

LE JOURNAL DE NOEL 2025



**DÉCOUVREZ NOS CRÉATIONS GOURMANDES
POUR DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE MAGIQUES !**

La fleur du pain

COUGNOUS

**LA BRIOCHE TRADITIONNELLE DE NOËL
GÉNÉREUSE ET GOURMANDE**

**MOELLEUX ET GÉNÉREUX, NOS COUGNOUS SONT
FAÇONNÉS AVEC SOIN
POUR PERPÉTUER LA MAGIE DES FÊTES EN FAMILLE.**

**DÉCOUVREZ-LES EN DIFFÉRENTES SAVEURS :
CHOCOLAT, RAISIN, SUCRE OU SPÉCULOOS – IL Y EN A
POUR TOUS LES PLAISIRS !**

DISPONIBLES DÈS LE 1ER DECEMBRE

LES PAINS DE FÊTES

Brioche toast

Une brioche tradition, moulée en rond, à la consistance moelleuse. Idéale pour les toasts ou pour accompagner le foie gras.

Retro batard figue

Un pain de tradition française à la farine Retrodor et aux figues séchées. L'accord parfait pour accompagner le foie gras.

Pain huître blanc ou gris

Un pain léger et moelleux, disponible en version farine blanche ou farine de seigle de Beauce avec levain naturel. Un incontournable pour les huîtres et le saumon.



BUCHES DE NOEL

L'INCONTOURNABLE DOUCEUR DES FÊTES, RÉINVENTÉE
CHAQUE ANNÉE POUR ÉMERVEILLER VOS TABLES.

Découvrez notre sélection de bûches artisanales, préparées avec soin par nos pâtisseries. Traditionnelles, fruitées ou intensément gourmandes, elles sont conçues pour sublimer vos fêtes et apporter une touche finale magique à votre repas de Noël.

Bûche double chocolat

Biscuit chocolat feuilletine, mousse au chocolat noir,
mousse au chocolat blanc, chocolat croquant.



Allergènes : Gluten, oeuf, lactose, fruit à coques, soja

*Disponible pour 1,4 et 6 personnes

Bûche café pécan

Mousse chocolat blond, crémeux café, croquant praliné et
pécan torréfié, biscuit cuillère



Allergènes : Gluten, oeuf, lactose, fruit à coques, soja

*Disponible pour 1,4 et 6 personnes

4 personnes 25€ / 6 personnes 37 € / Individuelle 6.5€

Les commandes pour le 24/12 et le 25/12 sont à faire avant le 23/12 à 14h

Bûche Spéculoos

Mousse mascarpone spéculoos, crémeux pain d'épices, croquant spéculoos, biscuit brownie



Allergènes : Gluten, oeuf, lactose, fruit à coques, soja
*Disponible pour 1,4 et 6 personnes

Bûche fruits rouges

Mousse mascarpone fruit frouge, insert compoté de fraise, biscuit génoise, croquant praliné riz soufflé



Allergènes : Gluten, oeuf, lactose, fruit à coques, soja
*Disponible pour 1,4 et 6 personnes

Bûche praliné citron vert

Crème de Citron, crème praliné, feuilletine, biscuit génoise



Allergènes : Oeuf, fruits à coque
*Disponible pour 1,4 et 6 personnes

4 personnes 25€ / 6 personnes 37 € / Individuelle 6.5€

Les commandes pour le 24/12 et le 25/12 sont à faire avant le 23/12 à 14h

Gateau de l'an

Découvrez nos gâteaux de l'an : des créations gourmandes, raffinées et faites maison pour finir l'année en beauté et commencer la suivante avec douceur. Une sélection festive à partager sans modération !

Coeur de l'an Double Chocolat

Biscuit chocolat feuilletine, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, chocolat croquant.



Allergènes : Gluten, oeuf, lactose, fruit à coques, soja
*Disponible pour 4 personnes

Gateau de l'an Mangue Passion

Mousse mascarpone passion, insert compotée de mangue, génoise, croquant praliné riz soufflé.



Allergènes : Gluten, lactose, fruit à coques,
*Disponible pour 4 personnes

25.00€

Les commandes pour le 31/12 et le 01/01 sont à faire avant le 30/12 à 14h

GALETTES DES ROIS

LA TRADITION GOURMANDE DE JANVIER



FEUILLETÉES, DORÉES ET GÉNÉREUSEMENT GARNIES, NOS GALETTES DES ROIS PERPÉTUEMENT L'ESPRIT DES FÊTES TOUT AU LONG DE JANVIER

NOUVEAUTÉ 2025 : EN PLUS DE LA TRADITIONNELLE FRANGIPANE, DÉCOUVREZ NOTRE GALETTE PRALINÉ (FORMAT 6 PERSONNES UNIQUEMENT) – UNE CRÉATION ORIGINALE QUI FERA FONDRE LES AMATEURS DE DOUCEUR.

DISPONIBLE TOUT LE MOIS DE JANVIER

FORMATS : 4, 6 OU 8 PERSONNES



Les commandes pour le 24/12 et le 25/12 sont à faire avant le 23/12 à 14h.

Pour tout renseignement

Flagey | 02 648 85 81 | flagey@lafleurdupain.com

Boondael | 02 897 34 70 | boondael@lafleurdupain.com

Uccle | 02 218 07 77 | s.pierre@lafleurdupain.com

Meiser | 02 895 07 17 | meiser@lafleurdupain.com

Saint-Alix | 02 762 83 60 | s.alix@lafleurdupain.com

Grand-Bigard | 02 790 65 35 | groot-bijgaarden@lafleurdupain.com



@LA_FLEUR_DU_PAIN

KERSTKRANT 2025



**ONTDEK ONZE HEERLIJKE CREATIES VOOR
MAGISCHE FEESTDAGEN !**

La fleur du pain

COUGNOUS

DE TRADITIONELE KERST COUGNOUS
RIJK EN SMAKELIJK

"ZACHT EN HEERLIJK, ONZE COUGNOUS WORDEN MET ZORG GEVORMD OM DE MAGIE VAN DE FEESTDAGEN IN U FAMILIE OMGEVING VOORT TE ZETTEN.

ONTDEK ZE IN VERSCHILLENDE SMAKEN: CHOCOLADE, ROZIJNEN OF SUIKER – VOOR IEDER ZIJN PLEZIER

VERKRIJGBAAR VANAF 1 DECEMBER

DE FEESTBRODEN

BRIOCHE TOAST

Onze traditionele, rijke en romige brioche, rond gevormd. Perfect voor toastjes om met foie gras te serveren. Allergenen: Gluten, ei, lactose.

RETRO BATARD MET VIJGEN

Brood van Frans traditioneel RETRODOR meel, gevuld met gedroogde vijgen. Ideaal bij foie gras. Allergenen: Gluten.

OESTERBROOD WIT OF GRIJS

Een licht en zacht brood, beschikbaar met wit meel of roggemeel van Beauce met natuurlijk zuurdesem. Onmisbaar voor oesters of zalm.

KERSTSTRONK

DE ONMISKENBARE ZOETHEID VAN DE FEESTDAGEN, ELK JAAR OPNIEUW HERUITGEVONDEN OM UW TAFELS TE BETOVEREN."

Ontdek onze selectie kerststronken, met zorg bereid door onze patissiers. Traditioneel, fruitig of intens verrukkelijk, ze zijn ontworpen om uw feestdagen op te vrolijken en er een magisch eindpunt aan uw kerstmaaltijd toe te voegen."

Kerststronk dubbele chocolade

Chocolade feuilletine biscuit, donkere chocolade mousse, witte chocolade mousse, krokante chocolade.



Allergenen: Gluten, ei, lactose, noten, soja
Beschikbaar voor 1,4 et 6 personen

Kerststronk mokka en pécan

Blonde chocolademousse, mokka-crème, krokante praline en geroosterde pecannoten.



Allergenen: Gluten, ei, lactose, noten, soja
Beschikbaar voor 1,4 et 6 personen

4 personen 25€ / 6 personen 37 € / Individueel 6.5€

De bestellingen voor 24/12 en 25/12 moeten gedaan worden voor 23/12 om 14h

Kerststronk Speculoos

Mascarpone speculoos-mousse, peperkoek-crème, krokante speculoos, brownie biscuit.



Allergenen: Gluten, ei, lactose, noten, soja
Beschikbaar voor 1,4 et 6 personen

Kerststronk rode vruchten

Mascarpone mousse met rood fruit, ingelegde aardbeiencompote, génoise biscuit, krokante praliné met rijstcrispy



Allergenen: Gluten, ei, lactose, noten, soja
Beschikbaar voor 1,4 et 6 personen

Kerststronk praliné citroen

Citroen crème, crème praliné, feuilletine biscuit



Allergenen: ei, noten
Beschikbaar voor 1,4 et 6 personen

4 personen 25€ / 6 personen 37 € / Individueel 6.5€

De bestellingen voor op 24/12 en 25/12 moeten gedaan worden voor 23/12 om 14h

NIEUWJAARSTAART

Ontdek onze nieuwjaarsgebakjes: heerlijke, verfijnde en huisgemaakte creaties om het jaar in stijl af te sluiten en het volgende jaar met zoetheid te beginnen. Een feestelijke selectie om op maat te kunnen delen!

NIEUWJAARSHART DUBBELE CHOCOLADE

Chocolade feuilletine biscuit, donkere chocolade mousse, witte chocolade mousse, krokante chocolade.



Allergenen: Gluten, ei, lactose, noten, soja
Beschikbaar voor 4 personen

Mango - Passievrucht taart

Mascarpone mousse met passievrucht, ingelegde mangocompote, génoise biscuit, krokante praliné met rijstcrispy.



Allergenen: Gluten, lactose, noten
Beschikbaar voor 4 personen

25.00€

Bestellingen voor op 31/12 en 01/01 moeten gedaan worden voor 30/12 om 14h

DRIEKONINGEN TAART

DE SMAAKVOLLE TRADITIE VAN JANUARI!



BLADERDEEG, GOUDBRUIN EN HEERLIJK GEVULD, ONZE DRIEKONINGENTAART HOUDEN DE FEESTELIJKE SFEER DE HELE MAAND JANUARI LEVEND.

NIEUW 2025: NAAST DE TRADITIONELE FRANGIPANE, ONTDEK ONZE PRALINÉ GALETTE (ALLEEN IN 6-PERSONEN FORMAAT) – EEN ORIGINELE CREATIE DIE JE ZAL DOEN SMELTEN VAN GENOT.

BESCHIKBAAR DE HELE MAAND JANUARI.

BESCHIKBAAR IN: 4, 6 OF 8 PERSONEN.



**De bestellingen voor 24/12 en 25/12 moeten vóór
23/12 om 14u geplaatst worden.**

Voor alle verdere informatie

Flagey | 02 648 85 81 | flagey@lafleurdupain.com

Boondael | 02 897 34 70 | boondael@lafleurdupain.com

Uccle | 02 218 07 77 | s.pierre@lafleurdupain.com

Meiser | 02 895 07 17 | meiser@lafleurdupain.com

Saint-Alix | 02 762 83 60 | s.alix@lafleurdupain.com

Grand-Bigard | 02 790 65 35 | groot-bijgaarden@lafleurdupain.com



@LA_FLEUR_DU_PAIN