

# Sofie Chic!



## Nos pièces de Cocktails salées

### LES PAINS SURPRISE (FRANCHES)

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| • Jambon de montagne,<br>poulet émincé au curry                     | 24 tr. | 48 tr. |
| • Neputine *  | 17,00€ | 33,00€ |
| • Truite fumée et rillettes de truite fumée                         | 19,00€ | 37,00€ |
| • Catalan *   | 17,00€ | 33,00€ |
| • Coppa, Parmesan, tomates confites, roquette                       | 19,00€ | 37,00€ |
| • Auvergnat :<br>Jambon de montagne, mousse de foie gras et figues. |        |        |

### LES BRIOCHES LOUIS XV (FRANCHES)

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| • Saumon fumé et beurre d'aneth                                 | 24 tr. | 48 tr. |
| • Dinde fumée, moutarde douce, piccalilli<br>et oignons confits | 20,00€ | 38,00€ |
|   | 15,00€ | 28,00€ |

### LES PETITES MONDRIENNES SALÉES

- |                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Unité                         | X20   | X50    |
| • Canapés (ou maser) assortis | 1,20€ | 20,00€ |
|                               |       | 45,00€ |

### LES NAVETTES (OU PAINS BIJOUX) ASSORTIES

- |       |       |        |
|-------|-------|--------|
| Unité | X20   | X50    |
|       | 1,20€ | 20,00€ |
|       |       | 45,00€ |

### LES BASQUAIS, LES PALLUCHES

- |       |       |        |
|-------|-------|--------|
| Unité | X20   | X50    |
|       | 1,20€ | 20,00€ |
|       |       | 45,00€ |

### LES VERRINES ET CASSOLETTES

- |       |       |        |
|-------|-------|--------|
| Unité | X20   | X50    |
|       | 2,20€ | 40,00€ |
|       |       | 80,00€ |

### LES PETITS FOURNS FEUILLETÉS (À RÉCHAUFFER)

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| Unité  | X20   | X50    |
| • Quiches, pizzas,<br>sausses, feuilletés... | 1,00€ | 18,00€ |
|  |       | 40,00€ |

## Nos pièces de Cocktails sucrées

### LES FOURNS FRAIS (assortiments de 10 variétés environ)

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| Unité   | X25   | X50    |
| • Tarteltes spéculos aux fruits,<br>opera, choux glacés<br>et cannulins | 1,30€ | 26,00€ |
|   |       | 50,00€ |

### LES FOURNS SECS

- (80 pièces au kg environ, assortiment de 8 variétés)  
À servir avec une coupe de Champagne\* ou un café
- |        |         |        |
|--------|---------|--------|
| 100grs | 2,50grs | 500grs |
| 6,50€  | 15,00€  | 29,00€ |

### LES MACARONS

- (En régalète ou en boîte prestige)  
Vanille, café, chocolat, framboise, pistache...  
37 (boîte prestige) 12 (régalète) 24 (boîte)  
49,00€ 15,00€ 26,00€

## Les autres

# Gourmandises

- Marrons glacés
- Pâtes de fruits
- Pâtes d'amande
- Calissons
- Gaufres fourrées

\* L'absence d'alcool est dangereuse pour le santé, à consommer avec modération

## Les Mises en broche

### À l'unité

- |  |       |
|--|-------|
| • Verrine de rillettes de truite au citron vert,<br>aneth et ciboulette            | 2,20€ |
| • Verrine de tapenade d'olives noires,<br>croûtons aillés                          | 2,20€ |
| • Verrine de gratin au maïs doux   | 2,20€ |
| • Verrine de crème de petits pois à la menthe                                      | 2,20€ |
| • Cassolette de tartare de chèvre frais et concombre,<br>roquette et huile d'olive | 2,20€ |
| • Cassolette de grosses crevettes, tomate confite,<br>citron et gingembre          | 2,20€ |
| • Cassolette de carpaccio de boeuf fumé au foie                                    | 2,20€ |

## Nos Entrées froides

### La part

- Sur une tartarelette moelleuse, fond de tapenade, brunoise de mozarella au pistou, haricots de jambon cru, légumes marinés et confits. (environ 150grs) 4,50€
- Foie gras maison en tranche, incrustation de figues marinées au raitain (en tranche, environ 50grs) et broche aux raisins 8,00€
- Terrine de foie gras individuelle maison nature (200grs - 4 personnes) 22,00€
- Tarte fine feuilletée garnie de filets de truite marinée au fenouil, petit lit d'oselle crémée, roquette et copeaux de Parmesan (environ 150grs) 6,00€
- Verrine de foie gras en ponacotta, vieux rivesaltes réduit, crème légère, mouillettes de pain de campagne grillé (environ 60grs) 6,00€
- Langoustine ou homard à la parisienne, mayonnaise et oeufs mimosa (environ 250grs) Suivant cours du marché

# Nos Entrées chaudes

- Croque monsieur d'artichaut poivrade  
(environ 200grs) 4,50€
- Risotto safrané aux fruits de mer et asperges vertes  
(environ 200grs) 6,00€
- Tourte grecque aux épinards et à la feta (Spanakopita)  
(environ 200grs) 4,50€
- Lotte grillée à la chicorie, polenta, échalottes  
à l'ail et douce (environ 200grs) 7,00€
- Bouchées à la reine feuilletée aux ris d'agneau 5,50€
- Bouchées à la reine feuilletée aux ris de veau 6,50€
- Boudin truffé et sa compote de pomme  
(environ 200grs) 3,40€
- Galette des rois (avec fève) farcie à la viande persillée  
(environ 150grs) 4,70€
- Nos quiches : saumon, légumes, lorrain, maorrilles,  
poireaux, régionale (chicons, lardons)  
(environ 180grs) 3,40€ à 4,00€

La part

# Nos Plats chauds

- Cabillaud rôti, coquillages et poireaux, sauce maitelotte  
(environ 200grs) 8,00€
- Magret de canard aux oignons confits, baies de cranberry  
et pommes spaghetti  
(environ 200grs) 7,00€
- Suprême de pintade aux marrons et légumes d'antan  
(environ 200grs) 8,00€
- Filet mignon de cochon braisé au miel de châtaigner  
pomme de terre vanille  
(environ 200grs) 7,50€
- Épaule d'agneau aux herbes, risotto aux champignons,  
pomme fruit fondante farcie d'une purée de châtaigne  
vanille (environ 200grs) 9,00€

La part

# Bûches et entremets

Disponibles en 4 et 6 personnes au minimum,  
sur commande en 8 et 10 personnes.

Prix : 4 pers. : 5,00€ la part  
6 pers. : 4,60€ la part  
à partir de 8 pers. : 4,20€ la part

## 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.
- Moka
- Café ou chocolat ou praliné noix
- Gnoise et crème légère sur un sable fin à l'un des 3 parfums précisés ci-dessus

## LES COSTUMEURS (Bûches et entremets)

- Le Créquillon
- Feuilleté praliné, sabayon chocolat origine Caraïbe, mousseline de noisettes grillées et caramélisées.
- Le 3 chocolats
- Sur un biscuit cuiller, une mousse au chocolat lait, chocolat noir et chocolat blanc.
- L'Europa
- Sur un feuilleté praliné caramélia, un sabayon au chocolat noir, biscuit cuiller à la chicorée, pommes rôties et crème brûlée caramel vanille.

## LES CRÉATIONS 2017-2018 (Bûches et entremets)

- Origines (spécialité Patagonier)  
Sur un financier pistache, streusel amandes, compotée d'abricots caramel vanille, coulis tropical et crème légère vanille
- Le nectar des jumeaux de Loos\*\*  
Sur un biscuit moelleux aux amandes et un praliné croustillant, une inclusion de crème brûlée vanille et une mousse nectar de mûres.

## LES CLASSIQUES (Entremets uniquement)

- Ces 4 pâtisseries sont disponibles uniquement à la Saint-Sylvestre.
  - Le Chancelier
  - Gnoise aux parfums légers de Kirsch\* ou vanille aux fruits rouges ou framboises
  - Le Vauclose
  - Biscuit cuiller, mousseline aux parfums légers de Kirsch\*, fruits rouges ou framboises, accompagné d'un coulis de fruits rouges.
- Et toujours nos spécialités :
- Noël (ou Merveilleux lillois)
  - Opéra

\* L'alcool d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
\*\* Les jumeaux de Loos en Chocolat sont les 2 seuls les plus hauts d'Europe, ou pense naturellement par monnaie des autres sources.

# Les Bûches et Pâtisseries glacées

Les variétés de bûches et entremets sont disponibles en 1, 4, 6 et 8 parts.

Prix de la part individuelle (uniquement en vacherin) : 4,40€  
 Prix de la part de bûche ou du vacherin 4 personnes : 4,20€  
 Prix de la part de bûche ou du vacherin 6 personnes : 4,00€  
 Prix de la part de bûche ou du vacherin 8 personnes et + : 3,80€

- **Noir et blanc**  
Glace vanille de Madagascar, parfait au chocolat et biscuit amandes
  - **Arpège**  
Sur un biscuit aux amandes, sorbet fraise et moussé citron vert.
  - **Perigourline**  
Sur un biscuit aux amandes meringué, glace praliné, parfait café et truffade au chocolat noir.
  - **Framboise nougat glacé**  
Sur un biscuit aux amandes, un sorbet framboise accompagné d'une mousseline nougat glacé.
- NOUVEAUTES 2017-2018**
- **Ma Chérie !**  
Sur un biscuit amande, parfait pistache, cerises noires semi-courtes, sorbet griottes.

## SOURIRE GLACÉ

- **Saint-Malo**  
Sur un sablé breton, pommes confites au beurre salé, soufflé glacé pomme verte parfûmé au miel de châtaignier

## ÉCHANTILLON NOUVEAUTES

*Pâtisseries (avec choix à la crème) ou glacées (avec boules de glace et sorbet).*

Garnie de 5 choix à la crème pâtissière ou de 3 boules de glace et sorbet par personne, avec un décor spécial fêtes de fin d'année.

Prix de la part pour 4 personnes : 6,00€  
 Prix de la part pour 6 personnes : 5,60€  
 Prix de la part pour 8 personnes : 5,20€  
 Prix de la part pour 10 personnes et + : 4,80€

- **Traineau avec son daim** (8 à 30 personnes)
- **Corne d'abondance** (4 à 30 personnes)
- **Château de magicien et son lapin en chocolat** (8 à 12 personnes)
- **Seau à Champagne et sa bouteille en chocolat** (8 à 12 personnes)

## FONDU DES PÂTISSICULTEURS

*Spécialité maison (4 à 12 personnes)*

4 délicieuses brochettes de glace vanille enrobées de chocolat aux amandes, que chaque convive trempera dans une marmite en nougatine garnie de sauge au chocolat râpé. Très facile à mettre en œuvre !

Prix de la part pour 4 personnes : 5,40€  
 Prix de la part pour 6 personnes : 5,00€  
 Prix de la part pour 8 personnes et + : 4,60€

# Les Chocolats et confiseries

Votre maître Pâtisseries a été élu avec ses collaborateurs parmi les meilleurs chocolatiers de France.

## LES TRUFFES, TUNES ET AUTRES SPÉCIALITÉS

*(A emporter à Lens ou à Béthune)*

- **En vrac**  
Les 100 grs : 8,00€
- **En ballottins**  
Les 250 grs : 24,00€  
Les 350 grs : 32,00€  
Les 500 grs : 43,00€  
Les 750 grs : 63,00€  
Les 1000 grs : 80,00€

## LES CHOCOLATS SANS SUCRE MOUTRE

*(A emporter à Lens ou à Béthune)*

Naturels et sans édulcorant de synthèse - en vrac (5 variétés)  
 Les 100 grs : 8,00€

## LES COMPOSITIONS EN CHOCOLAT

*(A emporter à Lens ou à Béthune)*

- **Decor de table ou convive :**  
Boule de Noël, sapin, bonhomme de neige, horloge du nouvel an : de 3,00€ à 30,00€
- **Saint-Nicolas et Père Noël** : de 2,50€ à 15,00€

## LES CORNETS «CHOCOLATS DE LÉGENDES»

6 spécialités en boîtes personnalisées (de 100 grs à 180 grs)  
 • La «Fruvoité Lenoisise», le «Burdian», «L'Ascalat», la «Fleur de bonheur», le «Coeur de Brasse», le «Il était une fois le Louve Lens»  
 de 7,50€ à 35,00€

## POUR LA FÊTE, VERRETELLE, BOITAGE ET PANIER GARNI

Garnis pour les cadeaux de fin d'année, de chocolats, Champagne\*, fête gras et spécialités à partir de 20,00€

## TARIFS SPÉCIAUX

Pour les comités d'entreprise, sur l'ensemble de notre gamme, ballottin, ballotin, coffret de chocolats de légende\* et panier garni :

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

## FLOR 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.

## Nos autres

# Gourmandises

Quinautes, pâtes de fruits, câlissans, pâtes d'amande... et confitures maison.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Les Pains

Pétris et cuits sur briques dans notre fournil.

## PAINS POUR ACCOMPAGNER :

- Les fruits de mer et crustacés : **Le terra**
- Les volailles : **Le Campagne**
- La viande rouge : **L'Épeautre**
- Le gibier : **Le chasseur**

400 grs non coupé 400 grs coupé  
2,30€ 2,40€ 40 grs (incl.)  
0,70€

- **Le pain aux noix et aux raisins (fromage)**  
400 grs non coupé 400 grs coupé 40 grs (incl.)  
4,50€ 4,60€ 0,85€

- **Le boudoir (pain traditionnel du Nord)**  
400 grs non coupé 400 grs coupé 40 grs (incl.)  
2,30€ 2,40€ 0,70€

- **La baguette «tradition française» (tous les jours)** 1,10€
- **La baguette moelleuse (à la crème fraîche)** 1,10€

## L'ORIGINALITÉ ET LA DÉCORATION :

- **Le pain marguerite, 550 grs** 6,00€

## PAINS DE MIE :

- **Pour les toasts ronds (4/5 cm de diamètre)**  
Environ 30 tranches, 250 grs 3,00€
- **Pour les toasts carrés (8/9 cm de côté)**  
Environ 30 tranches, 500 grs 5,50€

Tous nos pains sont garantis au levain naturel maison

# Les Cognilles et pains frais

Une tradition qui existe depuis 1579.

## LES COGNILLES

- **(Disponibles en 250 grs, 500 grs, 750 grs et 1kg)**
- Nature, le kg
- Pépites de chocolat ou aux raisins, le kg

20,00€

## LA BROOCHE MOUSSELINE

- Pour accompagner le foie gras et le saumon fumé.
- Non coupé
- Coupé

5,00€

## LES KRAMIKES - Produit sélectionné - Artisan en or

- (Disponibles en 250 grs, 500 grs et 1kg)
- Brioche fourrée de raisins et d'éclats de sucre.
- Non coupé, le Kg

20,00€

## LES GAUFRES ARTISANALES

- (Paquet de 5)
- Vanille, vergeoise, chicorée, Rhum\*

5,90€

# Les Gallettes des Rois

## TRADITIONNELLES

- 4, 6, 8, 10 ou 12 pers.
- **Galette fourrée framigiane** La part 2,90€ Ind. 2,90€
- **Galette fourrée pomme** 3,20€ 2,60€
- **Tropétienne (mousseline vanille)** 2,70€ 2,50€

## SPÉCIALITÉS ET CRÉATIONS MAISON

- **Exclusivement sur commande**
- **La Framigalette\*** La part 3,80€ Ind. 2,90€  
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée aux pommes, à la framigiane et aux baies de cassis.
- **La Croustigalette chocolat** La part 3,80€ Ind. 2,90€  
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée de feuilletine pralinée, de perles croustillantes et de mousceline de chocolat.
- **La Gaspard** La part 3,80€ Ind. 2,90€  
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une framigiane aux noisettes torréfiées et pommes poelées à la vergeoise.
- **La Gallée** La part 3,80€ Ind. 2,90€  
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une framigiane aux éclats de goyave confits.
- **La Meldior** La part 3,80€ Ind. 2,90€  
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une framigiane à la pistache et aux griores.

## NOUVEAUTÉ 2018

- **La Balhazar** La part 3,80€  
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une framigiane aux éclats de beurre salé et de chocolat
- **La Galette des rois salée (entrée chaude)** La part 4,70€  
(Avec fèves) Farcie d'une viande persillée

## FÊTES COLLECTION 2018 (exclusivité nationale)

- \*Nos artistes ont du talent la série de 6 13,00€
- \*Le luxe à la française\* la série de 9 20,00€

# Offre 2018

Nous vous offrons une bouteille de Cidre\* brut ou doux fermier pur jus, pour l'achat de 2 gallettes de 4 pers. assorties, ou 1 de 8 pers., ou 10 gallettes individuelles assorties (toutes nos gallettes individuelles comportent un santon en porcelaine).

## QUI SERA LA 5ÈME REINE

OU LE 3ÈME ROI DES CH'TIS EN 2018... ?

Après avoir couronné Samuël en 2011, Lilou en 2013, Alain en 2014, Larne en 2015, Clémentine en 2016 et Constance en 2017, l'enjeu sera encore royal !

Une plaque d'argent massif gravée par le célèbre joaillier MAQUER à Lens sera insérée dans une galette.

Si vous la découvrez et nous la rapportez, vous serez sacré(e) et couronné(e) Reine ou Roi dans les somptueux salons des Recollets lors d'un cocktail majestueux le vendredi 09/02/2018 à 19h30.

Viable du 01/01/18 au 04/02/18

La ou le gagnant(e) devra se présenter au magasin avant le 4 février 2018 pour l'organisation de la soirée. Après cette date la couronne sera remise en jeu par tirage au sort.



## Jean-Claude JEANSON

Titres nationaux : Siens et Métiers 2015, Mercure  
d'Or, Master du commerce et de l'artisanat, concours  
Bernard Loiseau au Palais des Papes d'Avignon, Gout  
et Santé à Paris.

**Pâtisserie, chocolaterie, glacierie, traiteur,  
restaurant,**

brasserie et salon de thé

42/44, place Jean Jaurès - 62300 Lens

Tél. : 03 21 28 24 21

Fax : 03 21 67 46 36

[patisseriejeanson@aol.com](mailto:patisseriejeanson@aol.com)

[www.patisserie-jeanson.com](http://www.patisserie-jeanson.com)

