

LA CARTE

















ETE

du 1er avril au 31 octobre

Tarifs applicables en 2020 - Tous nos prix s'entendent TVA comprise

ATELIER
sucré salé

Tartes sucrées

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
CHEESECAKE AU SPECULOOS	16 €	13 €	2,75 €	1,10 €
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES SUR LIT DE SPECULOOS	17 €	13,5 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE A LA RHUBARBE	16 €	13 €	/	/
 CROUTE AU CHOCOLAT SUR UN LIT DE CAMEL AU BEURRE SALE ET SON CRUMBLE	16 €	13 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE AU CITRON	16 €	13 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE AU CITRON MERINGUEE	17 €	13,5 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE AU SUCRE BLANC	15 €	12 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE AU SUCRE BRUN	15 €	12 €	2,75 €	1,10 €
 CROUTE AUX ANANAS ET CREME D'AMANDE	16 €	13 €	2,75 €	1,10 €
 CROUTE AUX CERISES ET SON CRUMBLE	15 €	12 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE AUX FRAISES	18 €	14 €	/	/
CROUTE AUX FRAMBOISES	18 €	14 €	/	/
 CROUTE AUX FRUITS ROUGES ET SON CRUMBLE	15 €	12 €	2,75 €	1,10 €
 CROUTE AUX NOIX DE PECAN ET AU SIROP D'ERABLE	17 €	13,5 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE AUX POMMES	15 €	12 €	2,75 €	1,10 €
 CROUTE AUX POMMES SUR UN LIT DE CAMEL AU BEURRE SALE ET SON CRUMBLE	17 €	13,5 €	2,75 €	1,10 €
CROUTE POMMES BREUGHEL	16 €	13 €	2,75 €	1,10 €
GATEAU AUX POMMES FACON GRAND-MERE	16 €	13 €	2,75 €	/
LE "PETIT BEURRE"	15 €	/	/	/
MILLE FEUILLES	20 €	/	2,75	/
 MOELLEUX AU CHOCOLAT (sans farine)	16 €	13 €	2,75 €	1,10 €
TARTE TATIN	16 €	13 €	2,75 €	1,10 €
 CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES (sans croûte)	16 €	13 €	2,75 €	/
 CRUMBLE AUX FRAISES ET A LA RHUBARBE (sans croûte)	16 €	13 €	2,75 €	/
 MERVEILLEUX TRADITIONNEL	17 €	14 €	2,75 €	1,10 €
 MERVEILLEUX AUX FRUITS ROUGES	18 €	14 €	2,75 €	/
 MERVEILLEUX AUX FRAMBOISES	18 €	14 €	2,75 €	/
 CONCORDE	18 €	14 €	/	/
 PAVLOVA AUX FRAISES	20 €	15 €	/	/
 PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS DE SAISON	20 €	15 €	/	/
GENOISE AU CHOCOLAT (prix par part, minimum 6 parts)	/	/	3,5 €	/
GENOISE AUX FRUITS (prix par part, minimum 6 parts)	/	/	3,5 €	/
 NOUGAT GLACE	25 €	/	/	/
SAINT HONORE	25 €	18 €	/	1,10 €
DECORATION (prix à partir de, veuillez nous consulter)	/	/	3 €	/

ATELIER sucré salé


Coffret mignardises

Coffret

« be my MIGNARDISES » un coffret de 12 mignardises










15 €

Cakes & muffins

	Grand cake 8-10 parts	Muffin
 ROULEAU A LA CONFITURE	12 €	/
CAKE CHOCOLAT	12 €	3 €
CAKE BANANE	12 €	3 €
CAKE CITRON	14 €	3 €
CAKE MARBRE	12 €	/
CAKE POMMES	12 €	3 €
CAKE VANILLE	12 €	3 €
CARROT CAKE	16 €	3 €
CUPCAKES BONBONS (minimum 5 pièces)	/	3 €

Tartes salées - quiches

VEGETARIENNES

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
 BETTERAVE Betteraves, carottes, feta, coriandre, orange, graine de tournesol	20 €	15 €	3 €	1,50 €
 BLEU Bleu, poires, noix	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €
 CAROTTES Carottes, gingembre, coriandre, curry	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €
 CHEVRE Tomates, Chèvre frais, thym	16 €	13 €	3 €	1,50 €
 EPINARD Epinard, ricotta, copeaux de Parmesan	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €
 FETA Courgettes, feta, menthe	16 €	13 €	3 €	1,50 €
 PATATE DOUCE Patate douce, pesto vert, pignon de pin, parmesan	20 €	15 €	3 €	1,50 €
 PETITS POIS ET CAROTTES Petits pois, carottes, ciboulette	16 €	13 €	3 €	1,50 €
 PROVENCALE Aubergine, mozzarella, tomates fraîches, basilic, pignon de pin, tomates confites, purée de tomate	20 €	15 €	3 €	1,50 €
 QUINOA Quinoa, brocolis, courgettes, petits pois, ciboulette, aïrelles, sésame	20 €	15 €	3 €	1,50 €

TOUTES NOS QUICHES SONT A BASE D'OEUFS ET DE CREME ET CONTIENNENT DU GLUTEN, DU LACTOSE, DU SEL, DU POIVRE ET DE LA MUSCADE



 sans produit laitier (sans lactose)

 végétarien

Tartes salées - quiches

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
POISSON				
ANETH Courgettes, saumon, aneth	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €
BROCOLI Brocoli, saumon, fromage rapé	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €
EPINARD SAUMON Epinard, ricotta, saumon, copeaux de Parmesan	18 €	14 €	3 €	1,50 €
THON Thon, poivrons rouges, origan, purée de tomate, olives noires, ail	20 €	15 €	3 €	1,50 €
VIANDE				
ARTICHAUT Artichauts, jambon fumé, jeunes oignons, fromage de chèvre frais	20 €	15 €	3 €	1,50 €
AUBERGINES Aubergines, copeaux de Parmesan, jambon fumé, tomates confites	18 €	14 €	3 €	1,50 €
CHORIZO Chorizo, poivrons, feta	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €
COURGETTES Courgettes, lardons, fromage rapé	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €
CURRY Poulet, chou-fleur, carottes, curry, lait de coco, coriandre	20 €	15 €	3 €	1,50 €
EPINARDS JAMBON FUME Epinard, ricotta, jambon fumé, copeaux de Parmesan	18 €	14 €	3 €	1,50 €
JAMBON CUIT Jambon cuit, fromage rapé	16 €	13 €	3 €	1,50 €
LORRAINE Lardons, fromage rapé	16 €	13,0 €	3 €	1,50 €
MOZZARELLA Tomates, mozzarella, jambon fumé, basilic	18 €	14 €	3 €	1,50 €
TOMATES Tomates fraîches, lardons, fromage rapé, ciboulette, jeunes oignons	17 €	13,5 €	3 €	1,50 €

Tartes fines

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
 TARTE AUX TOMATES CERISES CONFITES	18 €	14,0 €	/	/
 TARTE AUX LEGUMES GRILLES Courgettes, poivrons, fenouil, aubergines	18 €	14,0 €	/	/

ATELIER
sucré salé

Commander

Tous nos produits sont fabriqués de façon artisanale avec des matières premières naturelles, de qualité et sans conservateur. Ils sont fabriqués à la demande.

Pour commander, contactez-nous à info@lacantinedegeraldine.be ou appelez le **010 81 66 53**. Toute commande doit être passée minimum 24 heures à l'avance. Pour tout autre délai ou commande personnalisée, merci de nous contacter.

- Enlèvement à l'Atelier de Grez-Doiceau
 - Chaussée de Wavre 362 à 1390 Grez-Doiceau (près du Big Mat)
 - En semaine : sur rendez-vous
 - Samedi et dimanche : entre 11h et 13h
 - Pour tout autre horaire d'enlèvement, nous contacter
- Livraison à domicile (commande de minimum 50 €):
 - Dans un rayon de 10 km autour de Grez-Doiceau, un forfait additionnel de 10€ sera demandé,
 - Dans un rayon supérieur de 10 km à 20 km, un forfait additionnel de 15€ sera demandé,
 - Dans un rayon supérieur à 20 km, veuillez nous contacter.

**Notre carte varie selon les saisons (été et hiver).
N'hésitez pas à nous consulter pour les suggestions et nouveautés.**

Informations allergènes :

Toutes nos tartes sucrées et salées sont préparées dans notre atelier qui utilise tous les allergènes à l'exception du lupin et des crustacés. La composition de nos produits peut varier.

Pour plus d'informations sur la présence d'allergènes dans nos produits, nous sommes à votre disposition au 010 81 66 53 pour vous répondre.

