



Joyeuses Fêtes

2024-2025



PAINS

Les pains disponibles le mardi 24 décembre

*Pain des alpages
Pain de campagne
Pavé du Nord
Pain moelleux
Pain de campagne blanc
Baguette tradition
Pain aux noix
Fleur céréales*

*Pain d'autrefois
Pain tradition
Cranberries abricots
Pain brioché fermé
Pain de seigle
Pain complet
Pavé des Flandres
Pain aux céréales*

*Crèmeux
Pain à l'oméga 3
Pain de mie carré
Tourte de seigle Bio
Petit épautre Bio
Campagne Bio
Céréales Bio*

Les pains disponibles le mercredi 25 décembre

*Cranberries abricots
Pain des alpages
Pain d'autrefois
Baguette tradition
Pain tradition*

*Pain brioché fermé
Pain aux noix
Pain de seigle
Pavé des Flandres
Pain aux céréales*

*Pain de mie carré
Tourte de seigle Bio
Petit épautre Bio
Campagne Bio
Céréales Bio*

A PÉRITIF

Pièces cocktail

Mini wrap	<i>Préparation au thon</i>	1,35 € pce
Mini bagnat	<i>Thon ou crabe</i>	1,35 € pce
Bijoux	<i>Charcuterie ou fromage</i>	1,40 € pce
Bijoux Prestige	<i>Foie gras ou saumon</i>	1,50 € pce
Canapé	<i>Uniquement en assortiment</i>	1,35 € pce
Petit feuilleté	<i>Uniquement en assortiment</i>	4,60 € /100g
Tartinette	<i>Magret de canard, foie gras, confit d'oignon ou Saumon fromage frais</i>	1,60 € pce
Croustades	<i>Assortiment mini pizzas, quiches & flamiches</i>	1,15 € pce

PAINS SURPRISES

Prestige brioché

Une variété par pain : saumon ou foie gras

Petit modèle : 25 triangles - 3/4 pers

31,00 €

Grand modèle : 50 triangles - 6/8 pers

48,00 €

Classique

Assortiment de charcuterie et/ou fromage

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers

26,00 €

Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers

39,00 €

Fraîcheur

Crabe, oeufs mimosa, salade & mayonnaise

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers

28,00 €

Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers

42,00 €

Mer

Crabe, saumon, thon, salade & mayonnaise

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers

28,00 €

Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers

42,00 €

REPAS

*Uniquement sur commande.
Date limite de la prise de commande,
Vendredi 20 décembre 2024.*

ENTRÉES

Coquille de la Mer

*assortiment de poissons
et sa julienne de légumes*

9,95 € pièce

Timbale de ris de veau

sauce aux girolles

12,95 € pièce

PLAT

Rôti de chapon farci sauce foie gras

*accompagné d'une pomme de terre maitre d'hôtel,
d'un flan de légumes et d'un fagot de haricots verts*

13,90 € la part

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 : 7,00 €

500 g : 12,70 €

1 Kg : 19,80 € *uniquement sur commande

Panettone 450g : 13,00 €



BÛCHES PÂTISSIÈRES

Disponibles en 4 & 6 personnes - 5,90 € la part

Croustillant

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

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Sirius

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

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Roussillon

Biscuit streusel, dacquoise amande parsemée
de fruits secs, compoté abricot, crémeux miel,
dacquoise au nougat.

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Carmin

Biscuit cuillère, crémeux fruits rouges,
cœur fruits rouges,
bavaroise cocktail de fruits rouges.

Conseillée avec un coulis fruits rouges



Sirius



Carmin



Roussillon



Croustillant

Nuts

Biscuit cookie, crémeux noisette,
ganache caramel beurre salée,
bavaroise vanille de Madagascar.

Conseillée avec une crème anglaise

Violine

Biscuit madeleine,
crémeux vanille intense,
biscuit joconde, cœur myrtilles,
bavaroise vanille de Madagascar.

Conseillée avec un coulis fruits rouges

Perle des neiges

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

Conseillée avec un coulis fruits rouges

BÛCHES TRADITIONNELLES

Disponibles en 4 & 6 personnes - 5,60 € la part

Moka

Biscuit génoise, crème légère montée
au beurre, café pur arabica

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Merveilleux

Meringue cœur tendre, crème mon-
tée chocolat noir 70 % de cacao et
décor en chocolat noir.

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Praliné

Biscuit génoise, crème légère montée
au beurre, praliné à l'ancienne

Conseillée avec une crème anglaise vanille



Nuts



Perle des neiges



Merveilleux



Violine

BÛCHES GLACÉES

Disponibles en 4 & 6 personnes - 5,60 € la part

Vacherin fraise

*Meringue, sorbet fraise
et glace à la vanille.*

Vacherin chocolat

*Meringue, crème glacée chocolat
et glace à la vanille.*

Igloo

*Biscuit dacquoise, meringue, sorbet passion et mangue.
Uniquement en 6 personnes - 5,80 € la part*

EN AVANT 2025 !

*En complément de notre gamme de Noël, nos pâtisseries vous proposent une nouvelle création pour passer le cap de la nouvelle année !
Bon réveillon à tous !*

Disponibles en 4 & 6 personnes - 5,50 € la part

Clock

Biscuit croustillant aux fruits sec, mousse chocolat lactée, cœur crème brûlée caramel sur un biscuit cacao

CROQUEMBOUCHES ET PIÈCES DE NOUGATINE

Traditionnelle

Choux crème mousseline pâtissière (vanille, café ou chocolat) assemblés en forme de cône avec son décor.
À partir de 12 personnes. 6,90 € 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. 6,90 € 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. 6,90 € 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. 7,00 € la part

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

Assortiment de crème glacée : vanille, chocolat

4 choux ou boules par convive.

EPIPHANIE

Epiphanie : 5 janvier 2025 - En vente du 2 au 31 janvier

LES GALETTES CLASSIQUES

À partir de 4 personnes - 4,10 € la part

Frangipane

Pure crème d'amande

Pomme

*Garniture cube et quartiers de pommes
sur une compote vanillé maison*

MISEZ SUR L'ORIGINALITÉ

4 & 6 personnes - 4,30 € la part - sur commande uniquement

Myrtilles

*Pure crème d'amande et
myrtilles des montagnes*

Pistaches

*Pure crème d'amande
pistache aux griottes*

Chocabricot

*Ganache chocolat
et abricots poêlés*

Chiboust

Crème chiboust aux framboises

Chocolat

*Pure crème d'amande
et ganache chocolat noir*

INFORMATIONS ET MAGASINS

Date limite des commandes
Pour Noël : Vendredi 20 décembre 2024
Pour Nouvel An : Samedi 28 décembre 2024

Horaires Exceptionnels

*Nous conservons nos horaires habituels
à l'exception des jours suivants :*

Tous nos magasins :

*Mardi 24 décembre : 7h - 18h00
Mercredi 25 décembre : 8h - 12h00
Mardi 31 décembre: 7h - 18h00*

Fermeture des 4 magasins :

*Jeudi 26 décembre 2024
Mercredi 1 janvier 2025*

Le Lion D'Or Lille :

Ouvert le dimanche 22 décembre de 7h30 à 18h00

Maison Lesage Mouvaux, Marcq-en-Baroeul et Bondues :

Ouvert le lundi 23 décembre de 7h à 13h & 15h à 19h

Maison Lesage

*134 rue de lille - Mouvaux - 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

MERCI

SÉBASTIEN ET MATHIEU LESAGE,

AINSI QUE TOUTE L'ÉQUIPE DE LA MAISON LESAGE

ET DU LION D'OR VOUS SOUHAITENT

D'EXCELLENTE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ET VOUS PRÉSENTENT LEURS MEILLEURS VOEUX

POUR L'ANNÉE 2025.