

TRÉSORS & DÉLICIES DE NOËL

Jean Claude Jeanson

PÂTISSIER- CHOCOLATIER- GLACIER
TRAITEUR - SALON DE THÉ





Contenu

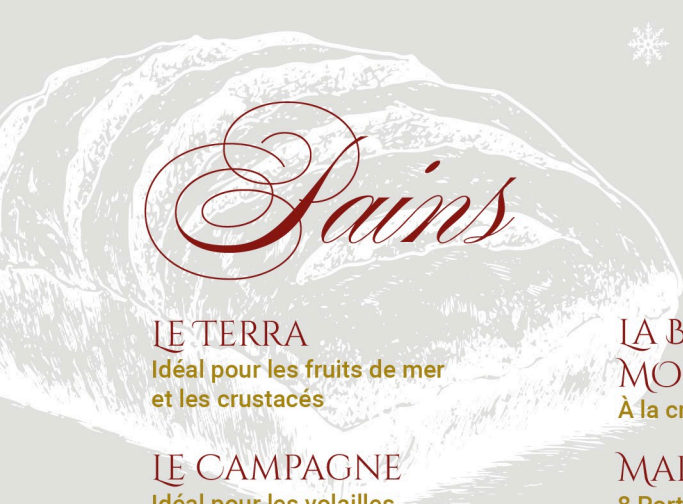
À PROPOS	3
PAINS	4
COQUILLES & BRIOCHES	5
MISES EN BOUCHE	6
MENUS TRAITEUR	7
BÛCHES & ENTREMETS	8
GOURMANDISES	10
CHOCOLATS & CONFISERIES	11
GALETTES	12
SERVICE COMMANDE	14

The background of the slide is white and decorated with faint, light gray illustrations of holly leaves and snowflakes. The leaves are scattered around the edges, while the snowflakes are more numerous and smaller, appearing throughout the background.

A propos

Le Groupement des Pâtigoustiers

Rassemblés autour de l'excellence culinaire, nous défendons un savoir-faire artisanal qui allie authenticité des produits et raffinement des saveurs. Avec passion et exigence, nous proposons une gastronomie généreuse et conviviale, où chaque création devient une invitation au plaisir et au partage.



Pains

LE TERRA

Idéal pour les fruits de mer
et les crustacés

LE CAMPAGNE

Idéal pour les volailles

L'ÉPEAUTRE

Idéal pour la viande rouge

LE CHASSEUR

Idéal pour le gibier

LE DRÊCHE

Idéal pour les salades

400g

40g

La Coupe

2.90€

0.80€

0.10€

LA BAGUETTE MOELLEUSE

À la crème fraîche

MARGUERITE

8 Portions

550g

PAIN DE MIE

Pour les toasts ronds

4/5 cm de diamètre.

Environ 30 tranches, 250g

Pour les toasts carrés

8/9 cm de diamètre.

Environ 30 tranches, 500g

LE PAIN AUX NOIX & AUX RAISINS

Idéal pour le fromage

400g

40g

La Coupe

1.35€

6.50€

3.40€

6.50€

6.50€

1.10€

0.10€

SAVOIR FAIRE ANCESTRAL

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 inimaginables.

Coquilles & Brioches

Une tradition qui existe depuis 1579

BRIOCHE MOUSSELINE

Idéal pour le foie gras

· 250g

La Coupe

6.50€

0.10€

KRAMIEKS

· 250g

· 500g

· 750g

Produit sélectionné «Artisan en Or»: brioche fourrée de raisins et d'éclats de sucre. Non coupée.

26€/KG

LES COQUILLES

25€/KG

Nature - Raisins ou Chocolat

· 250g

· 500g

· 750g

Toutes les commandes de coquilles prises au moins 48h à l'avance seront enrubannées et accompagnées d'un petit Jésus en sucre.

Mises en Bouche

PAINS SURPRISES BRIOCHÉS

- Saumon fumé et beurre d'aneth

24 Toasts 30€

48 Toasts 55€

- Houmous de petits pois et tomates confites: **Végétarien**

24 Toasts 27€

48 Toasts 49€

- Mousse de foie gras (50%)

24 Toasts 34€

48 Toasts 63€

CANAPÉS / TOASTS

6 Variétés Assorties

La Pièce 1.60€

Plateau de 20 29€

Plateau de 50 66€

NAVETTES (OU PAINS BIJOUX)

3 Variétés Assorties

La Pièce

Plateau de 20

Plateau de 50

LES BAGNATS/FALUCHES

3 Variétés Assorties

La Pièce

Plateau de 20

Plateau de 50



LES PETITS FOURS FEUILLETÉS ASSORTIS

6 Variétés Assorties

À réchauffer au four

Pizzas, saucisses feuilletées, capris, roulés au parmesan, chaussons au crabe, choux fromage, allumettes et sacristains.

La Pièce

Plateau de 20

Plateau de 50

1.60€

29€

66€

1.60€

29€

66€



1.20€

20€

45€

Menus Traiteurs

MISES EN BOUCHE

Paris Brest au pesto de comté et sarrasin
et
Tataki de thon à la passion

ENTRÉE FROIDE

Mi-cuit de foie gras, toast brioché et chutney de figue, abricot et noix
OU
Ventrèche de saumon marinée en mirepois de légumes et abricots confits

ENTRÉE CHAUDE

Vol au vent traditionnel aux ris de veau, quenelles et champignons
OU
Rouget de roche mariné aux agrumes sur une tatin de fenouil à la feta

PLAT CHAUD

Filet mignon de pluma de porc à l'andalouse, galette de petits pois à la menthe fraîche, gâteau de châtaignes
OU
Aiguillettes de canard sauce piquillos et framboises, risotto aux cèpes et pommes caramélisées

DESSERT AU CHOIX

FORMULE COMPLÈTE
45€ PAR PERSONNES

FORMULE ENTRÉE
CHAUDE OU FROIDE

35€ PAR PERSONNES

Mises en bouche +
Entrée froide **ou** Entrée chaude +
Plat chaud +
Dessert au choix

FORMULE
SANS MISES EN BOUCHE

31€ PAR PERSONNES

Entrée froide **ou** Entrée chaude +
Plat chaud +
Dessert au choix

Bûches & Entremets

CRÉATIONS 2025

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

SECRET DE PROVENCE

La sélection Pâtigoustière 2025

Pain de Gênes vanillé aux amandes,
mousse au lait d'amande, garniture
calisson, marmelade d'agrumes vanille

MONT-BLANC

Sur un biscuit amandes, une meringue
Française, un confit de cassis, ganache
et mousse marrons

CHOCOLAT NOISETTES

Sur une dacquoise noisettes,
un croustillant fruits secs, mousse
chocolat, crémeux chocolat et insert
praliné noisettes

TRADITIONS

Bûches et entremets

Ces pâtisseries sont disponibles
uniquement sous forme de bûches à
Noël, sous forme de calendriers 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

CRÉQUILLON

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

4 PERSONNES

6€ /PART

6 PERSONNES

5.70€ /PART

7 PERSONNES

5.40€ /PART

CLASSIQUES

Entremets

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

CHANCELIER

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

VAUCLUSE

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

NOELLA (MERVEILLEUX ILLLOIS)

L'OPÉRA

L'AMOUR

Sur un fond croustillant nougatine,
mousseline vanille et coeur framboise

LENTREMET DU NOUVEL AN L'ÉTOILE

Taille unique 6 personnes

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

34€

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***

de 8 à 30 Personnes

Corne d'abondance

de 4 à 30 personnes

***Chapeau de magicien
et son lapin en chocolat***

de 8 à 12 personnes

***Seau à champagne
et sa bouteille en chocolat***

de 8 à 12 personnes

4 PERSONNES 7.50€ /PART

6 PERSONNES 7€ /PART

8 PERSONNES 6.50€ /PART

10 PERSONNES ET + 6€ /PART

BÛCHES GLACÉES

BÛCHE NOIR & 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

BÛCHE ARPÈJE

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

BÛCHE PÉRIGOURDINE

Sur un biscuit aux amandes, une glace praliné, truffes ganache et mousse café

BÛCHE CRÉQUILLON

Sur un biscuit aux amandes, un sorbet chocolat, une mousse noisettes

4 PERSONNES 5.20€ /PART

6 PERSONNES 5€ /PART

8 PERSONNES ET + 4.80€ /PART

Les Gourmandises

Beaucoup d'autres idées sont à découvrir en magasin...
Guimauves, confitures maison...

FOURS FRAIS

10 Variétés Assorties

Tartelettes spéculoos aux fruits, opéra,
choux glacés et carolines

La Pièce	1.60€
Plateau de 20	29€
Plateau de 50	66€

FOURS SECS MAISON

8 Variétés Assorties

8/10 Pièces, 100g environ

Petits fours aux amandes, cigarettes etc
À servir avec du champagne ou un café

100g	8€
250g	18€
500g	34€

MACARONS

En partenariat avec PASCAL CAFFET
Champion du monde de pâtisserie

Boîte de 8	17€
Boîte de 18	34€
Boîte Prestige de 37	60€

NOS AUTRES PLAISIRS

Marrons glacés enveloppés or	3.80€
la pièce	
Pâtes de fruits	5.90€
les 100g	
Pâte d'amande	12€
les 100g	
Calissons	13€
les 100g	
Gaufres fourrées	10€
le paquet de 5	

LES COFFRETS

«CHOCOLATS DE LÉGENDES»

6 Spécialités en boîtage
personnalisés de 100 à 180g

- Les « Frivolités Lensoises »
- Le « Buridan »
- « L'Ascalat »
- La « Fleur de Bonheur »
- Le « Cœur de Braise »
- Le « Il était une fois au 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€

TRUFFES, TUILES ET AUTRES SPÉCIALITÉS

En vrac, 100g 11€

En Ballotins ou balloboîtes décoratives

250g 28.50€

350g 39.50€

500g 56€

CHOCOLATS SANS SUCRE AJOUTÉ

*Naturel et sans édulcorant
de synthèse. En vrac*

5 variétés

100g 11€

COMPOSITIONS EN CHOCOLAT

Décors 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€

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*

LE COFFRET DE CHOCOLATS « FLEUR DE BONHEUR »

Le Coffret 180g: 26€

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, balloboîtes,
ballotins, coffrets de «chocolats de légende» et paniers garnis:

de 5 à 10 articles

-10%

de 51 à 100 articles

-20%

de 11 à 50 articles

-15%

+ de 100 articles

-25%

Galettes

Afin de respecter les traditions, nos galettes seront vendues UNIQUEMENT à partir du 2 Janvier 2026.

TRADITIONNELLES

FRANGIPANE

La reine des galettes, indémodable et indétrônable

La Part

Individuelle

4.60€

3.90€

POMME

À la compote de pomme

La Part

Individuelle

3.70€

3.30€

TROPÉZIENNE

Mousseline vanille

La Part

Individuelle

3.30€

3.10€

SPÉCIALITÉS & CRÉATIONS MAISON

4.60€ /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 au 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

SPÉCIALITÉ SALÉE

LA « BISTE »

5.80€

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



NOUVEAUTÉS 2026

LA BALTHAZAR

Galette en feuilletage traditionnel,
fourrée d'une frangipane abricot et noix

FÊVES COLLECTOR 2026

Asterix & Obelix

La série de 10 fèves

20€

PÂTIGOUSTIÈRE MILLÉSIME 2026*

Galette en feuilletage traditionnel
fourrée d'une frangipane noisette,
praliné et citron

* Pour chaque galette Pâtigoustière
Millésime 2026 vendue, 2€ sont reversés
à l'association
« Avec des roulettes pour baskets »

**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.)

Avec des
roulettes
pour baskets

Service Commande

INFOS

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 14 Décembre pour Noël et les dimanches 21 et lundi 22 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 demanderons de régler par chèque ou carte bancaire avant de 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 !

SERVICES LIVRAISON

La maison assure un service de livraison toute l'année, sauf les 31 Décembre et 1er Janvier.

Zone 1 30€

Secteur de Lens, Béthune et municipalités frontalières

Commande minimum 50€

Zone 2 45€

Secteur dans un rayon de 20km autour de Lens et Béthune

Commande minimum 100€

Zone 3 60€

Secteur dans un rayon compris entre 20 et 40km autour de Lens et Béthune

Commande minimum 150€

HORAIRES HABITUELS

Du Mardi au Samedi

De 8h30 à 18h45 (*Non-Stop*)

Le Dimanche

De 8h à 13h30

Journée de repos le lundi

HORAIRES SPÉCIAUX

Notre institution sera **fermée du Mercredi 24 Décembre inclut au Lundi 29 Décembre inclut.**

Nous conseillons à notre aimable clientèle de retirer les commandes le 23 Décembre au plus tard pour Noël et le 31 Décembre pour Nouvel An, entre 8h30 et 18h30 sans interruption.

Ouvertures Exceptionnelles le Dimanche 21 Décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 18h30, et le **Lundi 22 Décembre** de 14h à 18h30

BON DE COMMANDE

PRODUIT	PRIX	PART(S)	PRIX GLOBAL

TOTAL

NOM.....

DATE & HORAIRE DU RETRAIT

VILLE.....

TÉLÉPHONE.....

PRÉNOM.....

CODE POSTAL.....

E-MAIL.....



J. Claude Jeanson

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER
TRAITEUR - SALON DE THÉ

Magasin Salon de Thé

42 Place Jean-Jaurès

62300 LENS

03 21 28 24 21

patisseriejeanson@aol.com

patisserie-jeanson.com

**Salle de Réception
Estaminet**

238 Rue Paul Bert

62300 LENS

03 21 28 59 60

09 95 99 46 73

justinejeanson@gmail.com

**Salle de Réception
Les Délices en Grand**

Hotel particulier des Récollets

41 Rue Dellisse-Engrand

62400 BÉTHUNE

06 03 98 69 88

les-recollets.com

