

# LA CARTE

HIVER

du 1er novembre au 31 mars

Tarifs applicables en 2021-2022 - Tous nos prix s'entendent TVA comprise



ATELIER

sucré salé

-

## Fête de fin d'année



L'équipe de **La Cantine de Géraldine** vous propose pour les fêtes de fin d'année un assortiment de mignardises sucrées et de mini quiches, ainsi que le choix entre 7 bûches.

Merci de passer votre commande avant le **samedi 18 décembre au plus tard**, celle-ci ne sera validée qu'après votre paiement (à l'atelier).

L'atelier sera fermé le 25 et 26 décembre 2021 ainsi que le 1<sup>er</sup> janvier 2022.

## Mignardises sucrées

	Prix unitaire
CHEESECAKE AU SPECULOOS	1,2 €
① CROUTE AU CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE	1,2 €
CROUTE AU CITRON MERINGUEE	1,2 €
① CROUTE AUX NOIX DE PECAN ET AU SIROP D'ERABLE	1,2 €
① CROUTE AUX POIRES ET CREME D'AMANDE	1,2 €
CROUTE AU SUCRE BRUN	1,2 €
MISERABLE	1,2 €
① MOELLEUX AU CHOCOLAT (sans farine, à l'exception de la mignardise)	1,2 €
CROUTE AUX FRAMBOISES	1,2 €
FINANCIER (café, café chocolat)	1,2 €

## Mini quiches

	Prix unitaire
① EPINARD Epinard, ricotta, copeaux de Parmesan	1,8 €
① CAROTTES Carottes, gingembre, coriandre, curry	1,8 €
① CHEVRE Tomates, Chèvre frais, thym	1,8 €
BROCOLI SAUMON Brocoli, saumon, fromage rapé	1,8 €
CHAMPIGNONS Champignons, lardons, fromage rapé, jeunes oignons, ciboulette	1,8 €
LORRAINE Lardons, fromage rapé	1,8 €

## Bûches

## BÛCHE FEUILLETÉ AUX FRUITS FRAIS

Fond feuilleté, crème vanille, insert framboise et fruits frais

## BÛCHE SAINT-HONORE

Fond feuilleté, crèmeux chocolat et petits choux à la vanille

## BÛCHE SAINT-HONORE CHOCOLAT

Fond feuilleté, crèmeux chocolat et petits choux au chocolat

## BÛCHE CONCORDE

Fond meringue chocolat, ganache montée chocolat

## BÛCHE PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS

Meringue, crème fouettée et fruits frais

## BÛCHE MERVEILLEUX

Meringue, crème fouettée, copeaux de chocolat noir

## BÛCHE MOKA

Génoise et crème au beurre Moka

Grande bûche 8-10 parts	Petite bûche 4-6 parts
----------------------------	---------------------------

32 €	28 €
------	------

32 €	28 €
------	------

32 €	28 €
------	------

32 €	28 €
------	------

32 €	28 €
------	------

32 €	28 €
------	------

32 €	28 €
------	------

## Galette des Rois

GALETTE DES ROIS

Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts
----------------------------	---------------------------

21 €	16 €
------	------



amandes et fruits à coque














sans gluten



végétarien

ATELIER  
sucré salé

## Tartes sucrées

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
CARROT CAKE	19 €	15,0 €	3 €	/
CHEESECAKE AU SPECULOOS	18 €	14,5 €	3 €	1,2 €
CHEESECAKE AUX POIRES SUR LIT DE SPECULOOS	19 €	15 €	3 €	1,2 €
 CROUTE AU CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE	19 €	15 €	3 €	1,2 €
CROUTE AU CHOCOLAT CITRON VERT	19 €	15 €	3 €	/
CROUTE AU CITRON	18 €	14,5 €	3 €	1,2 €
CROUTE AU CITRON MERINGUEE	19 €	15 €	3 €	1,2 €
CROUTE AUX NOIX DE PECAN ET AU SIROP D'ERABLE	20 €	16 €	3 €	1,2 €
 CROUTE AUX POIRES ET CREME D'AMANDE	18 €	14,5 €	3 €	1,2 €
CROUTE AUX POMMES	17 €	14 €	3 €	1,2 €
 CROUTE AUX POMMES CARAMEL AU BEURRE SALE ET SON CRUMBLE	18 €	14,5 €	3 €	1,2 €
CROUTE POMMES BREUGHEL	18 €	14,5 €	3 €	1,2 €
CROUTE AU SUCRE BLANC	17 €	14 €	3 €	1,2 €
CROUTE AU SUCRE BRUN	17 €	14 €	3 €	1,2 €
GATEAU AUX POMMES FACON GRAND-MERE	18 €	14,5 €	3 €	/
LE "PETIT BEURRE"	17 €	/	/	/
MILLE FEUILLES	22 €	17 €	3 €	/
MISERABLE	22 €	17 €	/	1,2 €
 MOELLEUX AU CHOCOLAT (sans farine, à l'exception de la mignardise)	20 €	16 €	3 €	1,2 €
MOELLEUX AUX POIRES	20 €	16 €	3 €	1,2 €
SUCCES PRALINE	22 €	17 €	/	/
TARTE TATIN	20 €	16 €	3 €	1,2 €
TARTES FINES (pommes, poires, cerises, ...)	/	/	3 €	/
 CRUMBLE AUX POMMES ET POIRES (sans croûte)	18 €	14,5 €	3 €	/
 MERVEILLEUX TRADITIONNEL	22 €	17 €	3 €	1,2 €
 MERVEILLEUX AUX FRUITS ROUGES	24 €	19 €	3 €	/
 MERVEILLEUX AUX FRAMBOISES	24 €	19 €	3 €	/
 CONCORDE	24 €	19 €	/	/
 PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS DE SAISON	24 €	19 €	/	/
GENOISE AU CHOCOLAT	32 €	28 €	/	/
GENOISE AUX FRUITS	32 €	28 €	/	/
 NOUGAT GLACE	32 €	/	/	/
SAINT HONORE	32 €	28 €	/	1,2 €
FLAN PATISSIER VANILLE	20 €	16 €	3 €	/
DECORATION (prix à partir de, veuillez nous consulter)	4 €	4 €		

ATELIER  
sucré salé


## Coffret mignardises

« be my MIGNARDISES » un coffret de 12 mignardises

Coffret

16 €

## Cakes & muffins

	Grand cake 8-10 parts	Pièce
 ROULEAU A LA CONFITURE	12,5 €	
CAKE CHOCOLAT	14 €	
CAKE BANANE	14,5 €	
CAKE MARBRE	14 €	
CAKE POMMES	14 €	
CAKE VANILLE	12,5 €	
CAKE CITRON	14,5 €	
CUPCAKES BONBONS (minimum 5 pièces)	/	3,25 €

## Muesli, cookies & meringues










	Pièce
PALETS AUX CEREALES (10 pièces)	13 €
BROWNIES NATURE	1,6 €
BROWNIES CARAMEL	1,8 €
BROWNIES NOISETTE	1,8 €
COOKIES PEPITES AUX CHOCOLAT	1,4 €
COOKIES 100% CHOCOLAT	1,6 €
MERINGUE	1,1 €

## Les Mousses

	Pièce
MOUSSE CHOCOLAT	3 €
MOUSSE CARAMEL	3 €
MOUSSE FRAMBOISE	3 €
MOUSSE LAIT D'AMANDE	3 €
MOUSSE MANGUE	3 €
MOUSSE FRUIT DE LA PASSION	3 €
MOUSSE CAFE	3 €
TIRAMISU SPECULOOS	3 €

ATELIER  
sucré salé

## Tartes salées - quiches

		Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
<b>VEGETARIENNES</b>					
	<b>BLEU</b> Bleu, poires, noix	19 €	15,0 €	3,5 €	1,8 €
	<b>CELERI</b> Céleri-rave, tartufata, parmesan, huile de truffe	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
	<b>CHOU VERT</b> Chou vert, navet, pois chiche, oignon, ail, ras el-hanout	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
	<b>EPINARD</b> Epinard, ricotta, copeaux de Parmesan	19 €	15 €	3,5 €	1,8 €
	<b>LEGUMES D'HIVER</b> Carottes, butternut, chou de Bruxelles	19 €	15 €	3,5 €	1,8 €
	<b>PATATE DOUCE</b> Patate douce, pesto vert, pignon de pin, parmesan	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
	<b>POMME</b> Pommes, chèvre, miel, thym	19 €	16,5 €	3,5 €	1,8 €
	<b>POTIMARRON</b> Potimarron, persil plat, noisette, fromage, feta	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
	<b>QUINOA</b> Quinoa, brocolis, courgettes, petits pois, ciboulette, airelles, sésame	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
<b>POISSON</b>					
	<b>BROCOLI</b> Brocoli, saumon, fromage rapé	20 €	16 €	3,5 €	1,8 €
	<b>CHICON</b> Chicon, saumon, chèvre	20 €	16 €	3,5 €	1,8 €
	<b>EPINARD SAUMON</b> Epinard, ricotta, saumon, copeaux de Parmesan	21 €	16,5 €	3,5 €	1,8 €
	<b>POIREAUX SAUMON</b> Poireaux, saumon, fromage rapé	20 €	16 €	3,5 €	1,8 €

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

ATELIER  
sucré salé

## Tartes salées - quiches

VIANDE	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
<b>BUTTERNUT</b> Butternut, lentilles, lardons, sauge, poivres roses	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
<b>CHAMPIGNONS</b> Champignons, lardons, fromage rapé, jeunes oignons, ciboulette	19 €	15 €	3,5 €	1,8 €
<b>CHORIZO</b> Chorizo, poivrons, feta	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
<b>CHOUX DE BRUXELLES</b> Choux de Bruxelles, lardons, fromage de chèvre frais	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
<b>CURRY</b> Poulet, chou-fleur, carottes, curry, lait de coco, coriandre	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
<b>EPINARDS JAMBON FUMÉ</b> Epinard, ricotta, jambon fumé, copeaux de Parmesan	21 €	16,5 €	3,5 €	1,8 €
<b>FENOUIL</b> Lentille, fenouil, champignon, épinard, lardons	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €
<b>JAMBON CUIT</b> Jambon cuit, fromage rapé	19 €	15 €	3,5 €	1,8 €
<b>LORRAINE</b> Lardons, fromage rapé	19 €	15 €	3,5 €	1,8 €
<b>OIGNONS</b> Oignons, lardons, fromage, thym, fromage rapé	20 €	16 €	3,5 €	1,8 €
<b>POIREAUX LARDONS</b> Poireaux, lardons, fromage rapé	20 €	16 €	3,5 €	1,8 €
<b>REBLOCHON</b> Reblochon, jambon cru, pomme de terre, fromage rapé	22 €	17 €	3,5 €	1,8 €

## Tartes fines



### TARTE AUX LEGUMES GRILLES

Courgettes, poivrons, fenouil, aubergines

Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
22 €	17 €	/	/

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](mailto: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 10,5€ sera demandé,
  - Dans un rayon supérieur de 10 km à 20 km, un forfait additionnel de 15,75€ 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.

