



Les chocolats

NOUVEAU
ÉDITION LIMITÉE

NAMUR BUNNIES

Tablette de chocolat noir 70% et trio de lapins pralinés, enrobés de chocolat au lait 37%, noir 70% et blanc la pièce **13,50 €**



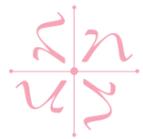
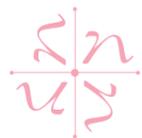
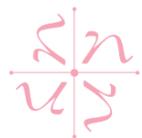
COLLECTION CAPSULE 2025

Croc-Mignon le Gourmand, Sir Chocolat le Brave, AstroLapin, Héro galactique, Lapin Classique la pièce à partir de **24,00 €**

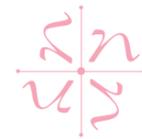


GRAND CHOIX D'ŒUFS ET LAPINS, EN CHOCOLAT OU EN CROQUANT

Faits maison, disponibles dans tous nos magasins



Les gâteaux de Pâques



SAINT HONORÉ CHOCOLAT

Pâte feuilletée au chocolat, choux caramélisés fourrés de crème pâtissière chocolat gianduja, craquelin chocolat, crème diplomate chocolat, crèmeux caramel, chantilly chocolat lacté et décors en chocolat 6 pers. **42,00 €**



NOUVEAU

CORBILLE DE PÂQUES

Mousse au chocolat lacté Sélection Namur 37%, crèmeux chocolat blanc à la noix de coco, dacquoise et croustillant coco Taille unique : 6 à 8 pers. **45,90 €**



NOUVEAU

NID DE PÂQUES CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT OU FRAISE

Crème au beurre, biscuit aux amandes, décors en massepain et chocolat 6 pers. **45,90 €**



TARTE DE PÂQUES

Pâte sablée aux amandes, suprême de framboise, crèmeux framboise, biscuit viennois, mascarpone chantilly à la vanille et décors en chocolat 6 pers. **42,00 €**

Les glaces



NID

Panaché de crèmes glacées et sorbets 6 pers. **40,40 €**



PANIER DE PÂQUES GLACÉ

Panaché de glaces et sorbets, fond de glace vanille et croquant aux amandes 6 pers. **42,00 €**



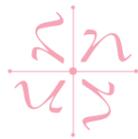
AGNEAU

Glaces : chocolat, chocolat blanc et caramel 6 pers. **40,40 €**

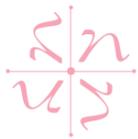
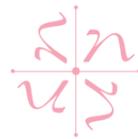


ADDEDVALUE.LU

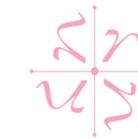
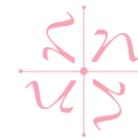




Les délices salés



Les délices salés



Les menus de Pâques



uniquement disponibles les vendredi 18 avril et samedi 19 avril



BOUCHÉES CHAUDES

Mini quiche lorraine - Mini ramequin au fromage
Mini quiche oignons - Feuilleté au saumon fumé
Feuilleté au chorizo - Mini pâte chaud
Mini pizza - Chou aux champignons
boîte de 16 pièces **28,00€**

PAMPLEMOUSSE / HÉRISSEON PIQUÉ

Brochette concombre scampis Philadelphia
Brochette fraise mozzarella coppa basilic
Brochette Gouda cumin raisin
Brochette œuf de caille magret de canard fumé
Brochette chorizo olive feta
Brochette saumon fumé pamplemousse menthe
Pampelmousse 46,80€ 40 Brochettes
Ananas 91,50€ 80 Brochettes



NOUVELLE
RECETTE



NOUVELLE
RECETTE

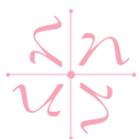
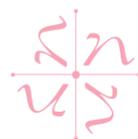
TARTINES AU PAIN NOIR

Tartine de pain noir, pistaches et noisettes torréfiées,
pesto de roquette, crème montée mascarpone
Tartine de pain noir, compotée de choux rouges, mûre, saumon
fumé, crème montée mascarpone, basilic et citron vert
Tartine de pain noir, mousse mascarpone citron vert, avocat crevette
Tartine de pain noir, crème d'estragon bœuf sauté au soja et sésame
Tartine de pain noir, tomate mozzarella crème de pesto rouge,
abricot frais, jambon fumé
boîte de 5 pièces **13,00€**

LE PAIN SURPRISE RUSTIQUE

Taille unique **56,40€** 42 pièces

Pâté de campagne - Jambon cru - Jambon cuit -
Rosette de Lyon - Brie - Édam - Saumon fumé



NOUVELLE
RECETTE

CANAPÉS

Pâté Riesling en tranche
Mortadelle raisin tomate
Rillettes de poulet aux poivrons
Savarin de tomates en gelée, mousse de chèvre
Duo de crevettes et mayonnaise aux poivrons
Crèmeux au Gorgonzola abricot moelleux et noix
Lingot de Comté et chantilly à la truffe
Crème de yuzu saumon fumé
boîte de 16 pièces **30,80€**



VERRINES

Guacamole, gravlax de saumon baies roses
Courgettes, pignons de pin et fromage frais
Magret de canard fumé abricot menthe
Concombre feta pastèque coriandre
Tartare de crevettes, abricot sec, basilic
Fromage frais, pesto roquette, tartare de tomate,
chips de Grana Padano
boîte de 12 pièces **36,40€**

NOUVELLE
RECETTE



NOUVELLE
RECETTE

CUILLÈRES

Magret de canard fumé, pomme Granny Smith, menthe fraîche
Tartare aux 2 saumons, abricot sec
Crème de chèvre, poivrons confits, chorizo frit
Fromage frais, pesto de roquette, chips de Grana Padano, tomate cerise
Foie gras, chutney d'abricot, noisette
Rouleaux de jambon fumé, ricotta, citron vert, cébette,
pousse de betterave
boîte de 12 pièces **34,50€**



NOUVELLE
RECETTE

CANAPÉS PRESTIGES

Roastbeef et asperges sauce estragon, œuf de caille
Eclair d'agneau de 7 heures et sa purée de carotte-oignon
Dôme de tomate en gelée, insert de mozzarella et son pesto
Truite concombre, raifort, radis
Purée de pomme de terre vitelotte, crèmeux
de betterave et saumon fumé
Mousse foie gras maison et framboise
la pièce **2,55€** - min. 5 pièces par assortiment



LE FOIE GRAS

Foie gras entier fait maison
Terrine de 250 gr **55,00€**
Terrine de 500 gr **95,80€**
Tranche de 50 gr **11,50€**

f @confiserienamurluxembourg www.namur.lu

Découvrez sur notre site www.namur.lu notre gamme complète

uniquement disponibles les vendredi 18 avril et samedi 19 avril

VÉGÉTARIEN

Entrée : Corolle de légumes, houmous maison, vinaigrette de paprika coriandre et anis **15€**
Plat : Achard de légumes au curry, patate douce, coulis de curcuma et perles de grenades **19€**

VIANDE

Entrée : Charlotte d'asperges vertes, crème de chèvre et œuf parfait, coulis d'herbes fraîches **19€**
Plat : Portefeuille d'agneau en persillade, coulis de Porto, écrasé de pomme de terre truffé **31€**

POISSON

Entrée : Gravlax de saumon maison, crumble de fruits secs (noisettes, noix de cajou, cacahuètes),
guacamole maison et Wasabi **18,50€**
Plat : Saint-Jacques caramélisées avec fricassée de langoustine
et sa bisque maison, risotto à l'aneth **28€**

Service de livraison à domicile

Passez votre commande par téléphone au
43 69 23 500 ou par e-mail
commande@namur.lu

Nous livrons toute commande à partir de 150 euros
Les frais de livraison varient selon la zone
géographique. Livraison en cours de journée.
Date limite pour les commandes
17 avril avant 18h.