
MERRY
Christmas
MARIUS
DEMEYER
Bio
PATISSIER
CHOCOLATIER

Pour Vous

Savoir-faire familial
Saveurs uniques

Des créations bio qui reflètent un engagement profond pour la qualité et le goût authentique avec des ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur qualité, dans le respect des producteurs et de la nature.

La Bûche
Cappuccino noisette

UNIQUEMENT
EN 6 PERSONNES
48€

CROUSTILLANT,
BISCUIT NOISETTE IMBIBÉ DE CAFÉ,
CRÉMEUX CARAMEL
AU BEURRE SALÉ,
PRALINÉ NOISETTE CAFÉ,
MOUSSE CAPPUCCINO



Noël

La Bûche Madagascar

UNIQUEMENT
EN 6 PERSONNES
48€

BISCUIT CHOCOLAT,
CRÉMEUX VANILLE DE MADAGASCAR,
MOUSSE CHOCOLAT
DE MADAGASCAR



Noël

La Bûche Forêt noire

UNIQUEMENT
EN 6 PERSONNES
48€

SABLÉ AMANDE,
BISCUIT CHOCOLAT,
CRÉMEUX CHOCOLAT,
COMPOTÉE DE CERISES,
CHANTILLY AU KIRSCH



Noël

La Bûche glacée

UNIQUEMENT
EN 6 PERSONNES
52€

MERINGUE CROQUANTE,
GLACE CHOCOLAT DE MADAGASCAR,
GLACE VANILLE DE MADAGASCAR,
MERINGUE ITALIENNE



Noël

Le Nougat glacé

Noël & Nouvel an

UNIQUEMENT
EN 6/8 PERSONNES
52€

NOUGAT GLACÉ AU MIEL,
AMANDES TORRÉFIÉES,
PISTACHES,
CITRONS & ORANGES
CONFITS,
RHUM VANILLÉ



Pour Nouvel an

Les Gâteaux

UNIQUEMENT
EN 6/8 PERSONNES
49€

✦ ORANGE GIANDUJA

SABLÉ AMANDE, BISCUIT CHOCOLAT, CRÉMEUX GIANDUJA NOISETTE,
CRÈME MONTÉE INFUSÉE AUX ZESTES D'ORANGE, GELÉE D'ORANGE

✦ MADAGASCAR

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT,
CRÉMEUX VANILLE DE MADAGASCAR,
MOUSSE CHOCOLAT DE MADAGASCAR

Les Gâteaux glacés

UNIQUEMENT EN 6/8 PERSONNES
52€

✦ NOUGAT GLACÉ

NOUGAT GLACÉ AU MIEL, AMANDES TORRÉFIÉES,
PISTACHES, CITRONS & ORANGES CONFITS

✦ VACHERIN VANILLE & FRUITS ROUGES

MERINGUE CROQUANTE, SORBET FRUITS ROUGES, GLACE VANILLE,
MERINGUE ITALIENNE



Décembre

tous les plaisirs du mois



Le Pain d'Épices

300 GR

13,50€

Les truffes,

Orangettes de Noël (aux épices),

Coffrets de pralines,

Montages et sujets en chocolat,

Le sapin gourmand,

Sucettes chocolat chaud,

Galettes,

Biscuits,

...

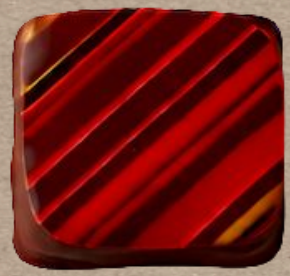
Les Pralines



Anis
-citron vert



Noisette



Framboise



Miel balsamique



Noix de pécan



Massepain miel
vanille



Thé Earl Grey
- Citron



Amande
Cannelle



Caramel café



Vanille



Pérou 70%



Caramel vanille



LA COUGNOLE

UNIQUEMENT
LES MERCREDIS/ VENDREDIS/
SAMEDIS
& RÉVEILLONS

Oeufs frais, beurre & miel

✦ Nature 350 gr – 12,50€

La Galette des Rois



à la crème d'amande

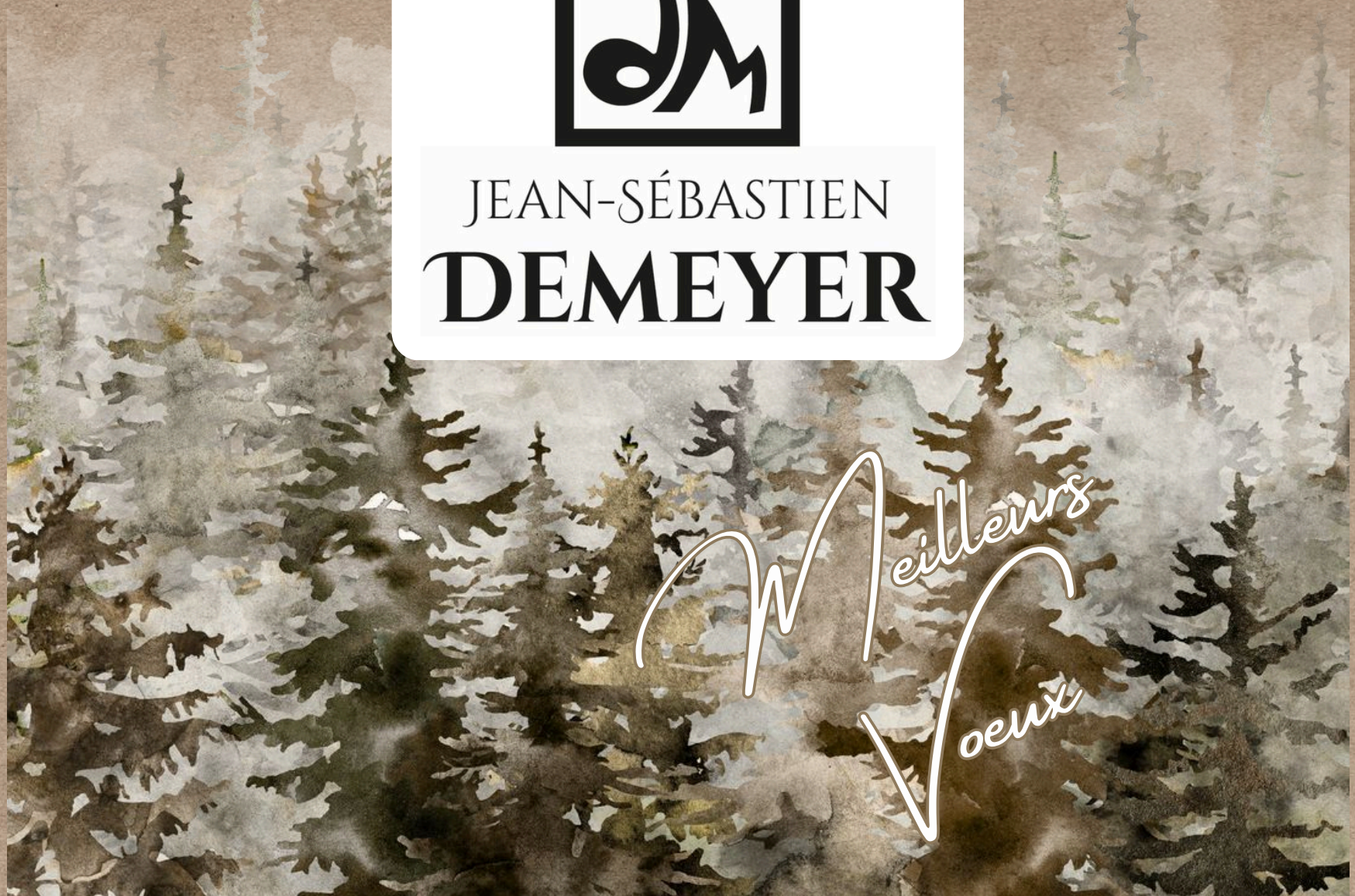
et sirop de miel

--- 39,00€ / 6 à 8 pers. ---

À partir du 5 janvier

PAINS BIO

JEAN-SÉBASTIEN
DEMEYER





Votre boulanger vous souhaite de belles fêtes gourmandes !

Attention

Durant le mois de décembre,
les productions suivantes sont suspendues :

Les pains de Khorasan, amidonnier,
sarrasin, Marius, cappelli
Les cramiques, craquelins, briochés,
brioches sucre/choco

Les pains

Campagne (Rouge de Bordeaux) -600gr /4,70€

Ferme -600gr /4,70€

Épeautre -600gr /5,00€

Céréales -600gr /4,90€

Complet -600gr 5,00€

Maïs & tournesol -400gr /4,70€

Noix, raisins et graines de courge
-400gr /4,70€

Figues, abricots et sésame
-400gr /4,70€

Ciabatta (nature, sésame, épices)
-285gr /3,10€

Pur seigle* -400gr /5,10€

Seigle aux fruits*
(abricots, pruneaux, figues, noisettes, raisins)
-400gr /6,40€

*Uniquement les vendredis & réveillons

bio-garantie
CONTROLE BE-BIO-03
Agriculture UE/NON UE
EU/Nee EU- Landbouw
EU/Nein EU-Landwirtschaft

Les pains inédits

6,20€ / 400gr

✦ Le Pain de seigle*

aux zestes de citrons semi confits

*UNIQUEMENT LES VENDREDIS + 24 ET 31/12

✦Le Marius des Fêtes**

(châtaigne) aux noisettes, amandes & miel de châtaigne

✦ Le Pain abricot de Noël**

aux épices de Noël & miel

**UNIQUEMENT LES SAMEDIS + 24 ET 31/12

La Grande Brioche***

10,00€ / 600gr

double beurre à l'épeautre et oeufs frais – nature ou sésame toasté

La Fleur de Petits Pains***

6,00€ / 7 petits pains

pâte à pistolet partiellement garnie de graines de sésame et de pavot

***UNIQUEMENT LES 24 ET 31/12



Un conseil vin

Terre de cosmoculture
BDR (Bulles De Rouge)

La cuvée "BDR" est un vin rouge léger, mousseux.
Ses bulles fines en font un vin idéal pour l'apéritif
ou le dessert, à servir frais.

- Cépages: Grenache, caladoc, muscat, mondeuse, sciaccarello
- Vendanges manuelles
- Vinification: vinification naturelle, levures indigènes. Macération préfermentaire à froid 2 à 3 jours, élevage sur lies fines en cuve inox, gazéification.
- Aromatique:
  Fruits rouges, cerise
- Capacité de garde: 5 ans (actuellement à maturité)

Céd'ivin



27,00 €

Horaire “Fêtes”

HORAIRE HABITUEL:

Fermé:

les lundis, jeudis et dimanches

Ouvert:

Mardi / Mercredi / Vendredi:
10h-18h
Samedi:
8h-14h

SAUF

Ouverture exceptionnelle :
les jeudis 24 & 31 décembre
de 9h à 16h

Fermé:

Les 25 et 26 décembre
Les 1er et 2 janvier

CLÔTURE DES COMMANDES

Noël

Samedi 19/12
à 14 heures

Nouvel an

Samedi 26/12
à 14 heures

avec versement
d’un acompte

Nous nous réservons le droit de clôturer les commandes avant ces dates si le volume de production maximal est atteint !
Fournir des produits de qualité reste notre priorité!



NOTRE BOUTIQUE

MARIUS DEMEYER

PATISSIER CHOCOLATIER

0032 484/918.672

mariusdemeyer.be

info@lespainsdejeansebastien.be
info@mariusdemeyer.be

Av. du Régent, 16 b
7011 GHLIN

CONTROLE BE-BIO-03
Agriculture UE/NON UE
EU/Nee EU- Landbouw
EU/Nein EU-Landwirtschaft