

GOURMANDISES FESTIVES 2023

J. Claude Jeanson

Pâtissier, Chocolatier, Glaciers,
Traiteur, Salon de thé



MAÎTRE
PÂTIÇOUSTIER

DEPUIS 1990



**NOS
PIÈCES DE
COCKTAIL
SALÉES/
SUCRÉES**

Les brioches Louis XV	24 tr.		
Saumon fumé et beurre d'aneth	25€		
Houmous de petits pois et tomates confites (végétarien)	20€		
		x1	x20
Les petites mignardises salées			x50
Canapés ou toasts assortiment de 6 variétés	1.40€	24€	55€
Les navettes (ou pains bijoux)			
Assortiment de 3 variétés env.	1.40€	24€	55€
Les bagnats, les faluches			
Assortiment de 3 variétés env.	1.40€	24€	55€
Les petits fours feuilletés assortis			
Assortiment de 6 variétés env. (à réchauffer au four)			
Pizzas, saucisses feuilletées, capris, roulés au parme, chaussons au crabe, choux fromage, allumettes et sacristains.	1.20€	20€	45€

Les fours frais

Assortiment de 10 variétés env.

Tartelettes spéculoos aux fruits, opéra, choux glacés et carolines

x1	x20	x50
1,50 [€]	26,00 [€]	60 [€]

Les fours secs maison

80 Pièces au kg environ, 8 variétés

Petits fours aux amandes, cigarettes, etc.

(À servir avec une coupe de champagne ou un café)

100g	250g	500g
7,50 [€]	17,50 [€]	32,50 [€]

Nos autres gourmandises

Marrons glacés enveloppés or (la pièce)

3,40[€]

Pâtes de fruits (les 100g)

5,00[€]

Pâtes d'amande (les 100g)

10,00[€]

Calissons (les 100g)

11,00[€]

Gaufres fourrées (le paquet de 5)

8,90[€]

En partenariat avec
PASCAL CAFFET

CHAMPION DU MONDE
DE PÂTISSERIE

Les macarons

café, chocolat, framboise,
pistache, mûre, fraise, etc.

Boîte prestige de 37

55,50[€]

Réglette de 8

15,00[€]

Boîte de 18

29,00[€]



NOS
MENUS
DE FÊTES
2023/2024

Mises en bouche

Cassolette de ris d'agneau, crémeux porto

Ou

Noix de pétoncles pochées, sauce à l'aigre douce



Entrée froide

Foie gras mi-cuit au sel de Guérande et Coteaux-du-layon*
accompagné de 2 toasts briochés

Ou

Terrine de noix de Saint-Jacques à la bretonne



Entrée chaude

Vol-au-vent de lotte et crevette bouquet

Ou

Coquille Saint-Jacques à la normande

-au-vent de lotte

Cuisse

Plat chaud

Pavé de saumon mi-cuit, sauce champagne*

Ou

1/2 Cuisse de chapon aux châtaignes et champignons

Accompagnement de légumes de saison pour chaque plat proposé



Dessert au choix

Les menus

Complet

45 €
/pers.

—

avec, soit une entrée froide
ou une entrée chaude
avec les mises en bouche

33 €
/pers.

—

avec, soit une entrée froide
ou une entrée chaude,
sans les mises en bouche

30 €
/pers.



NOS BÛCHES & ENTREMETS

4 Pers.

5,60€

la part

6 Pers.

5,30€

la part

À partir de
8 Pers.


5,00€

la part

Les créations 2023-2024

Sous forme de bûches à Noël et d'entremets au Nouvel An et toute l'année.

La Sweety - Nouveauté !

 une création des Maîtres Pâtigoustiers

Biscuit praliné, mousse chocolat lactée, sablé croustillant noisette à l'ancienne, crémeux gianduja.

Mandoura : Sur un biscuit duja-pistache, une mousse pistache, un confit de fraise, une panna cotta orange et chantilly.

Fruits d'or : (Uniquement sous forme d'entremet à partir de la Saint-Sylvestre). Sur un croustillant et un biscuit aux noix, un confit d'ananas, une mousse citron et parfum de gingembre.

Les traditions (bûches et entremets)

Ces pâtisseries sont disponibles uniquement sous forme de bûches à Noël et sous forme de calendriers à la Saint-Sylvestre ou toute l'année sous forme courante d'entremets.

Moka café ou chocolat ou praliné noix : Génoise et crème légère sur un sablé fin à l'un des 3 parfums précisés ci-dessus.

Les contemporains

(bûches et entremets)

Sous forme de bûches à Noël et d'entremets au Nouvel An et toute l'année.

Le créquillon : Feuilleté praliné, sabayon chocolat origine Caraïbes mousseline de noisettes grillées et caramélisées.

Le 3 chocolats : Sur un biscuit cuillère, une mousse au chocolat noir et chocolat blanc.

Les classiques (entremets)

Ces 5 pâtisseries sont disponibles uniquement à la Saint-Sylvestre et toute l'année.

Le chancelier : Génoise aux parfums légers de kirsch* ou vanille, garnie de fruits rouges ou framboises.

Le vacluse : Biscuit cuillère, mousseline aux parfums légers de kirsch*, fruits rouges ou framboises, accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Les spécialités

Le Noël (ou merveilleux lillois)

L'opéra

L'amour : Sur un fond croustillant nougatine, mousseline vanille et cœur de framboise.

Création originale en nougatine

4 Pers.	7,00€ la part
6 Pers.	6,50€ la part
7 Pers.	6,00€ la part
8 Pers. et +	5,50€ la part

Garnie de 5 choux (par personne) aux parfums assortis à la crème pâtissière, avec un décor spécial fêtes de fin d'année.

- **Traîneau avec son daim en chocolat** (8 à 30 pers.)
- **Corne d'abondance** (4 à 30 pers.)
- **Chapeau de magicien et son lapin en chocolat** (8 à 12 pers.)
- **Seau à champagne et sa bouteille en chocolat** (8 à 12 pers.)

Bûches glacées et vacherins

4 Pers.	4,80€ la part
6 Pers.	4,60€ la part
8 Pers. et +	4,40€ la part

Bûche Noir et blanc : Glace vanille de Madagascar, parfait au chocolat, caramel beurre salé et biscuit amandes.

Bûche Framboise nougat glacé : Sur un biscuit aux amandes, un sorbet framboise accompagné d'une mousseline nougat glacé.

Vacherins : Vanille/caramel beurre salé • Mangue/vanille/passion • Fraise • Cassis

Les pots glacés

(Pour 2 pers)

Parfums assortis	5,00€ le pot
------------------	--------------



NOS PAINS & VIENNOISERIES

Les pains

Nous appliquons une méthode ancestrale de fermentation lente de 24h à 48h qui apporte un goût incomparable.

Pétris et cuits sur briques dans notre fournil. Pour votre santé, tous nos pains sont au levain naturel maison, composés d'une farine de tradition française et d'un pourcentage minimum de sel.

Pains pour accompagner :

Les fruits de mer et crustacés : **le terra****

Les volailles : **le campagne**

La viande rouge : **l'épeautre**

Le gibier : **le chasseur**

Les salades : **le drêche*****

400 g non coupé	2,70€
400 g coupé	2,80€
40 g indiv.	0,80€

Le fromage : **le pain aux noix et aux raisins**

400 g non coupé	6,20€
400 g coupé	6,30€
40 g indiv.	1,00€

Le boulot (pain traditionnel du nord)

400 g non coupé	2,70€
400 g coupé	2,80€
40 g indiv.	0,80€

La baguette moelleuse

À la crème fraîche	1,30€
--------------------	-------

Pains de mie

Pour les toasts ronds

4/5 cm de diamètre. Environ 30 tranches

250 g	3,20€
-------	-------

Pour les toasts carrés

8/9 cm de côté. Environ 30 tranches

500 g	6,00€
-------	-------

ORIGINALITÉ ET DÉCORATION

Le pain
marguerite
(8 portions)

550 g 7.50€

Coquilles & brioches

Une tradition qui existe depuis 1579

Disponibles en 250 g, 500 g et 750 g

Nature

Pépites de chocolat

Raisin	25,00€ le kg
--------	-----------------

La brioche mousseline

(Idéal pour le foie gras)

Disponible en 250 g

Non coupée	6,50€
Coupée	6,60€

Les kramieks

Disponibles en 250 g, 500 g, et 750 kg

Produit sélectionné "Artisan en Or"

Brioche fourrée de raisins et d'éclats de sucre.

Non coupée	26,00€ le kg
------------	-----------------

Les gaufres artisanales

Paquet de 5	8,90€
Vanille, vergeoise, chicorée, rhum*	



CONFISERIES CHOCOLATS

Votre Maître Pâtigoustier a été élu avec ses collaborateurs parmi les meilleurs chocolatiers de France.

Réf. : Guide des croqueurs de chocolat

FIER DE MA RÉGION

Notre territoire minier est inscrit sur la prestigieuse Liste du **Patrimoine Mondial de l'UNESCO**. Il présente une remarquable diversité et une grande densité de témoignages hérités de son histoire.

Le coffret de chocolats "Fleur de Bonheur"

Le coffret

26.00€

Cette valeur universelle exceptionnelle du bien inscrit correspond à une valeur patrimoniale tellement remarquable et symbolique qu'elle est reconnue par tous sans distinction de culture, de langue, de religion ou de pays.

Je me devais par une belle légende, de créer un **produit d'une grande noblesse** pour **glorifier ces femmes et ces hommes laborieux, qui ont marqué à vie notre région** pour des siècles et des siècles.

Les truffes, tuiles et autres spécialités*

En vrac	
Les 100 g	10,50 [€]
En ballotins ou balloboîtes décoratives	
Les 250 g	28,00 [€]
Les 350 g	39,00 [€]
Les 500 g	56,00 [€]

Les chocolats sans sucre ajouté*

Naturels et sans édulcorant de synthèse - en vrac (5 variétés)

Les 100 g	10,50 [€]
-----------	--------------------

Les compositions en chocolat*

Décor de table ou convives :

Boules de Noël, sapin, bonhomme de neige, horloge du nouvel an etc.

de 3[€] à 30[€]

Saint-Nicolas et Père Noël

de 5[€] à 20[€]

Les coffrets "chocolats de légende"

6 spécialités en boîtages personnalisés de 100 g à 180 g)

La "Frivolité Lensoise", le "Buridan", "L'Ascalat", la "Fleur de bonheur", le "Cœur de braise", le "Il était une fois le Louvre Lens"

de 11[€] à 35[€]

Porcelaine, verrerie, boîtage et paniers garnis, composés pour les cadeaux de fin d'année, de chocolats, Champagne**, foie gras et spécialités

à partir de 30[€]

Nos autres gourmandises

Guimauves, pâtes de fruits, calissons, pâte d'amande... et confitures maison.

TARIFS SPÉCIAUX

Pour les comités d'entreprise, associations, notre clientèle professionnelle et privée, sur l'ensemble de notre gamme, balloboîte, ballotin, coffret de "chocolats de légende" et paniers garnis :

De 5 à 10 articles	-10%
De 11 à 50 articles	-15%
De 51 à 100 articles	-20%
Plus de 100	-25%

OPÉRATION MANELEU

“Bonhomme spéculoos”

Une opération caritative
menée
par vos Maîtres Pâtigoustiers !!

En effet, des sablés au
spéculoos seront
commercialisés
dans les boutiques du
25 novembre 2023
au 31 janvier 2024.

Une partie de ces bénéfices
sera reversée au profit de
l'association caritative
“l'Amicale des Handicapés
et parents d'Handicapés
de Faches-Thumesnil”.
qui s'engage à
accompagner les enfants
en situation de handicap.



NOS GALETTES DES ROIS

à partir du
2 janvier 2024

Offre 2024

Nous offrons une **bouteille de cidre** brut ou doux fermier pur jus à partir de l'achat d'une galette de 4 personnes assortie ou de 8 galettes individuelles assorties (ex : l'achat de 2 galettes de 4 pers. ou 1 galette de 8 pers. Vous donne droit à 2 bouteilles de cidre).

Spécialités & créations maison

4,50€
la part

3,80€
Individuelle

La fringalette® : Galette en feuilletage traditionnel, fourrée aux pommes, à la frangipane et aux baies de cassis.

La croustigalette chocolat : Galette en feuilletage traditionnel, fourrée de feuilletine pralinée, de perles croustillantes et de mousseline de chocolat.

La gaspard : Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux noisettes torréfiées et pommes poêlées à la vergeoise.

La galilée (ses origines... le Brésil) : Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux éclats de goyave confite.

La melchior : Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane à la pistache et aux griottes.

Les traditionnelles

4, 6, 8, 10 ou 12 pers.


	La part	ind**
Galette fourrée frangipane	4,50€	3,80€
Galette fourrée pomme	3,60€	3,20€
Tropézienne (mousseline vanille)	3,20€	3,00€

Nouveautés 2024

	La part	ind**
La balthazar	4,50€	3,80€
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une crème frangipane praliné noisette et d'une poêlée d'abricots façon tatin au miel de lavande.		

L'été indien	4,50€	3,80€
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux noix, d'un confit de citron et de dés d'ananas confits.		

La galette des rois salée		
"Biste" Spécialité Picarde	5,50€	
Avec fèves en porcelaine, farcie d'une viande persillée et pommes de terre aux petits lardons.		

FÈVES COLLECTION 2024  "Les spécialités des Pâtigoustiers"

Création de fèves uniques représentant les spécialités de chaque Pâtigoustier.

La série de 12 fèves : 24,€

Service commandes

Afin que vous soyez servis dans les meilleures conditions pour les fêtes de fin d'année, nous vous recommandons de **passer vos commandes au plus tard le vendredi 15 décembre pour Noël, le dimanche 24 décembre pour Nouvel An.**

Aucun changement ne pourra être pris en compte après ces dates.

Pour toutes commandes passées par téléphone, coupon-réponse ou par mail, nous vous demanderons de régler par chèque ou carte bancaire **une semaine avant de venir retirer votre commande.**

Sans cela, aucune commande ne pourra être enregistrée.

Si vous passez au magasin, par souci d'organisation et de rapidité, nous vous suggérons de régler à la commande.

Un bon numéroté vous sera remis lors de votre commande :
NE L'OUBLIEZ SURTOUT PAS POUR VENIR LA RETIRER !

Service livraison

La maison assure un service de livraison toute l'année sauf en période de fêtes (24 et 25 décembre, 31 décembre et 1^{er} janvier).

Pour la zone 1

25[€]

Secteur de Lens, Béthune et municipalités frontalières.

Commande mini. demandée : 50[€]

Pour la zone 2

40[€]

Secteur de toutes les autres municipalités à 20 km à la ronde autour de Lens et Béthune.

Commande mini. demandée : 100[€]

Pour la zone 3

60[€]

Secteur de toutes les autres municipalités entre 20 et 40 km à la ronde autour de Lens et Béthune.

Commande mini. demandée : 150[€]

Horaires spéciales fêtes de fin d'année

Les lundis 25 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024 la maison sera fermée, nous conseillons à notre aimable clientèle de **retirer les commandes les dimanches 24 et 31 décembre toute la journée sans interruption avant 18h30.**

Ouverture exceptionnelle

Les dimanches **24 et 31 décembre** toute la journée, sans interruption.

Horaires habituels

Du mardi au samedi de **8h30 à 18h45** sans interruption

Le dimanche de **8h00 à 13h30**

Journée de repos le lundi

BON DE COMMANDE

À retourner par courrier ou mail : Pâtisserie Jeanson,
 42 place Jean Jaurès - 62300 Lens
 e-mail : patisserijeanson@aol.com

Tél. 03 21 28 24 21

Nom :

prénom :

Adresse :

Cp :

ville :

Tél :

e-mail :

Par souci d'organisation, pensez à envoyer vos bons de commande, avec votre règlement, au moins **10 jours avant** la date où vous souhaitez retirer vos spécialités. Un numéro à la réception de votre bon de commande vous sera communiqué, **ne l'oubliez surtout pas le jour J.** (Le retrait de vos commandes se fera en passant par l'entrée de notre salon de thé, restaurant).



Désignation de la spécialité choisie	Prix unitaire ou de la part	Nbre de parts ou de pers.	Prix global de la spécialité

Total

Date et heure de retrait souhaitée : le : / / à h

J. Claude Jeanson

Magasin

42-44, place Jean Jaurès - 62300 Lens

Tél : **03 21 28 24 21**

patisseriejeanson@aol.com

www.patisserie-jeanson.com

Salons de réception "Les délices en grand"

Hôtel particulier des Récollets

41, rue Dellisse-Engrand - 62400 Béthune

Port. : **06 03 986 988**

www.les-recollets.com

de Salle de réception, petite brasserie, micro-brasserie

"Estaminet Saint-Théodore"

(près du Musée du Louvre)

238, rue Paul Bert - 62300 Lens

Tél : **03 21 28 59 60** - Port : **06 95 99 46 73**

justine.jeanson@gmail.com



MAÎTRE
PÂTIGOUSTIER

DEPUIS 1990