



**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

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