

## LA GALETTE DES ROIS

### SPÉCIALITÉS ET CRÉATIONS MAISON

Exclusivement sur commande.

- **La Fringalette®**

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

- **La Croustigalette 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.

### 1<sup>ÈRE</sup> OFFRE 2023

Nous offrons une bouteille de cidre brut ou doux fermier pur jus à partir de l'achat d'une galette de 4 personnes assortie ou de 8 galettes individuelles assorties (ex : l'achat de 2 galettes de 4 pers. ou 1 galette de 8 pers. vous donne droit à 2 bouteilles de cidre).

### 2<sup>ÈME</sup> OFFRE 2023 « Week-end en or »

À partir du dimanche 1er janvier, chaque week-end de janvier, nous inséreront un Louis d'or dans une galette de 4, 6 ou 8 personnes.

### TRADITIONNELLES

4, 6, 8, 10 ou 12 pers.)

	La part	Ind.**
• Galette fourrée frangipane	4,40€	3,60€
• Galette fourrée pomme	3,60€	3,00€
• Tropézienne (mousseline vanille)	3,20€	3,00€

### NOUVEAUTÉ 2023

- **La Balthazar**

La part 4,40€ Ind.\* 3,60€

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane praliné amande noisette et de spéculoos.

- **La Galette de Champollion** La part 4,40€ Ind.\* 3,60€

Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux noix torréfiées et de pruneaux confits.

- **La Galette des Rois salée**

La part 5,50€

(avec fèves en porcelaine) Farcie d'une viande persillée.

- **Fèves de collection 2023 «Le Sacre des Rois»**

La série de 10

18€

### Opération « Bonhomme Spéculoos » :

Une opération caritative menée par vos maîtres pâtigousters !!

En effet des sablés au spéculoos seront commercialisés dans les boutiques à partir du 25 Novembre 2022.

Une partie des bénéfices sera reversée au profit de l'association « EQUIT'ACTION » à Saulzoir qui propose des activités de méditation équine pour personne en situation de handicap mental, moteur, sensoriel et psychique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
\*Ind. = Individuelle



# 12 artisans passionnés



**1** : Antoine Guilbert • Gourmandine gare et centre-ville (Valenciennes)



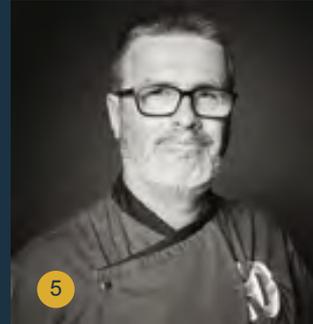
**2** : Denis Janson • Pâtisserie Janson (Avesnes-sur-Helpe)



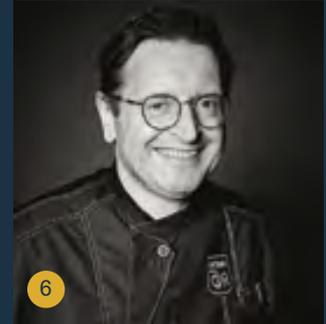
**3** : Vincent Cucci • Pâtisserie Cucci (Douai)



**4** : Ludovic Devulder • Le Croque en Bouche (Condé-sur-l'Escaut)



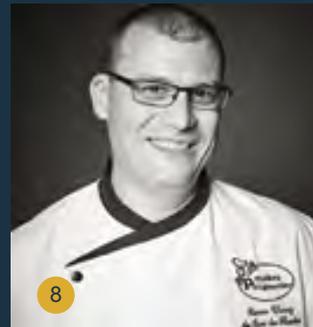
**5** : Hervé Delepierre • Pâtisserie Delepierre (Faches Thumesnil et Chéreng)



**6** : Jean-Claude Jeanson • Pâtisserie Jeanson (Lens)



**7** : Guillaume Fievet • Pâtisserie Fievet (Le Quesnoy)



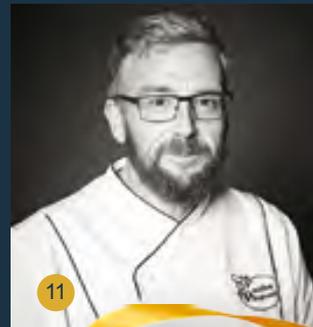
**8** : Pierre Thorez • Pâtisserie Thorez (Lille et Lomme)



**9** : Philippe Boucher • Pâtisserie Boucher (Saint-Amand-les-Eaux)



**10** : Hubert Fournier • Le Petit Poucet (Amiens)



**11** : Pascal Catrisse • Pâtisserie Catrisse (Pont-à-Marcq)



**12** : Eric Morin • Florentine (Roubaix)

## LES PAINS

Tous nos pains sont garantis au levain naturel maison.  
Nous appliquons une méthode ancestrale de fermentation lente de 24 à 48h qui apporte un goût incomparable.

Pétris et cuits sur briques dans notre fournil. Pour votre santé, tous nos pains sont au levain naturel maison, composés d'une farine de tradition française et d'un pourcentage minimum de sel.

### PAINS POUR ACCOMPAGNER :

- Les fruits de mer et crustacés : Le terra\*\*
- Les volailles : Le Campagne
- La viande rouge : L'Épeautre
- Le gibier : Le chasseur
- Les salades : Le drêche\*\*\*

400g non coupé	2,60€
400g coupé	2,70€
40g indiv.	0,80€

- Le pain aux noix et aux raisins (fromage)

400g non coupé	5,90€
400g coupé	6,00€
40g indiv.	1,00€

- Le boulot (pain traditionnel du Nord)

400g non coupé	2,60€
400g coupé	2,70€
40g indiv.	0,80€

- La baguette moelleuse

(à la crème fraîche) 1,30€

### L'ORIGINALITÉ ET LA DÉCORATION :

- Le pain marguerite (8 portions)

550g	7,00€
------	-------

### PAINS DE MIE :

- Pour les toasts ronds

(4/5 cm de diamètre. Environ 30 tranches)

250g 3,20€

- Pour les toasts carrés

(8/9 cm de côté. Environ 30 tranches)

500g 6,00€

## COQUILLES & BRIOCHES

Une tradition qui existe depuis 1579.

**LES COQUILLES** (Disponibles en 250g, 500g, 750g et 1kg)

- Nature Le kg 24,00€
- Pépites de chocolat ou aux raisins Le kg 24,00€

**LA BRIOCHE MOUSSELINE** (Disponible en 250g)

Pour accompagner le foie gras et le saumon fumé.

- Non coupée 6,00€
- Coupée 6,10€



**LES KRAMIEKS** (Disponibles en 250g, 500g et 1kg)

Produit sélectionné «Artisan en Or»

Brioche fourrée de raisins et d'éclats de sucre.

- Non coupée (le kg) 26,00€

**LES GAUFRES ARTISANALES** (Paquet de 5)

- Vanille, vergeoise, chicorée, rhum\* 7,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

\*\*Spécialité et création maison

\*\*\*Issu des malts de la brasserie lennoise St Théodore

## NOS PIÈCES DE COCKTAIL SALÉES

### LES PAINS SURPRISES (TRANCHES)

- Jambon de montagne, poulet émincé au curry
- **Neptune** : truite fumée et rillettes de truite fumée
- **Catalan** : coppa, parmesan, tomates confites, roquette
- **Auvergnat** : jambon de montagne, mousse de foie gras et figues confites

24 tr. 48 tr.  
20,00€ 36,00€

22,00€ 40,00€

20,00€ 36,00€

22,00€ 36,00€

### LES BRIOCHES LOUIS XV (TRANCHES)

- Saumon fumé et beurre d'aneth
- Houmous de petits pois et tomates confites (végétarien)

24 tr. 48 tr.  
22,00€ 40,00€

20,00€ 36,00€

### LES PETITES MIGNARDISES SALÉES (6 VARIÉTÉS)

- Canapés (ou toasts) assortis X1 1,30€ X20 22,00€ X50 50,00€

### LES NAVETTES (OU PAINS BIJOUX) ASSORTIES (3 VARIÉTÉS ENV.)

X1 1,30€ X20 22,00€ X50 50,00€

### LES BAGNATS, LES FALUCHES (4 VARIÉTÉS ENV.)

X1 1,30€ X20 22,00€ X50 50,00€

### LES VERRINES ET CASSOLETTES (4 VARIÉTÉS ENV.)

X1 2,40€ X20 44,00€ X50 100,00€

### LES PETITS FOURS FEUILLETÉS ASSORTIS (6 VARIÉTÉS ENV.)

- Quichettes, pizzas, saucisses feuilletées, capris, roulés au parme
- X1 1,20€ X20 20,00€ X50 45,00€



## NOS PIÈCES DE COCKTAIL SUCRÉES

### LES FOURS FRAIS (ASSORTIEMENTS DE 10 VARIÉTÉS ENV.)

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

X1 1,40€ X25 32,50€ X50 60,00€

### LES FOURS SECS

(80 PIÈCES AU KG ENVIRON, 8 VARIÉTÉS)

- Petits fours aux amandes, cigarettes, etc...



100gr. 7,50€ 250gr. 17,50€ 500gr. 32,50€

### LES MACARONS DE PASCAL CAFFET, CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE

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

x37. 55,50€ x8 14,00€ x18 29,00€

(boite de prestige)

(réglette)

(boite)

## NOS AUTRES GOURMANDISES

- Marrons glacés (les 100g) 12,00€
- Pâtes de fruits (les 100g) 5,00€
- Pâtes d'amande (les 100g) 9,00€
- Calissons (les 100g) 10,50€
- Gaufres fourrées (le paquet de 5) 7,90€



À réchauffer



À servir avec une coupe de champagne ou un café

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

## CONFISERIES & CHOCOLATS

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

Réf. : 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 **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 ces hommes laborieux, qui ont marqué à vie notre région pour des siècles et des siècles.

### TARIFS SPÉCIAUX

Pour les comités d'entreprise, associations, notre clientèle professionnelle et privée, sur l'ensemble de notre gamme, balloboîte, ballotin, coffret 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%**
- Plus de 100 articles : **-25%**

### LES TRUFFES, TUILES ET AUTRES SPÉCIALITÉS

(À emporter à Lens ou à Béthune)

• <b>En vrac</b>	:	
Les 100g		<b>9,80€</b>
• <b>En ballotins</b>	:	
Les 250g		<b>28,00€</b>
Les 350g		<b>37,00€</b>
Les 500g		<b>51,00€</b>
Les 750g		<b>74,00€</b>
Les 1000g		<b>94,00€</b>

### LES CHOCOLATS SANS SUCRE AJOUTÉ

(À emporter à Lens ou à Béthune)

Naturels et sans édulcorant de synthèse - en vrac (5 variétés)  
Les 100g **9,80€**

### LES COMPOSITIONS EN CHOCOLAT

(À emporter à Lens ou à Béthune) Décor de table ou convives :

- **Boules de Noël, sapin, bonhomme de neige, horloge du nouvel an etc...**  
**De 3 à 30,00€**
- **Saint-Nicolas et Père Noël**  
**De 3 à 15,00€**

### LES COFFRETS «CHOCOLATS DE LÉGENDE»

6 spécialités en boîtages personnalisés de 100g. à 180g. )

- **La «Frvolité Lensoise», le «Buridan», «L'Ascalat», la «Fleur de bonheur», le «Coeur de Braise», le «Il était une fois le Louvre Lens»**  
**De 9,80€ à 35,00€**
- **Porcelaine, verrerie, boîtage et paniers garnis, garnis pour les cadeaux de fin d'année, de chocolats, Champagne\*, foie gras et spécialités**  
**À partir de 20,00€**

### NOS AUTRES GOURMANDISES

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

## BÛCHES ET ENTREMETS

*Disponibles en 4 et 6 personnes  
au magasin, sur commande  
en 8 et 10 personnes*

- 4 personnes **5,50€**
- 6 personnes **5,10€**
- À partir de 8 personnes **4,80€**

La part

### LES TRADITIONS (BÛCHES ET ENTREMETS)

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

- **Moka café ou chocolat ou praliné noix**

Génoise et crème légère sur un sablé fin à l'un des 3 parfums précisés ci-dessus

### LES CONTEMPORAINS (BÛCHES ET ENTREMETS)

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

- **Le Créquillon**

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

- **Le 3 chocolats**

Sur un biscuit cuiller, une mousse au chocolat lait, chocolat noir et chocolat blanc.

- **L'Amour**

Sur un fond croustillant nougatine, mousseline vanille bourbon et cœur de framboise

### LES CRÉATIONS 2022-2023

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

- **Léandro**

Sur un sablé breton coco, coco crémeux exotique, confit de passion et mousse coco

- **Aaron**

Sur un sablé chocolat tendre, un crémeux praliné, dés de poires à la vanille bourbon, inclusion de cassis et mousse chocolat

### LES CLASSIQUES

Ces 4 pâtisseries sont disponibles uniquement à la St Sylvestre et toute l'année

- **Le Chancelier**

Génoise aux parfums légers de Kirsch\* ou vanille aux fruits rouges ou framboises

- **Le Vaucluse**

Biscuit cuiller, mousseline aux parfums légers de Kirsch\*, fruits rouges ou framboises, accompagné d'un coulis de fruits rouges.

*Et toujours nos spécialités :*

- **Le Noël (ou Merveilleux lillois)**
- **L'Opéra**

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



## SERVICE COMMANDES & LIVRAISONS



Lens et  
Béthune

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 vendredi 16 décembre pour Noël, le dimanche 25 décembre pour Nouvel An.**

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

Pour toutes commandes passées par téléphone, coupon-réponse ou par mail, nous vous demanderons 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 SURTOUT PAS POUR VENIR LA RETIRER !**

La maison assure un service livraison toute l'année sauf en période de fêtes (24 et 25 décembre, 31 décembre et 1er janvier).

**Pour la Zone 1 ..... 22,00 €**  
Secteur de Lens, Béthune et municipalités frontalières.  
Commande minimum demandée : 50,00€

**Pour la Zone 2 ..... 36,00 €**  
Secteur de toutes les autres municipalités  
à 20km à la ronde autour de Lens et Béthune.  
Commande minimum demandée : 100,00€

**Pour la Zone 3 ..... 50,00 €**  
Secteur de toutes les autres municipalités  
entre 20 et 40km à la ronde autour de Lens et Béthune.  
Commande minimum demandée : 150,00€

## HORAIRES SPÉCIALES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



**Le dimanche 1<sup>er</sup> et le lundi 2 janvier 2023**

la maison sera fermée, nous conseillons à notre aimable clientèle de retirer les commandes  
**le samedi 31 décembre 2022 avant 18h30.**

### OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Le dimanche 25 décembre 2022 de 8h30 à 13h30

### HORAIRES HABITUELS

Du mardi au samedi de 8h30 à 18h45 sans interruption  
Le dimanche de 8h00 à 13h30  
Journée de repos le lundi

*Jean Claude Jeanson* - - - - -



#### • Magasin

42-44, place Jean Jaurès - 62300 Lens  
Tél. : 03 21 28 24 21  
patisseriejeanson@aol.com  
www.patisserie-jeanson.com

#### • Salons de réception «Les délices en grand» Hôtel particulier des Récollets

41, rue Dellisse Engrand - 62400 Béthune  
Port. : 06 03 986 988  
www.les-recollets.com

#### • Salle de réception, petite brasserie, Micro Brasserie «Estaminet Saint-Théodore»

(près du Musée du Louvre)  
238, rue Paul Bert - 62300 Lens  
Tél. : 03 21 28 59 60 - Port : 06 95 99 46 73  
justine.jeanson@gmail.com



## BÛCHES, VACHERINS ET SOUFLÉS GLACÉS

- Prix de la part **1 personne** (uniquement en vacherin) **5,00€**
- Prix de la part **4 personnes** (bûche ou vacherin) **4,80€**
- Prix de la part **6 personnes** (bûche ou vacherin) **4,60€**
- Prix de la part **8 personnes et +** (bûche ou vacherin) **4,40€**

- **Noir et blanc**

Glace vanille de Madagascar, parfait au chocolat et biscuit amandes

- **Arpège**

Sur un biscuit aux amandes, sorbet fraise et mousse citron vert.

- **Périgourdine**

Sur un biscuit aux amandes meringué, glace au praliné, parfait au café et truffade au chocolat noir.

- **Framboise nougat glacé**

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

### NOUVEAUTÉS 2022-2023 DES PÂTIGOUSTIERS

- **Merveilleux (bûche ou vacherin)**

Sur un biscuit aux amandes, parfait chocolat, meringue chocolat et glace chocolat

- **L'Amour (bûche ou vacherin)**

Sur un fond croustillant nougatine, parfait vanille, cœur de sorbet framboise et glace vanille

### SOUFLÉ GLACÉ HONFLEUR (NOUVEAUTÉ)

Soufflé aux pommes, cœur caramel beurre salé et ganache manjari crémeuse à l'orange.

### FANTASIE NOUGATINE

Pâtissière (avec choux à la crème) ou glacées (avec boules de glace et sorbet).

Garnie de 5 choux à la crème pâtissière ou de 3 boules de glace et sorbet par personne, avec un décor spécial fêtes de fin d'année.

- Prix de la part **4 pers.** **7,00€**
- Prix de la part **6 pers.** **6,50€**
- Prix de la part **8 pers.** **6,00€**
- Prix de la part **10 pers. et +** **5,50€**

- **Traîneau avec son daim en chocolat** (8 à 30 pers.)

- **Corne d'abondance** (4 à 30 pers.)

- **Château de magicien et son lapin en chocolat** (8 à 12 pers.)

- **Seau à Champagne et sa bouteille en chocolat** (8 à 12 pers.)

### FONDUE DES PÂTIGOUSTIERS

*Spécialité maison (4 à 12 personnes)*

4 délicieuses brochettes de glace vanille enrobées de chocolat aux amandes, que chaque convive trempera dans une marmite en nougatine garnie de sauce au chocolat tiède.

Très facile à mettre en œuvre !

- Prix de la part pour 4 pers. **6,00€**
- Prix de la part pour 6 pers. **5,60€**
- Prix de la part pour 8 pers. et + **5,20€**





# Fêtes 2022

- Magasin

42-44, place Jean Jaurès - 62300 Lens

Tél. : 03 21 28 24 21

[patisseriejeanson@aol.com](mailto:patisseriejeanson@aol.com)

[www.patisserie-jeanson.com](http://www.patisserie-jeanson.com)

- Salons de réception «Les délices en grand»

Hôtel particulier des Récollets

41, rue Dellisse Engrand - 62400 Béthune

Port. : 06 03 986 988

[www.les-recollets.com](http://www.les-recollets.com)

- Salle de réception, petite brasserie, Micro Brasserie

«Estaminet Saint-Théodore» (près du Musée du Louvre)

238, rue Paul Bert - 62300 Lens

Tél. : 03 21 28 59 60 - Port : 06 95 99 46 73

[justine.jeanson@gmail.com](mailto:justine.jeanson@gmail.com)

**CONTINUEZ CETTE  
DÉLICIEUSE VISITE,  
EN PIVOTANT CE FEUILLET  
VERS LA DROITE**

