



délices
en
fêtes

PIÈCES DE COCKTAILS

Salées

Pains surprise briochés

- Saumon, fumé et beurre d'aneth
- Houmous de petits pois et tomates confites (végétarien)
- Mousse de foie gras (50 %)

24 tr	48tr.
28 €	54 €
25 €	48 €
32 €	62 €

Les mignardises salées

Canapés ou toasts, assortiment de 6 variétés

x1	x20	x50
1,50 €	28 €	65 €

Les navettes (ou pains bijoux)

Assortiment de 3 variétés environ.

1,50 €	28 €	65 €
--------	------	------

Les bagnats, les faluches

Assortiment de 3 variétés environ.

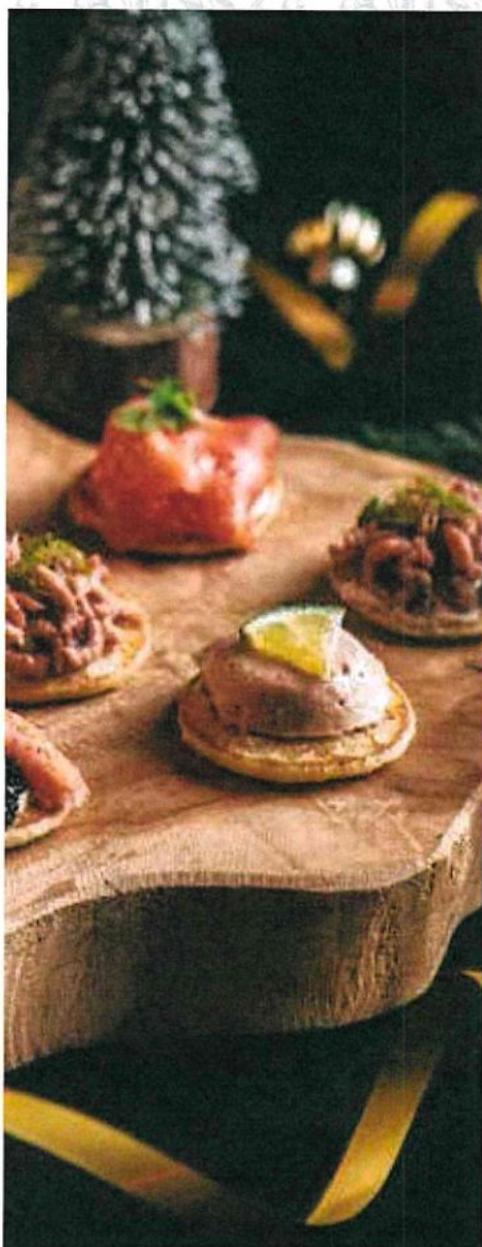
1,50 €	28 €	65 €
--------	------	------

Les petits fours feuilletés assortis

Assortiment de 6 variétés environ (à réchauffer au four)
Pizzas, saucisses feuilletées, capris, roulés au parmesan,
chaussons au crabe, choux fromage, allumettes et sacristains.

1,20 €	20 €	45 €
--------	------	------





Sucrées

Les fours frais

Assortiment de 10 variétés environ.

Tartelettes spéculoos aux fruits, opéra, choux glacés et carolines.

x1 : 1,50 € x20 : 26,00 € x50 : 60,00€

Les fours secs maison

8/10 pièces 100g environ, 8 variétés.

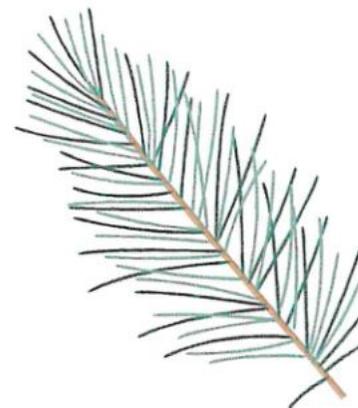
Petits fours aux amandes, cigarettes, etc.

A servir avec du champagne ou un café.

100g : 7,50 € 250g : 17,50 € 500g : 32,50€

Nos autres gourmandises

Marrons glacés enveloppés or (la pièce)	3,60€
Pâtes de fruits (les 100g)	5,50€
Pâtes d'amande (les 100g)	11,00€
Calissons (les 100g)	12,00€
Gaufres fourées (le paquet de 5)	9,50 €



En partenariat avec

PASCAL CAFFET

Champion du monde de pâtisserie :

Les macarons

café, chocolat, framboise, pistache, mûre, fraise, etc.

Boîte de 8	16,00€
Boîte de 18	30,00€
Boîte PRESTIGE de 37	59,00 €



MENUS TRAITEUR

Mises en bouche

Cassolette de navarin de homard
&
Tempura de Saint-Jacques

Entrée froide

Gravelax de saumon à l'aneth, sauce aigre-douce
ou
Foie gras, chutney de rhubarbe,
toast grillé, frotté à la coriandre

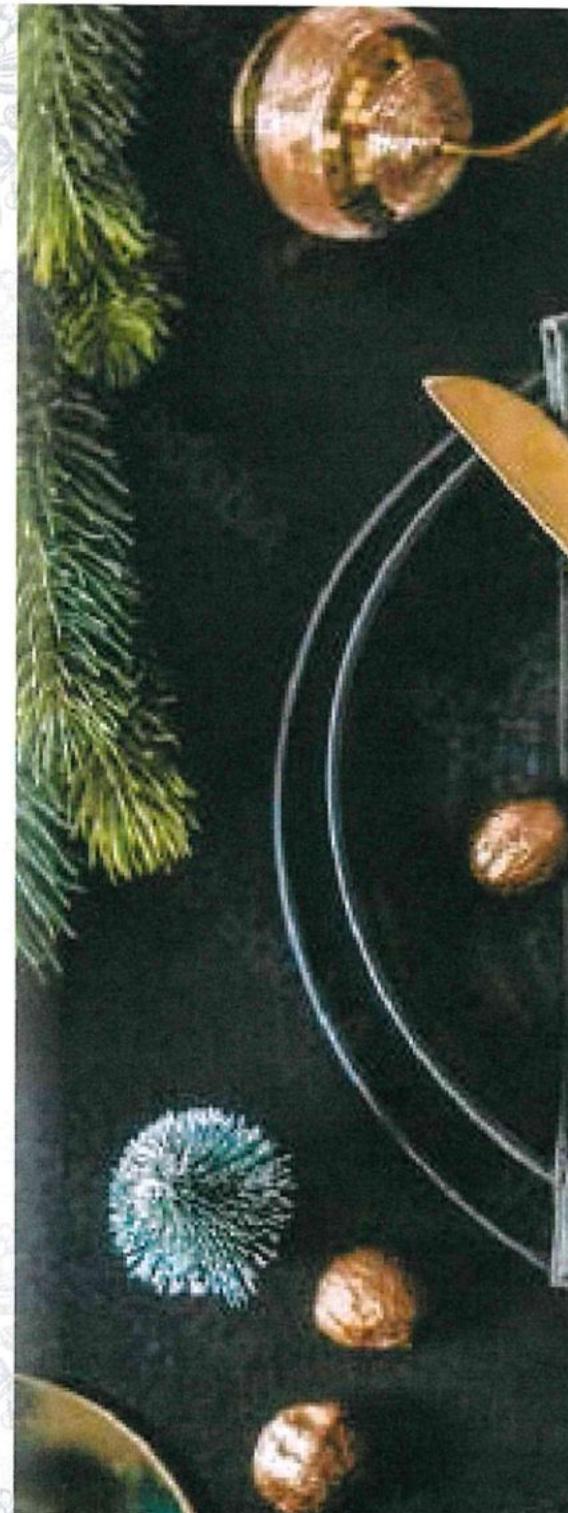
Entrée chaude

Médailillon de lotte, sauce champagne
sur une julienne de légumes
ou
Croustade de riz de veau aux cèpes

Plat chaud

Fricassée de volailles de Licques aux châtaignes,
brochette de pommes de terre grenaille marinées à la sarriette
ou
Dos de merlu, crumble noix et persil,
navet et fenouil étuvés au miel, velour de cerfeuil

Dessert au choix





COMPLET

45€ / pers

Mise en bouche
+
entrée froide ou
entrée chaude
+
Dessert au choix

33€ / pers

Entrée froide ou
entrée chaude, sans
mise en bouche
+
Dessert au choix

30€ / pers

BÛCHES & entremets

Créations 2024/2025

Sous forme de bûches à Noël et d'entremets au Nouvel An et toute l'année.

L'ARDECHOIS :

Sur un biscuit viennois moelleux à la cassonade, une ganache montée à la vanille parsemée de marrons glacés d'Ardèche.

KALINGO NOISETTE :

Sur un biscuit et un croustillant noisette, un crémeux intense vanille et une mousse anglaise Kalingo.

LUMINESCENCE :

Sur un biscuit et un streusel amandes, un cœur pamplemousse et une mousse allégée Dulcey coco.

Les traditions

(bûches et entremets)

Ces pâtisseries sont disponibles uniquement sous forme de bûche à Noël, sous forme de calendrier à la Saint-Sylvestre et toute l'année sous forme courante d'entremets.

MOKA CAFÉ OU PRALINÉ NOIX :

Génoise et crème légère sur un sablé fin à l'un des deux parfums précisé ci-dessus

LE CRÉQUILLON :

Feuilleté praliné, sabayon chocolat origine caraïbes, mousseline de noisettes grillées et caramélisées.

Les classiques

(Entremets)

Ces 5 pâtisseries sont disponibles uniquement à la Saint-Sylvestre et toute l'année.

LE CHANCELIER :

Génoise au parfum léger de kirsch* ou vanille, garnie de fruits rouges ou framboises.

LE VAUCLUSE :

Biscuit cuillère mousseline aux parfums léger de kirsch*, fruits rouges ou framboises, accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Les spécialités

LE NOELLA ou merveilleux lillois

L'OPÉRA

L'AMOUR :

Sur un fond croustillant nougatine, mousseline vanille et cœur framboise

4 personnes	5,90€ / la part
6 personnes	5,60€ / la part
8 personnes et +	5,30€ / la part

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Créations originales en nougatine

Garnies de 5 choux par personne à la crème pâtissière, avec un décor spécial Fêtes de fin d'année :

- Traîneau avec son daim en chocolat (8 à 30 personnes)
- Corne d'abondance (4 à 30 personnes)
- Chapeau de magicien et son lapin en chocolat (8 à 12 personnes)
- Seau à champagne et sa bouteille en chocolat (8 à 12 personnes).

4 personnes	7,50€ / la part
6 personnes	7,00€ / la part
7 personnes	6,50€ / la part
8 personnes et +	6,00€ / la part

Bûches et vacherins glacés

BÛCHE NOIR ET BLANC :

Glace, vanille de Madagascar, parfait au chocolat, caramel, beurre salé et biscuit amandes.

BÛCHE FRAMBOISE, NOUGAT GLACÉ :

Sur un biscuit aux amandes, un sorbet framboise, accompagné d'une mousseline nougat glacé.

4 personnes	5,00€ / la part
6 personnes	4,80€ / la part
8 personnes et +	4,60€ / la part

L'Entremets du Nouvel An



L'Etoile

Millésime 2024 par les Maîtres Pâtigoustiers

Taille unique, 6 personnes **32€**

Un croustillant pécan, une mousse délicate au riz au lait, un caramel tendre à la vanille et un coulant ananas-mangue et passion et biscuit tendre pécan-vanille.

Pots glacés (2 personnes)

Parfums assortis **5,00 € / le pot**

Vanille de Madagascar et caramel beurre salé

Parfait glacé chocolat aux éclats d'amandes grillées

Sorbet framboise

Parfait nougat glacé

Nos PAINS & viennoiseries

Nous appliquons une méthode ancestrale de fermentation lente de 24 heures à 48 heures qui apporte un goût incomparable.

Nos pains sont pétris et cuits sur briques dans notre fournil. Pour votre santé, ils sont au levain naturel de seigle maison, composés d'une farine de tradition française, écrasée à la meule de pierre, à Vitry en Artois, sans fongicide de la récolte au moulin, sans ajout de conservateurs, améliorants ou autres produits imaginables.

Originalité
& décoration

Le pain marguerite (6 portions)

550g

6,50€





Pains pour accompagner

Les fruits de mer et les crustacés : le terra **

Les volailles : le campagne

La viande rouge : l'épeautre

Le gibier : le chasseur

Les salades : le Drêche ***

400 g non coupé	2,90€
400 g coupé	3,00€
40 g individuel	0,80€

Le fromage : le pain aux noix et aux raisins

400 g non coupé	6,50€
400 g coupé	6,60€
40 g individuel	1,10€

La baguette moelleuse

À la crème fraîche **1,35€**

Pain de mie

Pour les Toasts ronds

4/5 cm de diamètre.

Environ 30 tranches. 250 g **3,40€**

Pour les Toasts carrés

8/9 cm de diamètre.

Environ 30 tranches. 500 g **6,50€**

Coquilles et brioches

Une tradition qui existe depuis 1579

• Coquilles **25,00€ / kg**

Disponibles en 250g, 500g et 750g

Nature, Pépites de chocolat, Raisin

Toutes les commandes de coquilles

prises au moins 48h à l'avance seront

enrubannées et accompagnées d'un petit

jésus en sucre.

• Brioche mousseline

Idéal pour le foie gras

Disponible en 250g

Non coupée

6,50€

Coupée

6,60€

• Kramieks **26,00€ / kg**

Disponibles en 250g, 500g et 750g

Produit sélectionné «Artisan en Or»,

Brioche fourrée de raisins et d'éclats de

sucre. Non coupé.



Gaufres artisanales

Paquet de 5

9,50€

Vanille, vergeoise, chicorée, rhum*

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CHOCOLATS & confiseries

Jean-Claude Jeanson
Chocolatier Français Haute Couture

Votre Maître Pâtigoustier a été élu avec ses collaborateurs parmi les meilleurs chocolatiers de France.

Ref. : guide des croqueurs de chocolat.

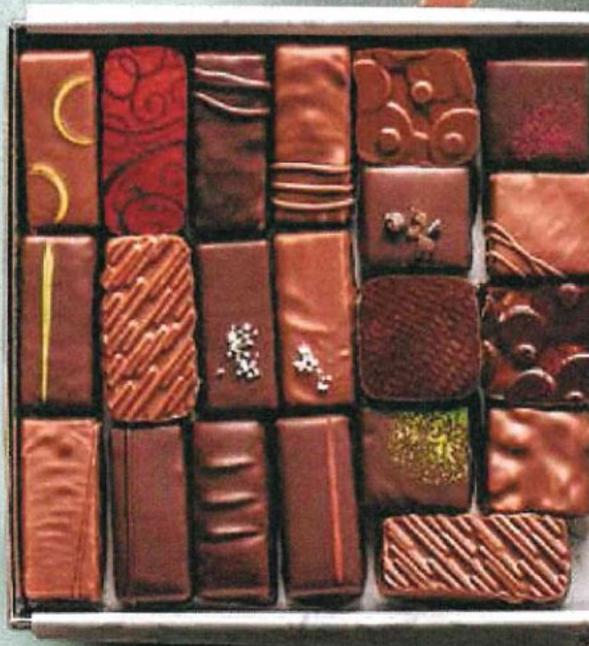
Fier de ma région

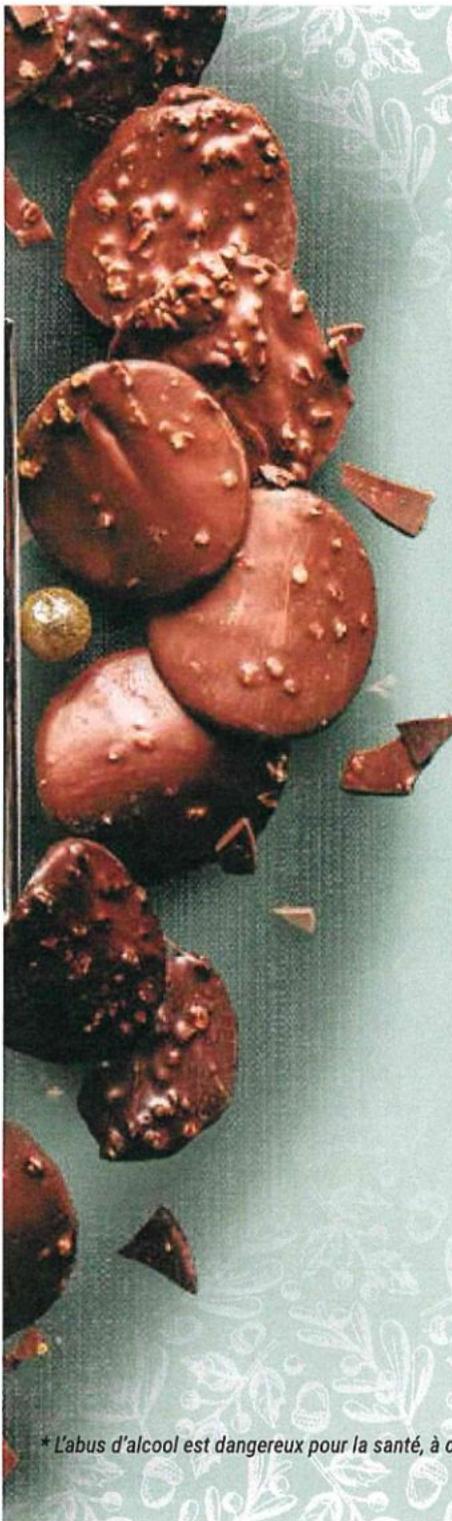
Notre territoire minier est inscrit sur la prestigieuse liste du **patrimoine mondial de l'Unesco**. Il présente une remarquable diversité et une grande densité de témoignages hérités de son histoire.

Le coffret de chocolats « Fleur de bonheur »

Le coffret 180g : 26.00 €

Cette valeur universelle exceptionnelle du bien inscrit correspond à une valeur patrimoniale, tellement remarquable et symbolique, qu'elle est reconnue par tous, sans distinction de culture, de langue, de religion ou de pays. Je me devais par une belle légende, de créer un produit d'une grande noblesse, pour glorifier ces femmes et ses hommes laborieux qui ont marqué à vie notre région pour des siècles et des siècles.





Truffles, tuiles et autres spécialités

En vrac, 100 g	11,00€
En ballotins ou balloboîtes décoratives 250 g	28,50€
350 g	39,50€
500 g	56,00€

Chocolats sans sucre ajouté

Naturel et sans édulcorant de synthèse.
En vrac (5 variétés)
100 g

11,00€

Compositions en chocolat

Décor de table ou convives :

Boule de Noël, sapin, bonhomme de
neige, horloge de nouvel an, etc.

de **3€ à 30€**

Saint-Nicolas et Père Noël

de **5€ à 20€**

Les coffrets « chocolats de légende »

6 spécialités en boîtages personnalisés,
de 100 g à 180 g

La «Frivolité Lensoise», le «Buridan»,
«l'Ascalat», la «Fleur de bonheur»,
le «Cœur de braise»,
le «Il était une fois le Louvre-Lens».

de **11€ à 35€**

Porcelaine, verrerie, boîtage et paniers
garnis, composés pour les cadeaux de fin
d'année de chocolats, champagne*, foie
gras et spécialités. à partir de **30€**

Autres gourmandises

Guimauves, pâtes de fruits, calissons,
pâtes d'amande et confitures maison.

Tarif spéciaux

Pour les comités d'entreprise,
associations, notre clientèle
professionnelle et privée, sur l'ensemble
de notre gamme, balloboîtes, ballotins,
coffrets de «chocolats de légende» et
paniers garnis :

de 5 à 10 articles	-10%
de 11 à 50 articles	-15%
de 51 à 100 articles	-20%
+ de 100 articles	-25%

GALETTES

des rois

Spécialités & créations maison

4,60 € / la part

3,90 € individuelle

LA FRINGALETTE :

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée aux pommes, à la frangipane et aux baies de cassis.

LA CROUSTI GALETTE CHOCOLAT :

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée de feuilletine pralinée, de perles croustillantes et de mousseline de chocolat.

LA GASPARD :

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux noisettes torréfiées et pommes poêlées à la vergeoise.

LA GALILÉE (ses origines... le Brésil) :

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux éclats de goyave confite.

LA MELCHIOR :

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane à la pistache et aux griottes.

Nouveautés 2025

4,60 € / la part

3,90 € individuelle

LA BALTHAZAR :

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane à l'abricot et d'un salpicon d'abricots.

LA PLANTEUR :

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane amande/coco et de dés d'ananas confits, parfumés aux citron vert et à la vanille.

La «Biste» 5,80 €

Galette des rois salée, spécialité picarde. Farcie d'une viande persillée et pommes de terre aux petits lardons.

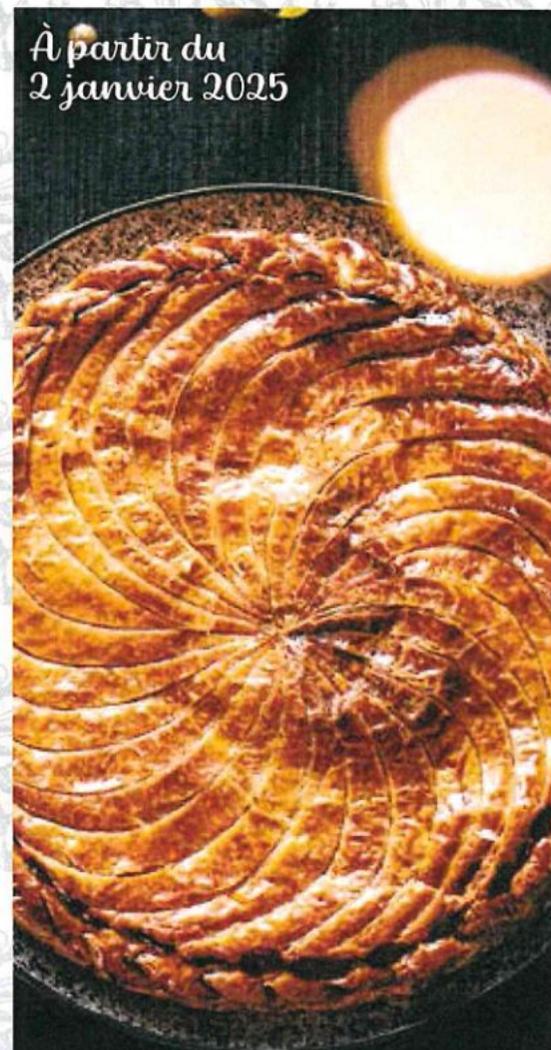
Les traditionnelles

	la part	indiv..
• Galette fourrée frangipane	4,60€	3,90€
• Galette fourrée pomme	3,70€	3,30€
• Tropézienne mousseline vanille	3,30€	3,10€

Fève collection 2025 "Les rois de La Fontaine"

Variété de fèves uniques dans les Hauts de France, réservée aux Pâtigousters.

À partir du
2 janvier 2025



Nous offrons une bouteille de cidre brut ou fermier, pur jus, à partir de l'achat d'une galette de quatre personnes ou de huit galettes individuelles assorties*.

(Exemple l'achat de deux galettes de quatre personnes ou une galette de huit personnes vous donne droit à deux bouteilles de cidre.)

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Service commande



Afin que vous soyez servis dans les meilleures conditions pour les fêtes de fin d'année, nous vous recommandons de passer vos commandes au plus tard le dimanche 15 décembre pour Noël et le jeudi 26 décembre pour nouvel an.

Aucun changement ne pourra être pris en compte après ces dates.

Pour toute commande passée par téléphone, coupon réponse ou par mail. Nous vous demandons de régler par chèque ou carte bancaire une semaine avant de venir retirer votre commande. Sans cela, aucune commande ne pourra être enregistrée.

Si vous passez au magasin, par souci d'organisation et de rapidité. Nous vous suggérons de régler à la commande.

Un bon numéroté vous sera remis lors de votre commande. Ne l'oubliez pas pour venir la retirer !

Service livraison



La maison assure un service de livraison toute l'année, sauf, en période de fêtes :

- les 24 et 25 décembre,
- les 31 décembre et 1er janvier.

Zone 1
Secteur de Lens, Béthune et municipalités frontalières.
30 €
commande mini. demandée 50 €.

Zone 2
Secteur des municipalités dans un rayon de 20 km autour de Lens et Béthune.

45 €
commande mini. demandée 100 €.

Zone 3
Secteur des municipalités dans un rayon compris entre 20 et 40 km autour de Lens et Béthune.

60 €
commande mini. demandée 150 €.

Horaires spéciaux, fêtes de fin d'année



Les mercredis 25 décembre 2024 et 1er janvier 2025, la maison sera fermée. Nous conseillons à notre aimable clientèle, de retirer les commandes le mardi 24 décembre et 31 décembre, toute la journée sans interruption jusqu'à 18h30.

Ouvertures exceptionnelles

Les lundis 23 et 30 décembre, toute la journée sans interruption.

Horaires habituels

Du mardi au samedi :
de 8h30 à 18h45 sans interruption,
le dimanche :
de 8h à 13h30.
Journée de repos le lundi.

J. Claude Jeanson

Pâtissier, Chocolatier, Glacier,
Traiteur, Salon de thé

Magasin, salon de thé

42 Place Jean-Jaurès
62300 LENS
Tél. 03 21 28 24 21
patisseriejeanson@aol.com
www.patisserie-jeanson.com

Salle de réception, estaminet

238 rue Paul Bert 62300 LENS
Près du Louvre Lens
Tél. 03 21 28 59 60 / 06 95 99 46 73
justine.jeanson@gmail.com

Salle de réception, Les délices en grand

Hôtel particulier des Récollets
41 rue Delliisse-Engrand
62400 BÉTHUNE
Tél. 06 03 986 988
www.les-recollets.com



© 2024 J. Claude Jeanson - Tous droits réservés

