

LA CARTE

HIVER





















du 1er octobre au 31 mars

Tarifs applicables en 2022-2023 - Tous nos prix s'entendent TVA comprise

ATELIER
sucré salé

Tartes sucrées

NOS CROUTES

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
 ABRICOTS	21 €	17 €	3,5 €	/
 ANANAS ET CREME D'AMANDE	25 €	17,5 €	3,5 €	1,4 €
 CERISES ET SON CRUMBLE	23 €	17 €	3,5 €	1,4 €
CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE	22 €	17 €	3,5 €	1,4 €
CHOCOLAT CITRON VERT	23 €	17 €	3,5 €	/
CHOUX (crèmeux vanille, ganache chocolat)	21 €	17 €	3,5 €	1,4 €
CITRON	23 €	17 €	3,5 €	1,4 €
CITRON MERINGUEE	24 €	18 €	3,5 €	1,4 €
FLAN PATISSIER VANILLE (non surgelable)	25 €	19 €	3,5 €	/
 FRANGIPANE	21 €	17 €	3,5 €	/
 FRUITS ROUGES ET SON CRUMBLE	21 €	17 €	3,5 €	1,4 €
 NOIX DE PECAN	28 €	17 €	3,5 €	
 POIRES ET CREME D'AMANDE	25 €	17,5 €	3,5 €	1,4 €
POMMES	21 €	17 €	3,5 €	/
 POMMES CARAMEL AU BEURRE SALE ET SON CRUMBLE	23 €	17 €	3,5 €	1,4 €
POMMES BREUGHEL	23 €	17 €	3,5 €	/
RHUBARBE	21 €	17 €	3,5 €	/
SUCRE BLANC	21 €	17 €	3,5 €	1,4 €
SUCRE BRUN	21 €	17 €	3,5 €	1,4 €
TARTE TATIN	21 €	17 €	3,5 €	1,4 €
 TIRAMISU	21 €	17 €	/	/
CHEESECAKE AU SPECULOOS	29 €	19 €	3,5 €	1,4 €
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES SUR LIT DE SPECULOOS	30 €	20 €	3,5 €	1,4 €
CHEESECAKE AUX POIRES SUR LIT DE SPECULOOS	30 €	20 €	3,5 €	1,4 €
CHEESECAKE ORANGE	29 €	19 €	3,5 €	1,4 €
 MOELLEUX AU CHOCOLAT (sans farine, à l'exception de la mignardise)	25 €	17,5 €	3,5 €	1,4 €
MOELLEUX AUX POIRES	23 €	17 €	3,5 €	1,4 €
GATEAU AUX POMMES FACON GRAND-MERE	21 €	17 €	3,5 €	/
 CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES (sans croûte)	22 €	17 €	3,5 €	/
 CRUMBLE AUX POMMES ET POIRES (sans croûte)	22 €	17 €	3,5 €	/
 MERVEILLEUX TRADITIONNEL	31 €	21 €	4 €	1,4 €
 MERVEILLEUX AUX FRUITS ROUGES	31 €	21 €	4 €	/
 CONCORDE	31 €	21 €	/	/
 PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS DE SAISON	40 €	26 €	/	/
 CARROT CAKE	21 €	17 €	3,5 €	1,4 €
LE "PETIT BEURRE"	21 €	/	/	/
MILLE FEUILLES	31 €	22 €	4 €	/
MISERABLE	31 €	22 €	/	1,5 €
NOUGAT GLACE	35 €	/	/	/
 SAINT HONORE	35 €	25 €	/	/
 SUCCES PRALINE	31 €	22 €	4 €	/
TARTES FINES (feuilletés aux pommes, poires, cerises, ...)	/	/	3,5 €	/
GENOISE AU CHOCOLAT	35 €	30 €	/	/
 GENOISE AUX FRUITS	35 €	30 €	/	/
DECORATION (prix à partir de, veuillez nous consulter)	5 €	5 €		

ATELIER
sucré salé

Coffret mignardises

Coffret

« be my MIGNARDISES » un coffret de 12 mignardises

19 €

Cakes & muffins



ROULEAU A LA CONFITURE

Grand cake
8-10 parts

Pièce

16 €

CAKE CHOCOLAT

16 €

CAKE BANANE

16 €

CAKE MARBRE

16 €

CAKE POMMES

16 €

CAKE VANILLE

16 €

CAKE CITRON

16 €

CUPCAKES BONBONS (minimum 5 pièces)

/

4 €

Muesli, cookies & meringues

Pièce

PALETS AUX CEREALES (10 pièces)

15 €

BROWNIES NATURE

2 €

BROWNIES CAMEL

2,2 €

BROWNIES NOISETTE

2,2 €

COOKIES PEPITES AUX CHOCOLAT

2 €

COOKIES 100% CHOCOLAT

2 €

MERINGUE

1,3 €

Les Mousses

Pièce

MOUSSE CHOCOLAT

3,5 €

MOUSSE TIRAMISU SPECULOOS

3,5 €

MOUSSE CAFE

3,5 €

MOUSSE CAMEL

3,5 €

MOUSSE FRAMBOISE

4 €

MOUSSE LAIT D'AMANDE

4 €

MOUSSE MANGUE

4 €

MOUSSE FRUIT DE LA PASSION

4 €



sans produit laitier (sans lactose)

ATELIER
sucré salé

Tartes salées - quiches

VEGETARIENNES

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
 BLEU Bleu, poires, noix	30 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
 CAROTTES Carottes, gingembre, coriandre, curry	24 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
 CELERI Céleri-rave, tartufata, parmesan, huile de truffe	30 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
 CHEVRE Tomates, Chèvre frais, thym	28 €	18,5 €	5,0 €	2,2 €
 EPINARD Epinard, ricotta, copeaux de Parmesan	34 €	18,5 €	4 €	2,2 €
 PATATE DOUCE Patate douce, pesto vert, parmesan	35 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
 POMME Pommes, chèvre, miel, thym	30 €	18,5 €	4 €	2,2 €
 POTIMARRON Potimarron, persil plat, fromage, feta	30 €	18,5 €	4 €	2,2 €
 QUINOA Quinoa, brocolis, courgettes, petits pois, ciboulette, aïrelles, sésame	30 €	18,5 €	4 €	2,2 €

POISSON

BROCOLI Brocoli, saumon, fromage rapé	28 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
EPINARD SAUMON Epinard, ricotta, saumon, copeaux de Parmesan	39 €	20 €	4,5 €	2,2 €
POIREAUX SAUMON Poireaux, saumon, fromage rapé	34 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €

TOUTES NOS QUICHES SONT A BASE D'OEUF 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
BUTTERNUT Butternut, lardons, sauge, miel	32,5 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
CHAMPIGNONS Champignons, lardons, fromage rapé, jeunes oignons, ciboulette	28 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
CHORIZO Chorizo, poivrons, feta	32,5 €	18,5 €	4 €	2,2 €
CHOUX DE BRUXELLES Choux de Bruxelles, lardons, fromage de chèvre frais	30 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
CURRY Poulet, chou-fleur, carottes, curry, lait de coco, coriandre	34 €	18,5 €	4 €	2,2 €
EPINARDS JAMBON FUME Epinard, ricotta, jambon fumé, copeaux de Parmesan	34 €	20 €	4,5 €	2,2 €
FENOUIL Lentille, fenouil, épinard, lardons	28 €	18,5 €	4 €	2,2 €
JAMBON CUIT Jambon cuit, fromage rapé	28 €	18,5 €	4,5 €	2,2 €
LORRAINE Lardons, fromage rapé	28 €	18,5 €	4 €	2,2 €
MOZZARELLA Tomates, mozzarella, jambon fumé, basilic	32 €	22 €	6 €	2,2 €
OIGNONS Oignons, lardons, fromage, thym, fromage rapé	30 €	18,5 €	4 €	2,2 €
POIREAUX LARDONS Poireaux, lardons, fromage rapé	30 €	18,5 €	4 €	2,2 €
REBLOCHON Reblochon, jambon cru, pomme de terre, fromage rapé	32 €	18,5 €	4 €	2,2 €

Tartes fines

 TARTE AUX LEGUMES GRILLES Courgettes, poivrons, fenouil, aubergines	30 €	18,5 €	/	/
---	------	--------	---	---

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 11,5€ sera demandé,
 - Dans un rayon supérieur de 10 km à 20 km, un forfait additionnel de 17,5€ 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.

