  
jusqu' à 20 pers.



## Caraïbe

Biscuit au chocolat garni de mousse au chocolat

4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60  
jusqu' à 60 pers.



## Cécile

Duo de mousses au chocolat fondant et bavares vanille entouré de biscuits à la cuillère et décoré de copeaux de chocolat amer

4 pers. € 18,80  
6 pers. € 26,70  
8 pers. € 34,60



## Croustillant

Fond de succès aux amandes garni de mousse au chocolat pailletée de feuillantine pralinée

4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60  
jusqu' à 60 pers.



## Dora

Dacquoise aux amandes, crème légère chocolat-praliné, le tout enrobé de copeaux de chocolat

4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60  
jusqu' à 60 pers.



## Forêt Noire

Biscuit chocolat, imbibé au vieux Kirsch, parsemé de cerises griottes, le tout garni de chantilly

6 pers. € 22,80  
imbibé au Kirsch



## Cloë

Biscuit aux pistaches garni de confiture de framboises et de mousse au chocolat noir

4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60



## Lunetoile sans gluten et sans lactose

mousse chocolat, carrés chocolat

4 pers. € 18,70  
6 pers. € 27,00  
8 pers. € 35,00

*A commander 48h à l'avance.*

# Les gâteaux classiques



## Sweet Charlie

Sablé breton, mousse fraise, crémeux vanille

4 pers. € 17,50  
6 pers. € 24,60



## Fraisier tropézien

Biscuit garni de crème tropézienne vanille et de fraises fraîches, massepain

4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60  
jusqu' à 100 pers.



## Fraisier classique

Biscuit garni de crème au beurre Kirsch et de fraises fraîches, massepain

jusqu' à 100 pers.  
4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60  
parfumé au Kirsch



## Biscuit crème au beurre « Bond »

Biscuit aux amandes, crème au beurre parfumée au choix moka, fraise, chocolat, vanille, praliné...

4 pers. € 21,10  
6 pers. € 27,50  
8 pers. € 35,00  
jusqu' à 100 pers.



## Dacquoise

Meringue aux amandes fourrée d'une savoureuse mousseline pralinée, amandes et noisettes pilées, grillées et caramélisées

4 pers. € 21,10  
6 pers. € 27,50  
8 pers. € 35,00



## Tunnel Noisette

Biscuit aux noisettes garni de crème au beurre, praliné Gianduja

4 pers. € 21,10  
6 pers. € 27,50  
8 pers. € 35,00  
jusqu' à 15 pers.



## Rehruck

Biscuit chocolat et amandes parfumé au Kirsch, fourré de crème au beurre Kirsch

6 pers. € 24,60  
8 pers. € 35,00  
parfumé au Kirsch



## Beaufort

Biscuit punché au Kirsch garni de deux fonds aux amandes recouverts d'une fine couche de crème au beurre

4 pers. € 21,10  
6 pers. € 27,50  
8 pers. € 35,00  
imbibé au Kirsch



## Cheese cake

Fond pâte sablée confiture framboise avec pépins, mousse cheese cake, glaçage fruit de la passion

4 pers. € 17,50  
6 pers. € 24,60  
8 pers. € 31,20

# Les entremets et les bavarois



*Fabrication du Sweet Charlie*



## Mont-Blanc

Fond d'amandes meringué garni de chantilly et recouvert d'une savoureuse purée de marrons

4 pers. € 23,20  
6 pers. € 32,30  
8 pers. € 41,50



## St Honoré

Fond de pâte feuilletée garni de choux caramélisés, crème vanille et chantilly

4 pers. € 18,80  
6 pers. € 26,70  
8 pers. € 34,60



## Bavarois aux framboises

Mousse aux framboises sur fond de biscuit aux amandes

4 pers. € 17,50  
6 pers. € 24,60  
jusqu' à 50 pers.



## Tarte au citron meringuée

Sablé breton garni d'une crème au citron, meringue

4 pers. € 17,50  
6 pers. € 24,60



## Juanita

Pâte feuilletée garnie de crème pâtissière parfumée au Kirsch, de morceaux d'ananas et de cerises et recouverte de crème chantilly aux amandes grillées effilées

6 pers. € 19,50  
10 pers. € 31,60  
parfumé au Kirsch



## Charlotte framboises

Mousse fraise ou framboise, biscuit cuillère, fruits frais

4 pers. € 17,50  
6 pers. € 24,60



### *Equipe emballage*

*De gauche à droite : Olivia, Audrey, Enza*





### Tarte frangipane fruits rouges ou framboises

Pâte sucrée à la frangipane et garnie de fruits rouges ou de framboises

4 pers. € 22,60

6 pers. € 29,60



### Mäeva

Biscuit madeleine, mousse chocolat blanc, crémeux mangue/passion

4 pers. € 18,80

6 pers. € 26,70



### Tarte mousseline myrtilles ou fraises

Pâte sucrée mousseline Kirsch garnie de myrtilles ou fraises

4 pers. € 22,60

6 pers. € 29,60



### Tarte d'Azur

Crémeux fraises des bois coquelicot, ganache chocolat blanc citron, fond sablé à la frangipane

4 pers. € 17,50

6 pers. € 24,60



### Bohémienne fraise

Mousse chantilly fraise décorée de roulades confiture griotte-framboise

4 pers. € 17,50

6 pers. € 24,60

# Les nouveautés



## Amandier

Pâte sablée, mousse amande, compotée mangue, biscuit amande

---

4 pers. € 24,80  
6 pers. € 33,70  
8 pers. € 41,60



## Aramelle

Fond sablé breton au chocolat, ganache montée fromage blanc-griottes, compotée framboise-griottes, biscuit amande

---

taille unique  
8 pers. € 31,20



## Montélimar

Couches de biscuit nappées de crème au beurre vanille, ganache nougat-abricot et croustillant praliné, glaçage pulpe abricot

---

4 pers. € 21,10  
6 pers. € 27,50  
8 pers. € 35,00



## Chaperon rouge

Légère crème fraises des bois, mousse chocolat blanc et mascarpone, biscuit madeleine

---

4 pers. € 18,50  
6 pers. € 26,10



## Renard

Variation crème mûre, mousse chocolat noir, baileys, biscuit chocolat

---

4 pers. € 18,50  
6 pers. € 26,10

## Les fraises

Pour ses glaces et coulis, Namur a choisi une variété de fraise ancienne très parfumée et savoureuse, la senga-sengana. Un producteur français fournit en saison et en exclusivité Namur de fraises fraîchement cueillies.

# Les tartes classiques



## Tarte pâte feuilletée pommes ou abricots

Pâte feuilletée, crème pâtissière,  
pommes ou abricots

4 pers. € 8,70

6 pers. € 12,00

8 pers. € 15,50



## Tarte pâte sucrée

Pommes, cerises, abricots, fruits  
rouges ou mirabelles

4 pers. € 8,70

6 pers. € 12,00

8 pers. € 15,50

10 pers. € 18,50

Demandez aussi nos tartes de saison :  
rhubarbe, quetsches,...



### Tartelettes

Pommes, cerises, abricots, fruits rouges ou mirabelles, fruits de saison (quetsche)

---

€ 2,80 / pièce



# Les diminutifs

Prix à la pièce, minimum 5 pièces par parfum  
sauf Croustillant, Caraïbe et Mont-Blanc

€ 1,50 / pièce

€ 1,70 / pièce

Boîte 15 pièces assorties

€ 22,50



- 1 - Croustillant
- 2 - Beaufort
- 3 - Frangipane orange
- 4 - Mont-Blanc

Mini Eclairs

- 1 - Pistache
- 2 - Vanille
- 3 - Chocolat
- 4 - Moka

- 1 - Paris-Brest
- 2 - Gâteau moka
- 3 - Mille feuilles
- 4 - Gâteau chocolat

- 1 - Tartelette frangipane framboise
- 2 - Tartelette fruits rouges
- 3 - Tartelette fruits assortis
- 4 - Tartelette citron



- 1 - Macaron framboise
- 2 - Cara-choco
- 3 - Mont-Blanc
- 4 - Pyramide pistache

- 1 - Croustillant
- 2 - Beaufort
- 3, 4 - Bavaois (différents parfums)

- 1 - Souris
- 2 - Barquette marron Rhum
- 3 - Galette parisienne
- 4 - Sylvia

- 1 - Caraïbe
- 2 - Tartelette Bavaois
- 3 - Opéra framboise
- 4 - Tartelette chocolat

# Les verrines

Prix à la pièce, minimum 5 pièces par parfum

€ 2,20 / pièce



Mousse  
fraise-menthe

Cheese cake  
framboise-  
passion

Panna cotta  
aux fruits  
rouges

Tiramisu

Irish coffee

Mousse  
chocolat noir

Compote  
pomme verte  
et mousse citron



## Namur réalise ses propres bocaux

Namur s'approvisionne auprès des meilleurs fournisseurs de cerises, mirabelles et marrons afin de confectionner ses propres bocaux de fruits confits au demi-sucre. Ses fruits, qui gardent ainsi tout leur moelleux, sont ensuite utilisés dans les préparations de la maison.

# Les glaces

---

Du temps, des produits frais, des méthodes artisanales. Qu'elles soient moulées ou au litre, c'est le grand secret de nos glaces qui a fait fondre plusieurs générations de gourmets.



*Bamkuch glacé - page 51*

# Les glaces au litre et demi-litre

## ½ litre (3 personnes)

Vanille, fraise, moka, praliné, pistache, chocolat, citron,  
framboise, cassis, banane, melon, passion

€ 10,80



Nouveauté été :  
**Stracciatella**

## 1 litre (6 personnes)

Vanille, fraise, moka

€ 21,20

### Pour accompagner vos glaces et desserts :

Crème anglaise 0,25 l : € 6,50 / chocolat à fondre : € 7,20

Coulis framboise, fraise, passion, mangue 0,25 l : € 5,40



## 1 litre (6 personnes)

Cassata, Prince Pückler, Vacherin vanille-fraise

€ 24,80





# Les glaces individuelles



## Godets / sorbets

godet rempli aux 3 / 4 avec couvercle

€ 3,10 / pièce

godet rempli aux 3 / 4 Cassata

€ 3,60 / pièce

godet rempli au maximum sans couvercle

€ 3,60 / pièce



## Verrines glacées

Mélange de sorbets et glaces  
à partir de 10 pièces  
(minimum 5 par parfum)

€ 1,95 / pièce



## Coccinelles

Glace framboise-chocolat-vanille  
à partir de 4 pièces

€ 7,00 / pièce



## Petits fruits glacés

Panaché de crèmes glacées et sorbets  
à partir de 6 pièces

€ 4,50 / pièce



## Cigarettes glacées

Vanille, fraise, moka, pistache,  
chocolat  
min. 25 pièces

€ 2,15 / pièce

## Fruits givrés

Citron	€ 4,50 / pièce
Orange	€ 5,50 / pièce
Ananas	€ 7,70 / pièce
à partir de 6 pièces	

A commander  
2 jours à l'avance.



# Les bombes

## Les bombes

6 pers. € 34,00 / 9 pers. € 51,00 / 12 pers. € 68,00 / 15 pers. € 84,50

Les bombes (pour 6 à 15 personnes) existent en différents parfums :

### Cassata

parfait vanille aux cerises confites, pépites de chocolat et noisettes, le tout chemisé de glace fraise et vanille

### Prince Pückler

trio de parfaits, praliné, chocolat et fraise, fraises semi-confites, biscuit avec cerises semi-confites

### Alsacienne

parfait fraise avec fruits confits chemisé de glace vanille

### Marie-Thérèse

parfait praliné et chocolat piqué d'amandes

### Panaché de glaces

3 parfums de glaces au choix

### Panaché de sorbets

3 parfums de sorbets au choix

### Rose-Marie

mousse Grand Marnier avec croquant chemisée de glace fraise

### Bragance

mousse Kirsch avec fruits confits chemisée de glace fraise

### Blidal

mousse Grand Marnier avec croquant chemisée de sorbet orange

### Sicilienne

mousse Kirsch avec fruits confits chemisée de glace pistache

### Exotique

glace Pina Colada enrobée de sorbet coco

### Chocolat caramel

duo de glaces au chocolat et au caramel, décoré de macarons au chocolat



Cassata



Exotique



Chocolat caramel

# Les vacherins et mousses glacées

## Vacherin

Fond de meringue garni d'un ou de deux parfums de parfait glacé selon votre choix : fraise, moka, vanille, framboise, marrons

6 pers. € 34,00 / 9 pers. € 51,00 / 12 pers. € 68,00 / 15 pers. € 84,50



## Mousse glacée

**Mousse Cognac** « fine champagne » parsemée de fruits confits ou  
**Mousse Grand Marnier** parfait vanille au Grand Marnier

6 pers. € 34,00 / 9 pers. € 51,00 / 12 pers. € 68,00 / 15 pers. € 84,50





# Les glaces moulées et décorées

6 pers. € 38,30 / 9 pers. € 57,20 / 12 pers. € 75,90 / 15 pers. € 95,80 / 18 pers. € 114,40 / 21 pers. € 134,10



## Corne d'abondance

Corne en croquant garnie de petits fruits glacés de différents parfums (sorbets et crèmes glacées)

---

16 fruits € 101,00  
20 fruits € 117,10



## Corbeille de fruits

Corbeille en glace vanille décorée de petits fruits glacés (sorbets et / ou crèmes glacées)

---

12 / 15 / 18 / 21 pers.



## Plat de fruits

Plat garni d'un grand fruit selon votre choix, (fraise, melon, raisins en grappe, poire) et décoré de petits fruits glacés (sorbets et crèmes glacées)

---

12 / 15 / 18 pers.



## Timbale glacée

Timbale en croquant garnie de boules de glace et / ou sorbet

---

10 boules € 43,80  
20 boules € 79,50



## Max et Moritz

Panaché de crèmes glacées et sorbets

---

12 / 15 / 18 pers



## Rotkäppchen

(Chaperon rouge)  
Panaché de crèmes glacées et sorbets

---

12 pers.



## Le cheval

Panaché de crèmes glacées et sorbets

---

12 / 15 / 18 / pers.



## Cube

Glace vanille et coulis de framboise à l'intérieur

---

6 pers. € 36,40



## Macaron glacé

Glace au choix :  
vanille-stracciatella ou simplement vanille et coulis chocolat à réchauffer

---

6 pers. € 36,40

# Les glaces prestige

6 pers. € 38,30 / 9 pers. € 57,20 / 12 pers. € 75,90 / 15 pers. € 95,80 / 18 pers. € 114,40 / 21 pers. € 134,10



## Glace baptême

### **Cigogne**

Panaché de crèmes glacées et sorbets

12 / 15 / 18 / 21 pers.



## Glace mariage

### **Couple**

Panaché de crèmes glacées et sorbets

12 / 15 / 18 / 21 pers.



### **Colombes**

Panaché de crèmes glacées et sorbets

12 / 15 / 18 / 21 / 24 pers.



## Bamkuch glacé

Mousse glacée Bamkuch parfumée à l'arrak recouverte de glace, parfum au choix, montant au choix en supplément

1 rondelle = 3 pers.

6 à 21 pers.



# La confiserie

.....

Tous nos produits sont travaillés avec minutie pour vous offrir des produits artisanaux haut de gamme. Chaque bouchée devient ainsi un régal.



*Les merveilleuses - page 56*





# Les chocolats

Namur propose 54 sortes de chocolats :  
des pralinés, des truffes, des ganaches, des caramels, des nougats, des massepains,  
des crèmes, des fruits confits enrobés de chocolat, des chocolats alcoolisés.



*Fabrication du Nougat truffé*



Baileys



Armagnac



Cointreau



Rhum



Mascotte  
Praliné aux amandes,  
couvertures blanche et  
noire



Piémontaise  
Praliné, noisettes,  
couverture lait



Praliné Amande  
Praliné aux amandes,  
couverture noire



Figaro  
Praliné, couverture noire



Alpini  
Praliné aux noisettes,  
couverture noire



Thérésina  
Praliné au chocolat  
au lait



Scapini  
Rouleau de Gianduja enrobé  
de massepain pistache



Dame Blanche  
Ganache noire,  
couverture blanche



Pékinois  
Ganache au thé,  
couverture noire



Rigi  
Ganache lait, fondant fraise  
et framboise, couverture lait



Nougat Truffé Lait  
Ganache, croquant,  
couverture lait



Rialto  
Ganache amère,  
couverture noire



Boule d'Or / Blanche  
Ganache blanche,  
couverture blanche



Boule d'Or / Noire  
Ganache au praliné,  
couverture noire



Caraque Lait  
Ganache café,  
couverture lait



Boule d'Or / Lait  
Ganache au praliné,  
couverture lait



Parisienne  
Ganache,  
couverture noire



Cognac



Framboisette  
Ganache à la framboise,  
massepain, couverture noire



Nougat Rhum  
Nougat tendre, parfumé  
au Rhum, couverture noire



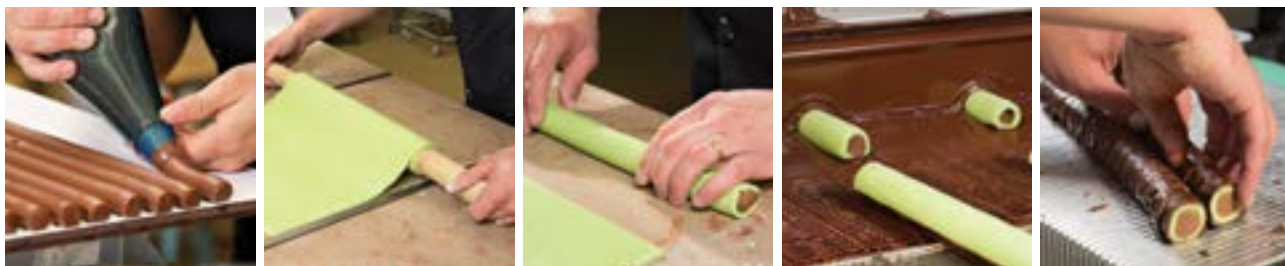
Lucette  
Praliné, amandes, croquant,  
couverture lait



Nougat Truffé fondant  
Ganache, croquant,  
couverture noire



Délicieux  
Ganache aux noix et  
Grand-Marnier, couverture  
noire



*Fabrication des Scapins*



**Ostendais**  
Ganache au praliné,  
couverture noire



**Bertina**  
Ganache lait,  
couverture lait



**Triple Orange**  
Ganache à l'orange,  
couverture noire



**Persienne**  
Ganache sur fondant  
caramel, couverture noire



**Bâton Orange**  
Fruit confit, couverture noire  
aux amandes



**Nicolas**  
Praliné feuillantine,  
Cointreau, couverture noire



**Fraisette**  
Crème fraise,  
couverture noire



**Jamaïque**  
Crème Rhum,  
couverture noire



**Hawaï**  
Crème ananas,  
couvertures noire et lait



**Napolitain**  
Massepain croquant,  
Cognac, couverture noire



**Georgette**  
Ganache lait, caramel mou  
vanillé, couverture lait



**Ananas**  
Fruit confit,  
couverture noire



**Milano Blanc**  
Massepain au Grand-Marnier,  
chocolat blanc, couverture  
noire



**Solferino**  
Massepain orange et  
Grand-Marnier, fondant  
orange



**Pâte d'amandes**  
Massepain,  
couverture noire



**Carmen Sylvia**  
Massepain noisettes et  
amandes, couverture noire



**Merveilleux**  
Massepain Kirsch,  
ganache, couverture noire



**Angélique**  
Massepain  
aux fruits confits



**Nougat Blanc**  
Nougat Montélimar,  
couverture noire



**Nougat Moka**  
Nougat Montélimar café,  
couverture noire



**Anniversaire**  
Ganache aux framboises,  
couverture blanche



**Prince Jean**  
Crème Grand-Marnier,  
couverture noire



**Alice**  
Crème caramel vanillée,  
couverture lait



**Clairette**  
Massepain pistache, crème  
pistache, couverture noire



**Mont Blanc**  
Ganache fruits au Rhum,  
couvertures noire & blanche



**Rocher Noir**  
Amandes caramélisées,  
gingembre confit,  
chocolat noir



**Rocher Lait**  
Amandes caramélisées,  
écorce d'orange,  
chocolat lait

# Les assortiments

Prix au kg des chocolats : € 88,00 / kg



## Les merveilleuses

4 tailles :

150 g : € 18,90  
350 g : € 37,40  
500 g : € 50,00  
850 g : € 84,50



## Boîte cello

4 tailles :

250 g : € 23,70  
375 g : € 34,90  
500 g : € 43,80



## Ballotins

4 tailles :

125 g : € 11,10  
250 g : € 21,80  
375 g : € 32,50  
500 g : € 43,10



## Coffret NAMUR

Ballotin 250 gr, réglette  
35 napolitains, sachet amandes  
grillées, bâtons au chocolat  
(fourrés), sachet nougats,  
4 tablettes chocolat

€ 86,00



## Porcelaine autrichienne

à remplir



### Boîte prestige

2 tailles :

750 g : € 68,50

1 kg : € 89,90



### Boîte escalier

2 tailles :

200 g : € 26,20

400 g : € 44,80



### Boîte ronde de luxe

2 tailles :

250 g : € 26,50

450 g : € 44,40



### Boîte Emeraude

3 tailles :

100 g : € 15,80

200 g : € 31,50

500 g : € 51,80



### Sachet rochers

Amandes caramélisées à la vanille, écorces d'oranges confites et chocolat au lait ou amandes caramélisées à la vanille, gingembre confit et chocolat noir

€ 10,50 / sachet de 110 g



### Orangettes

Orange confite recouverte de chocolat noir / amandes

100 g : € 8,40

200 g : € 16,40



# Les chocolats



## Napolitains Gianduja

Sachet 24 pièces :	€ 4,30
Réglette 30 pièces :	€ 6,20
Réglette 60 pièces :	€ 12,20
Boîte à thé 48 pièces :	€ 13,80

## Napolitains classiques

Sachet 24 pièces :	€ 3,60
Réglette 35 pièces :	€ 5,60
Réglette 70 pièces :	€ 11,20
Boîte à thé 48 pièces :	€ 12,90

## Assortiment Napolitains

Réglette 30 pièces :	€ 5,80
Réglette 60 pièces :	€ 11,50



## Tablettes

- Noir :	€ 3,90	- Lait moka :	€ 4,50
- Noir 70% :	€ 4,50	- Noir craquelin :	€ 4,70
- Lait :	€ 3,90	- Lait craquelin :	€ 4,70
- Blanc :	€ 4,50	- Lait Gianduja :	€ 6,20
- Noir moka :	€ 4,50		

# Les macarons

**14 parfums au choix** : vanille, pistache, café, fraise, fruit de la passion, caramel, chocolat, nougat, praliné, noix de coco, cassis, citron, framboise, réglisse.

€ 1,30 / pièce



Boîte : 6 pièces : € 8,60  
Réglette : 8 pièces : € 11,10  
Boîte : 15 pièces : € 20,20  
Boîte : 24 pièces : € 31,80



## Les amandes

Namur utilise des amandes de Sicile très douces, parfumées et contenant peu d'amertume. C'est pour cette raison que les biscuits, les pralinés ou les massepains Namur à base d'amandes restent doux et savoureux. Quant aux noisettes, elles viennent du Piémont pour leurs qualités gustatives.

# Les petits fours

Namur propose 37 variétés  
de petits fours pour des goûters ou des pauses thé raffinés.



Fabrication de l'Avola



Algérien



Avola



Bamkuchspitz



Barquette marron



Bâton Maréchal



Biscuit chocolat N



Cigarette fourrée



Cœur



Curaçao



Damier chocolat



Damier vanille



Duchesse



Etoile



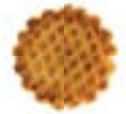
Eventail



Fiche à l'orgeat



Florentin



Galette anglaise



Grenoble



Hollandaise



Massepain orange



Massepain pistache



Nef



Noisettine



Pain turc



Pain d'amandes



Pyramide aux noix



Queen



S



Sablé au sel



Sablé caramel



Sablé dressé



Sablé noisette



St Moritz praliné



St Moritz



Taragon



Tunisienne



Valencia





€ 74,00 / kg

Boîte 250 g : € 19,00

Boîte 500 g : € 36,50

### Boîte florentins

€ 12,50



### Cello biscuits N

€ 8,10



### Boîte cadeau rondelle Bamkuch

€ 32,60



### Bamkuchspitz

Sachet : 150 g / € 11,10

Boîte : 250 g / € 19,00



Sachet  
sablés au sel  
€ 7,10



Sachet  
biscuits N  
€ 5,30



Sachet  
financiers  
€ 7,70



Sachet  
pains turcs,  
pains aux  
amandes  
€ 9,70



Sachet  
sablés au  
sel, sablés  
caramel  
€ 7,10



Sachet  
algériens  
€ 10,50



Sachet  
cigarettes  
€ 7,10



Sachet  
tuiles  
€ 7,10

Sachet  
meringues  
2 pièces  
€ 2,20



Sachet  
nougat  
€ 6,40





# Les grandes fêtes

---

Baptême, mariage, anniversaire...

Parce que chaque événement est unique, nos pâtisseries fines sont faites sur mesure. Un travail de précision à la mesure de vos désirs.



### Boîte cadeau rondelle Bamkuch

€ 32,60



### Le Bamkuch

une rondelle € 29,80 / la rondelle

### Base en croquant

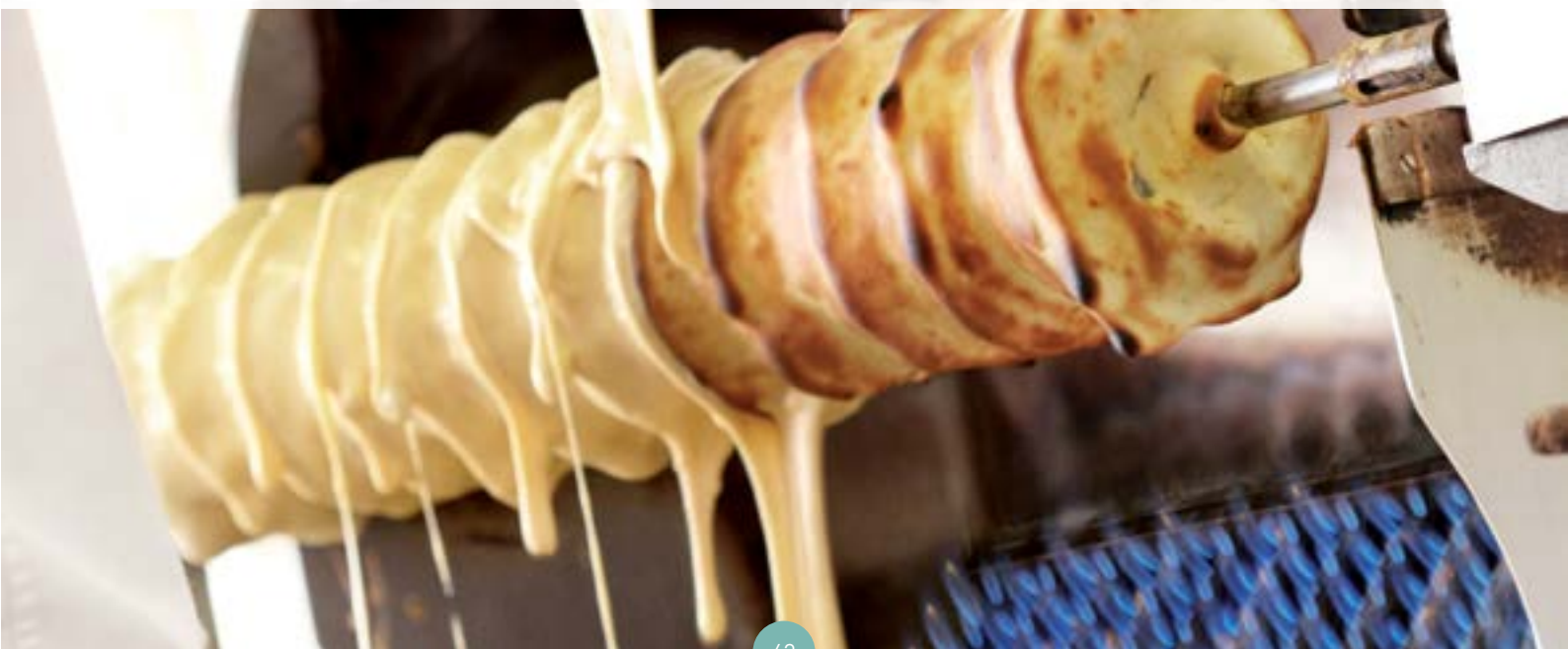
€ 123,00  
(uniquement pour Bamkuch)



### Le Bamkuch - spécialité de notre Maison

Le Bamkuch est un cake-biscuit composé d'œufs, de beurre, de sucre, de farine, d'amandes et d'arrak (alcool à base de riz). A l'origine, c'est un gâteau austro-hongrois dont la recette a été amenée par les familles autrichiennes qui s'occupaient des chevaux et des attelages à la Cour Grand-Ducale. Le fils pâtissier d'une de ces familles a travaillé chez Namur et développé la recette propre à la Maison à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.

La spécificité du Bamkuch Namur est sa forme irrégulière et sa couleur dorée. Cette forme irrégulière est liée à la fabrication du gâteau. Des couches successives de pâte sont versées sur une broche qui tourne horizontalement au-dessus d'un feu ouvert. Le Bamkuch est coupé horizontalement en fines lamelles pour la dégustation. Conservez-le dans son emballage d'origine à l'abri de l'air. Bonne dégustation.







# Options de finalisation possibles



## Les montants

(incluant coupole ou couronne en croquant)

- 1. Montant cœurs** € 41,70  
*en chocolat (avec inscription des noms)*



- 2. Montant anneaux** € 41,70  
*en pastillage ou en croquant*



- 3. Montant mariage classique** € 38,00  
*couple décoratif à choisir en magasin (prix selon choix)*



- 4. Montant mariage**  
*en chocolat (avec couple de mariés)*  
- petit cœur € 46,30  
- grand cœur € 46,30



- 5. Montant contemporain** € 46,30  
*avec couple en pastillage*



- 6. Montant baptême** € 41,70  
*avec berceau en massepain bleu, rose ou blanc*

- 7. Montant chiffres** € 41,70

- 8. Montant fleurs** € 41,70  
*en massepain (pas de photo)*

**Coupole ou couronne en croquant sans montant** € 26,40  
prix à l'unité



# Les gâteaux prestige



## Le croquembouche

(3 à 4 choux par personne)

### Croquembouche pyramide

(minimum 60 choux)

€ 1,80 / pièce



### Croquembouche anneaux

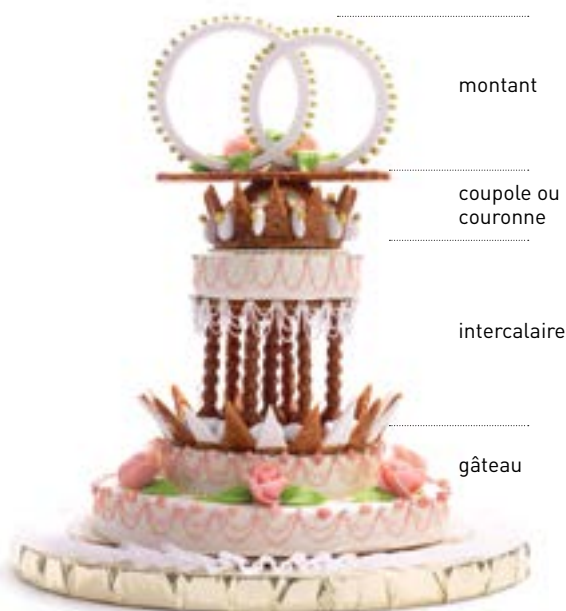
€ 1,80 / pièce

3 tailles :

- 200 choux
- 360 choux
- 450 choux

### Le couple de cygne

€ 33,20



## La pièce montée classique € 12,00 / pers.

Biscuit fourré crème au beurre (parfum au choix)  
ou

Quatre-quarts fourré de massepain, parfumé au Kirsch recouvert de fondant blanc et décoré de roses ou de dragées

La pièce montée peut être réalisée avec un intercalaire en croquant (cf photo).

Intercalaire - grand	€ 66,90 / kg
Intercalaire - petit	€ 47,10 / kg

Les gâteaux peuvent recevoir plusieurs options de finalisation (cf page 65)



*Namur réalise la pièce montée de votre choix.  
Demandez plus d'informations en magasin.*



# Les gâteaux de fêtes

## Les pièces montées « modernes » et les gâteaux d'anniversaires

*(min. 20 personnes)*

€ 12,00 / personne

Le gâteau se compose au choix de :

- Génoise crème au beurre ou crème mousseline au choix
- Brownie
- Marbré
- Truffelcake

Les gâteaux peuvent recevoir plusieurs options de finalisation et varient selon le nombre de personnes (p. ex. 2 étages ± 25 pers. / 3 étages ± 50 pers. / max. 4 étages).









*Les prix indiqués dans cette brochure sont valables, sauf erreur, jusqu'à la sortie du nouveau catalogue à l'automne.  
Photos non contractuelles.*



## SALONS

### LUXEMBOURG - Hamm

Salon et production artisanale  
2, rue de Bitbourg  
Service commande téléphonique  
Tél. : +352 43 69 23 500  
Fax : +352 42 05 20

lundi - samedi : 7h00 - 18h00

### LUXEMBOURG - Ville

27, rue des Capucins  
Tél. : +352 22 34 08

mardi - samedi : 7h45 - 18h00  
lundi : 11h30 - 18h00

### LUXEMBOURG - Gare

44, av. de la Liberté  
Tél. : +352 49 39 64

lundi - samedi : 7h30 - 18h00

### ESCH-SUR-ALZETTE

64, rue de l'Alzette  
Tél. : +352 54 17 78

mardi - vendredi : 8h30 - 18h00  
lundi : 13h30 - 18h00 — samedi : 8h00 - 18h00

### INGELDORF

Centre commercial Cactus  
Tél. : +352 80 45 28

lundi - jeudi : 9h00 - 20h00  
vendredi : 9h00 - 21h00 — samedi : 8h00 - 18h00

### BERTRANGE



Tél. : +352 31 94 44

lundi - jeudi : 8h30 - 20h00  
vendredi : 8h30 - 21h00 — samedi : 8h00 - 19h00

### METZ

7, place Jean-Paul II  
F-57000 Metz  
Tél. : +33 3 87 75 03 67

lundi : 12h00 - 18h00  
mardi - vendredi : 9h00 - 18h00 — samedi : 8h00 - 19h00

## POINT DE DISTRIBUTION

### REDANGE-SUR-ATTERT

REIDENER SPËNNCHEN  
59, Grand-Rue  
Tél. : +352 23 62 10 76

lundi - vendredi : 7h00 - 12h00 et 13h45 - 18h00  
samedi : 7h00 - 12h00 et 13h45 - 16h00

[www.namur.lu](http://www.namur.lu)  
[info@namur.lu](mailto:info@namur.lu)

