



LE LION D'OR



LESAGE

Joyeuses Fêtes
2021-2022

Coquilles pur beurre

La coquille de Noël une recette inchangée depuis plus de 50 ans

Pour un plaisir authentique de générations en générations.

Notre secret réside dans le choix de nos matières premières. De la farine de sélection, des œufs et du beurre frais, ainsi que du lait rigoureusement sélectionné par notre agriculteur local.

Nos coquilles sont généreusement garnies de sucre, de raisins ou de pépites de chocolat pour votre plus grand plaisir !

Bonne dégustation, Mathieu Lesage et son équipe

- Nature*
- Pépites de chocolat*
- Sucre*
- Sucre et raisins*

250 g : 6,50 €

500 g : 11,80 €

1 Kg : 18,50 € sur commande uniquement



Pains

Pour la charcuterie, fromage & viande :

Pavé des Flandres - Pain des alpages - Pain de campagne* - Pain des Belles Terres - Pavé du Nord - Pain moelleux* - Pain de campagne blanc - Baguette tradition - Pain aux noix - Fleurs céréales* - Pain d'autrefois - Pain aux céréales* - Cramberries abricots* - Crèmeux*

Pour le saumon & le foie gras :

Pain de mie carré - Pain brioché fermé

Pour les huîtres, fruits de mer & crustacés :

Pain de seigle - Pain à l'oméga 3 - Pain complet*

** Les pains ayant un astérisque ne seront pas disponibles à la vente le samedi 25 décembre 2021*



Apéritif

Pièces cocktail



| | | |
|------------------------|--|----------------------|
| <i>Bijoux</i> | <i>Charcuterie ou fromage</i> | <i>1,35 € pce</i> |
| <i>Bijoux Prestige</i> | <i>Foie gras ou saumon</i> | <i>1,45 € pce</i> |
| <i>Canapé</i> | <i>Uniquement en assortiment</i> | <i>1,25 € pce</i> |
| <i>Petit feuilleté</i> | <i>Uniquement en assortiment</i> | <i>4,40 € / 100g</i> |
| <i>Mini wrap</i> | <i>Préparation au thon</i> | <i>1,25 € pce</i> |
| <i>Mini faluche</i> | <i>Thon ou crabe</i> | <i>1,20 € pce</i> |
| <i>Tartinettes</i> | <i>Magret de canard et sa compotée d'oignons</i> | <i>1,50 € pce</i> |
| <i>Croustades</i> | <i>Assortiment mini pizza, quiches & flamiches</i> | <i>1,00 € pce</i> |

Pour le repas

Uniquement sur commande.

Date limite de la prise de commande, Dimanche 19 décembre.

Cassolette de ris de veau et chapon aux cèpes et morilles

Sauce champagne.

11,95 € pièce.

Coquille Saint-Jacques

à la fine Champagne, Noix de Saint-Jacques sauce à la fine Champagne, gruyère, crête de coq.

9,50 € pièce.

Mijoté de chapon sauce foie gras

Accompagné d'un flan de légumes cèpes et marron, de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan et d'un fagot de haricots verts.

13,90 € la part.



Pains surprises

Prestige brioché

Une variété par pain : saumon ou foie gras

Petit modèle : 25 triangles - 3/4 pers Pt : 30,00 €

Grand modèle : 50 triangles - 6/8 Gd : 46,00 €

Classique

Assortiment de charcuterie et/ou fromage

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers Pt : 24,50 €

Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers Gd : 36,00 €

Fraîcheur

Crabe, oeufs mimosa, salade & mayonnaise

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers Pt : 27,50 €

Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers Gd : 39,50 €

Mer

Crabe, saumon, thon, salade & mayonnaise

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers Pt : 27,50 €

Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers Gd : 39,50 €

Bûches glacées

Disponibles en 4 & 6 personnes - 5,30 € la part

Vacherin fraise

Meringue, sorbet fraise et glace à la vanille.

Vacherin chocolat

Meringue, crème glacée chocolat et glace à la vanille.

Caramel

Brownies, caramel beurre salé, cacahuète salée, crème glacée vanille





Pâtisseries

Bûches pâtisseries

Disponibles en 4 & 6 personnes - 5,70 € la part

Père Noël

Trio de mousses chocolat noir, lait et blanc sur un biscuit chocolat amande, glaçage miroir noir et son décor Père Noël.

Mont des Flandres

Biscuit noisette, croustillant spéculoos, mousse chocolat noir 72 % de cacao, mousseline spéculoos, glaçage gourmand lacté aux amandes et son décor en chocolat.

Croustillant

Biscuit joconde chocolat aux amandes, praliné feuilleté lacté, mousse chocolat noir 72 % de cacao et décor de fête.

Opaline

Fruits Rouge

Brownies, biscuit léger aux amandes, bavaroise framboise, crème brûlée vanille, cœur framboise.

Tropique

Dacquois coco, bavaroise exotique, biscuit joconde aux amandes, crémeux mangue, crémeux passion. Boules guimauve coco, décors fruits frais.

Perle des neiges

Biscuit dacquois meringué, bavaroise à la vanille intense, éclatines de framboises et son décor.

Etoile

Meringue cœur tendre, crème montée chocolat noir 70 % de cacao et décor en chocolat noir. Taille unique 6 personnes

Sans oublier les bûches traditionnelles moka et praliné 4 ou 6 personnes - 5,40 € la part

Le petit plus : pensez à accompagner vos bûches d'un coulis de fruits rouges ou d'une crème anglaise.

Croquembouches et Pièces de nougatine

Traditionnelle

Choux crème mousseline pâtissière (vanille, café ou chocolat) assemblés en forme de cône avec son décor de fête.
À partir de 12 personnes.

6,70 € la part

Corne d'abondance

Pièce de nougatine en forme de corne d'abondance, garnie de choux profiterole vanille ou sorbets avec son décor de fête.
Pour 8 à 16 personnes.

6,70 € la part

Marmite glacée

Pièce de nougatine en forme de marmite, garnie de choux profiterole vanille ou sorbets avec son décor de fête.
Pour 6 à 12 personnes.

6,70 € la part

Champagne nougatine

Pièce de nougatine en forme de seau, garnie de choux profiterole vanille ou sorbets et sa bouteille en chocolat.
Pour 8 à 12 personnes.

6,90 € la part

4 choux ou boules par convive.

Assortiment de sorbets aux fruits frais au choix : passion, mangue, framboise, fraise, citron

Assortiment de crème glacée : vanille, chocolat

Informations et magasins

Date limite des commandes

Pour Noël : Dimanche 21 décembre 2021

Pour Nouvel An : Mardi 28 décembre 2021

Horaires Exceptionnels

Nous conservons nos horaires habituels

à l'exception des jours suivants :

Le Lion d'Or Lille

Dimanche 19 décembre ouvert de 7h30 - 18h00

Lundi 27 décembre fermé

Dimanche 2 janvier 2022 de 7h30 - 13h00

Tous nos magasins :

Vendredi 24 et 31 décembre : 7h - 18h00

Samedi 25 décembre : 8h - 12h

Fermeture des 4 magasins : Samedi 1 janvier 2022

Maison Lesage

134 rue de lille - Mowaux - T.03 20 26 06 44

135 avenue Foch - Marcq En Baroeul - T.03 20 83 40 77

6 Avenue du Coquinage - Bondues - T.03 20 03 82 47

Du mardi au samedi de 7h - 13h30 & 15h - 19h

Le dimanche 7h - 13h

Le Lion D'Or

11 place du Lion D'Or 59800 Lille

T.03 20 55 56 57

Du lundi au samedi de 7h - 19h30

www.lesage-mowaux.fr



Merci

*Sébastien et Mathieu Lesage, ainsi que toute l'équipe
de la Maison Lesage et du Lion D'Or, tenons à remercier
l'ensemble de notre clientèle qui a toujours
répondu présente,*

*Merci pour votre présence, votre bonne humeur qui
a égayé nos journées.*

Merci de votre confiance, qui n'a jamais faibli.

Merci d'être toujours aussi gourmand !

*C'est grâce à vous et toutes vos petites attentions
que nous travaillons avec joie !*

Tout simplement merci !

Bonnes fêtes !