

LA CARTE

ETE

du 1er mai au 31 octobre 2022


























Tarifs applicables en 2022 - 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

NOS CROUTES

 ABRICOTS	20 €	16 €	3,3 €	/
 ANANAS ET CREME D'AMANDE	21 €	16,5 €	3,3 €	1,3 €
 CERISES ET SON CRUMBLE	20 €	16 €	3,3 €	1,3 €
 CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE	21 €	16,5 €	3,3 €	1,3 €
CHOCOLAT CITRON VERT	21 €	16,5 €	3,3 €	/
CHOUX (crèmeux vanille, ganache chocolat)	21 €	16,5 €	3,3 €	1,3 €
CITRON	20 €	16 €	3,3 €	1,3 €
CITRON MERINGUEE	21 €	16,5 €	3,3 €	1,3 €
FLAN PATISSIER VANILLE (non surgelable)	22 €	17,5 €	3,3 €	/
 FRAISES	24 €	19 €	3,6 €	1,3 €
 FRAMBOISES	24 €	19 €	3,6 €	1,3 €
 FRUITS ROUGES ET SON CRUMBLE	20 €	16 €	3,3 €	1,3 €
 GROSEILLES VERTES	21 €	16,5 €	3,3 €	1,3 €
 MOUSSE CITRON VERT FRAMBOISE	24 €	19 €	3,3 €	1,3 €
 MULTI FRUITS (FRAISES, FRAMBOISES, MYRTILLES)	24 €	19 €	3,6 €	1,3 €
 NOIX DE PECAN ET AU SIROP D'ERABLE	22 €	17,5 €	3,3 €	1,3 €
POMMES	19 €	15,5 €	3,3 €	/
 POMMES CARAMEL AU BEURRE SALE ET SON CRUMBLE	20 €	16 €	3,3 €	1,3 €
RHUBARBE	20 €	16 €	3,3 €	/
SUCRE BLANC	19 €	15,5 €	3,3 €	1,3 €
SUCRE BRUN	19 €	15,5 €	3,3 €	1,3 €
TARTE TATIN	22 €	17,5 €	3,3 €	1,3 €
 TIRAMISU	19 €	15,5 €	/	/
CHEESECAKE AU SPECULOOS	20 €	16 €	3,3 €	1,3 €
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES SUR LIT DE SPECULOOS	21 €	16,5 €	3,3 €	1,3 €
 MOELLEUX AU CHOCOLAT (sans farine, à l'exception de la mignardise)	22 €	17,5 €	3,3 €	1,3 €
MOELLEUX AUX POMMES FACON GRAND-MERE	20 €	16 €	3,3 €	/
 CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES (sans croûte)	20 €	16 €	3,3 €	/
 CRUMBLE AUX FRAISES ET A LA RHUBARBE (sans croûte)	20 €	16 €	3,3 €	/
 MERVEILLEUX TRADITIONNEL	24 €	19 €	3,6 €	1,3 €
 MERVEILLEUX AUX FRUITS ROUGES	26,5 €	21 €	3,6 €	/
 MERVEILLEUX AUX FRAMBOISES	26,5 €	21 €	3,6 €	1,3 €
 CONCORDE	26,5 €	21 €	/	/
 PAVLOVA AUX FRAISES	26,5 €	21 €	/	/
 PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS DE SAISON	26,5 €	21 €	/	/
 CARROT CAKE	21 €	16,5 €	3,3 €	1,3 €
LE "PETIT BEURRE"	19 €	/	/	/
MILLE FEUILLES	24 €	19 €	3,6 €	/
 NOUGAT GLACE	35 €	/	/	/
SAINT HONORE	35 €	30 €	/	/
GENOISE AU CHOCOLAT	35 €	30 €	/	/
 GENOISE AUX FRUITS	35 €	30 €	/	/

DECORATION (prix à partir de, veuillez nous consulter)

4,5 € 4,5 €

 amandes et fruits à coque

 sans gluten

ATELIER
sucré salé


Coffret mignardises

Coffret

« be my MIGNARDISES » un coffret de 12 mignardises

17,5 €

Cakes & muffins

	Grand cake 8-10 parts	Pièce
 ROULEAU A LA CONFITURE	14 €	
CAKE CHOCOLAT	15,5 €	
CAKE BANANE	15 €	3,3 €
CAKE MARBRE	15,5 €	
CAKE POMMES	15,5 €	
CAKE VANILLE	14 €	
CAKE CITRON	15 €	
CUPCAKES BONBONS (minimum 5 pièces)	/	3,6 €

Muesli, cookies & meringues






	Pièce
PALETS AUX CEREALES (10 pièces)	14 €
BROWNIES NATURE	1,75 €
BROWNIES CAMEL	2 €
BROWNIES NOISETTE	2 €
COOKIES PEPITES AUX CHOCOLAT	1,75 €
COOKIES 100% CHOCOLAT	1,75 €
MERINGUE	1,2 €

Les Mousses

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

ATELIER
sucré salé

Tartes salées - quiches

		Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
VEGETARIENNES					
	BETTERAVE Betteraves, carottes, feta, coriandre, orange, graine de tournesol	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
	CAROTTES Carottes, gingembre, coriandre, curry	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
	CHEVRE Tomates, Chèvre frais, thym	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
	EPINARD Epinard, ricotta, copeaux de Parmesan	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
	FETA Courgettes, feta, menthe	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
	PATATE DOUCE Patate douce, pesto vert, pignon de pin, parmesan	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
	PETITS POIS ET CAROTTES Petits pois, carottes, ciboulette	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
	POMME Pommes, chèvre, miel, thym	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
	PROVENCALE Aubergine, mozzarella, tomates fraîches, basilic, pignon de pin, tomates confites, purée de tomate	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
	QUINOA Quinoa, brocolis, courgettes, petits pois, ciboulette, aïelles, sésame	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
POISSON					
	ANETH Courgettes, saumon, aneth	22 €	17,5 €	3,85 €	2 €
	BROCOLI Brocoli, saumon, fromage rapé	22 €	17,5 €	3,85 €	2 €
	EPINARD SAUMON Epinard, ricotta, saumon, copeaux de Parmesan	23 €	18 €	3,85 €	2 €
	THON Thon, poivrons rouges, origan, purée de tomate, olives noires, ail	24 €	18,5 €	3,85 €	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

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
VIANDE				
ARTICHAUT Artichauts, jambon fumé, jeunes oignons, fromage de chèvre frais	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
AUBERGINES Aubergines, copeaux de Parmesan, jambon fumé, tomates confites	23 €	18 €	3,85 €	2 €
CHORIZO Chorizo, poivrons, feta	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
COURGETTES Courgettes, lardons, fromage rapé	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
CURRY Poulet, chou-fleur, carottes, curry, lait de coco, coriandre	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
EPINARDS JAMBON FUME Epinard, ricotta, jambon fumé, copeaux de Parmesan	23 €	18 €	3,85 €	2 €
FENOUIL Lentille, fenouil, champignon, épinard, lardons	24 €	18,5 €	3,85 €	2 €
JAMBON CUIT Jambon cuit, fromage rapé	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
LORRAINE Lardons, fromage rapé	21 €	16,5 €	3,85 €	2 €
MOZZARELLA Tomates, mozzarella, jambon fumé, basilic	23 €	18 €	3,85 €	2 €
TOMATES Tomates, lardons, fromage rapé, ciboulette, jeunes oignons	22 €	17,5 €	3,85 €	2 €

Tartes fines

	Grande tarte 8-10 parts	Petite tarte 4-6 parts	Tartelette 1 part	Mignardise
 TARTE AUX TOMATES CERISES CONFITES	24 €	18,5 €	/	/
 TARTE AUX LEGUMES GRILLES Courgettes, poivrons, fenouil, aubergines	24 €	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.

