

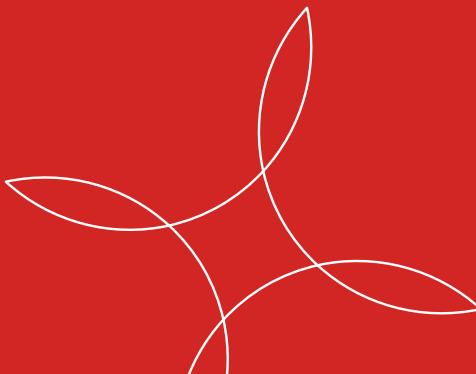
La main à la pâte
depuis 1935

DECUYNAERE

boulanger · pâtissier · glacier



MENU DES FÊTES
2025-2026



TOASTS APÉRITIFS

(À RÉCHAUFFER AU FOUR)

LE PLATEAU DE 30

assortiment de 7 toasts:
croque-Monsieur, pizza à la tomate,
pain-saucisse, quiche aux lardons,
feuilleté béchamel & thon, vidé béchamel,
petit chou béchamel & oignon.

30,00 €



MIGNARDISES

à la pièce 1,30 €

Éclair
Carré crème
Carré confiture
Boule de Berlin

à la pièce 1,45 €

Paris-Brest
Savoie crème au beurre Moka*
Savoie crème au beurre vanille*
Misérable
Javanais

Merveilleux crème fraîche
Cygne (avec crème fraîche, ananas)
Savoie crème fraîche au rhum*
Savoie crème fraîche au cointreau*
Savoie crème fraîche à l'avocat*
Baba au rhum*
Forêt noire
3 chocolats
Tartelette aux fraises
Tartelette aux fruits
Tartelette aux bananes
Tartelette au citron meringuées

à la pièce 1,55 €

L'éclat tropical NOUVEAU!
L'Hibiscus
Jasmin
Gianduja
Bavarois à la framboise
Bavarois à la fraise
Bavarois aux fruits de la passion
Jad'Or
Le William's
Le caramel salé
Mont d'Or



PAINS SURPRISES

5 PICCOLOS PAR PERSONNE

piccolo gris,
piccolo blanc,
blanc aux graines de sésame,
blanc aux graines de pavot
gris aux noix

par pers. 7,70 €

GARNITURE

garnis de salade de crabe
filet américain
jambon à l'os
salade de poulet
Emmental

avec salade par pers. 7,80 €
supplément panier 6,00 €
supplément panier réutilisable avec caution 10,00 €
supplément tortue 7,00 €



ENTREMETS

(DISPONIBLES PAR 4, 6, 8 OU 10)



L'ÉCLAT TROPICAL NOUVEAU!

Mousse à la vanille de Madagascar, crème brûlée à la pistache et son croquant aux amandes, recouvert d'une gelée mangue/ passion.

L'HIBISCUS

Génoise et mousse au chocolat avec un fond de spéculoos et un palet d'Hibiscus.

LE JASMIN

Génoise de thé au jasmin, mousse au chocolat blanc et zeste de main de Bouddha, croquant aux amandes.

JAD'OR

Mousse au chocolat avec son cœur de crème brûlée café sur ses éclats de caramel croquant.

LE WILLIAM'S*

Bavarois à la Poire Williams, mousse au chocolat et son croquant au caramel salé.

LE CARAMEL SALÉ

Bavarois au caramel salé, biscuit au chocolat, pétales de fruits rouges.

MONT D'OR

Goût chocolat pour ce gâteau composé d'un duo de mousses au chocolat et d'un biscuit coco.

FORÊT NOIRE

Mousse et génoise au chocolat, crème fraîche, corolles de chocolat au lait.

3 CHOCOLATS

Génoise au chocolat assortie de 3 mousses au chocolat, corolles de chocolat blanc.

BAVAROIS À LA FRAMBOISE

par pers. 4,60 €

par pers. 4,30 €

BÛCHE OU CŒUR DE L'AN CRÈME FRAÎCHE*

Savoie crème fraîche, intérieur framboise et ananas.

Avec ou sans ganache.

BÛCHE OU CŒUR DE L'AN CRÈME AU BEURRE*

Savoie crème au beurre vanille, moka ou praliné ou chocolat.

JAVANAIS

Alternance de feuilles de biscuits aux amandes et de crème au beurre moka et recouverte d'une ganache.

MISÉRABLE

Biscuits aux amandes, crème à la vanille bourbon.

FLAMBÉE

Feuilletage nappé d'une crème diplomate, fruits frais, recouvert d'une meringue caramélisée.



GLACES

BÛCHE «À L'ANCIENNE»**

par pers. (3 minimum) 5,00 €

BÛCHE AVEC NAPPAGE

par pers. 5,25 €

Uniquement vanille & caramel salé, vanille & fraise ou vanille & chocolat

CŒUR DE L'AN

par pers. 5,25 €

Avec nappage uniquement vanille & chocolat ou vanille & sorbet framboise

OMELETTE NORVÉGIENNE*

par pers. (4 minimum) 5,40 €

IGLOO **

par pers. (4 minimum) 6,00 €

CHALET **

par pers. (4 minimum) 6,00 €

PÈRE NOËL **

par pers. (5 minimum) 6,00 €

* Avec alcool

** Les différents parfums sont : Vanille, Vanille-Moka, Vanille-Praliné, Vanille-Chocolat, Vanille-Caramel Salé, Vanille-Fraise, Vanille-Sorbet Framboise, Vanille-Sorbet 4 fruits



CÔTÉ BOULANGERIE

● ● ● Pain de maïs (600g)	NOUVEAU !	4,50 €
Fermentation lente – farine de blé et de maïs – graines de tournesol – croûte croquante et mie moelleuse		
● ● Pain des fêtes aux fruits rouges (300g)	NOUVEAU !	5,50 €
Farine de blé – farine de blé intégral – graines de potiron torréfiées et fruits rouges		
● ● Pain aux figues et raisins (200g)		3,30 €
● Pain brioché au beurre (200g)		2,50 €
● ● Pain d'antan au levain (800g)		5,00 €
Fermentation lente – Farine semi-complète		
● ● Pain noir (600g)		4,70 €
Macération – farine de seigle – malt torréfié – levain dur – riche en graines		
● Pain miel et noix (400g)		3,85 €
Fermentation lente – farine semi-complète – miel de chez Miel & Sébastien		
Stollen (spécialité des fêtes)		7,00 €
Pâte à brioche, épices de Noël, massepain et fruits confits.		
Recouvert de sucre impalpable		
Baguette tradition au levain (300g)		1,95 €
Fermentation lente		
● Pain d'épice		17 €/kg

⇨ Ces pains s'accompagnent parfaitement avec:
 • foie gras • fromage • saumon et fruits de mer

HORAIRES D'OUVERTURE

du lundi au samedi	07:00	-	19:00
dimanche	07:00	-	17:00
Fermé le mercredi			
le 24 décembre	07:00	-	18:00
le 25 décembre	08:00	-	12:30
Fermé dimanche 28 décembre			
le 31 décembre	07:00	-	18:00
Fermé jeudi 1 ^{er} janvier			
le 2 janvier	07:00	-	19:00

COQUILLES PUR BEURRE

au sucre ou au sucre et raisins	5,90 €
500 gr	10,65 €

GALETTES DES ROIS

(THÈME: JADIS À L'ÉCOLE)

Galette à la frangipane	16,80 €
ou aux pommes et à la frangipane	
4 pers.	23,90 €
6 pers.	
8 pers. (sur commande)	30,85 €
Galette aux pommes	
4 pers.	13,30 €
6 pers.	
8 pers. (sur commande)	18,40 €
	23,50 €



Veuillez passer commande
 Avant le vendredi 19/12 pour le 24/12
 Avant le vendredi 26/12 pour le 31/12



Rue du Nouveau-Monde 120
 7700 Mouscron (Belgique)
 Tél. +32(0)56/33 37 57



Réalisé avec passion par **BASE-CRÈME** creativ studio

