

Joyeuses Fêtes
2025-2026



LESAGE



LE LION D'OR

INFORMATIONS ET MAGASINS

Date limite des commandes

Pour Noël : Dimanche 21 décembre 2025

Pour Nouvel An : Dimanche 28 décembre 2025

Horaires Exceptionnels

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

Tous nos magasins :

Mercredi 24 décembre : 7h - 18h00

Jeudi 25 décembre : 8h - 12h00

Mercredi 31 décembre : 7h - 18h00

Fermeture des 4 magasins :

Vendredi 26 décembre 2025

Jeudi 1 janvier 2026

Le Lion D'Or Lille :

Ouvert le dimanche 21 décembre de 7h30 à 18h00

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

Ouvert le lundi 22 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

APÉRITIF

Pièces cocktail

Mini wrap	préparation au thon et petits légumes	16,20€ Plateau de 12
Mini bagnat	salade de thon ou salade crabe/surimi	16,20€ Plateau de 12
Bijoux	jambon, serrano, rosette, mimolette, comté, gruyère	16,80 € Plateau de 12
Bijoux prestige	foie gras ou saumon fumé	18,00 € Plateau de 12
Canapé	uniquement en assortiment	16,20 € Plateau de 12
Petit feuilleté	à réchauffer, uniquement en assortiment par tranche de 100g	4,60 € /100g
Tartinette	magret de canard, foie gras, confit d'oignon ou Saumon fromage frais aux herbes	19,20€ Plateau de 12
Croustades	à réchauffer, uniquement en assortiment mini pizzas, quiches & flamiches	16,20 € Plateau de 12

PAINS SURPRISES

Prestige brioché

Une variété par pain : saumon ou foie gras

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers 36,00 € Grand modèle : 50 triangles - 6/8 pers 50,00 €

Classique

Assortiment de charcuterie et/ou fromage

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers 26,80 € Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers 39,00 €

Fraîcheur

Crabe, œufs mimosa, salade & mayonnaise

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers 28,80 € Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers 42,00 €

Mer

Crabe, saumon, thon, salade & mayonnaise

Petit modèle : 30 triangles - 3/4 pers 30,00 € Grand modèle : 60 triangles - 6/8 pers 45,00 €

REPAS

Uniquement sur commande.

Date limite de la prise de commande : Vendredi 19 décembre 2025.

ENTRÉES

Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne

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

11,50 € pièce

Bavarois à l'avocat et saumon

*avocat, saumon cuit, saumon fumé,
cookie, crème à l'aneth.*

9,95 € pièce

PLAT

Rôti périgourdin au foie gras, sauce foie gras

*accompagné d'un gratin de pommes de
terre, d'un flan de légumes
et d'un fagot de haricots verts.*

13,90 € la part

Mijoté de chapon sauce morilles

*accompagné d'un gratin de pommes de
terre, d'un flan de légumes
et d'un fagot de haricots verts*

13,90 € la part

PAINS

Les pains disponibles le mercredi 24 décembre

Pain des alpages	Pain d'autrefois	Crèmeux
Pain de campagne	Pain tradition	Pain de mie carré
Pavé du Nord	Cranberries abricots	Céréales Bio
Pain moelleux	Pain brioché fermé	Tourte de seigle Bio
Pain de campagne blanc	Pain de seigle	Petit épeautre Bio
Baguette tradition	Pain complet	Campagne Bio
Pain aux noix	Pavé des Flandres	Pain de Noël
Fleur céréales	Pain aux céréales	

Les pains disponibles le jeudi 25 décembre

Cranberries abricots	Pain brioché fermé	Pain de mie carré
Pain des alpages	Pain aux noix	Tourte de seigle Bio
Pain d'autrefois	Pain de seigle	Petit épeautre Bio
Baguette et pain tradition	Pavé des Flandres	Campagne Bio
Pain de Noël	Pain aux céréales	Céréales Bio



COQUILLES PUR BEURRE

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

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 frais, du beurre frais, ainsi que du lait frais provenant des fermes voisines.

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

Retrouvez tous les visuels de nos bûches sur notre site internet ou dans nos magasins.

Croustillant

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

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Douceur d'hiver

Biscuit chocolat extra noir, compoté mûres myrtille, mousse chocolat au lait.

Conseillée avec un coulis fruits rouges

Epure

Biscuit chocolat, caramel mou, crème allégée vanille de Madagascar, ganache montée chocolat lacté.

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Piste de Ski

Dacquoise noisette, croustillant chocolat praliné, crémeux café pur arabica, mousse Stracciatella.

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Zest d'hiver

Biscuit progrès aux amandes,
croustillant au spéculoos,
confit au yuzu, crémeux au yuzu,
crème légère au spéculoos.

Conseillée avec un coulis fruits rouges

Perle des neiges

Biscuit dacquoise meringué,
bavaroise à la vanille intense,
œur éclatines de framboises.

Conseillée avec un coulis fruits rouges

BÛCHES TRADITIONNELLES

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

Moka

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

Conseillée avec une crème anglaise vanille

Praliné

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

Conseillée avec une crème anglaise vanille

BÛCHES GLACÉES

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

Vacherin fraise

Meringue,
sorbet fraise et
crème glacée à la
vanille.

St Germain

Biscuit progrès,
parfait chocolat,
poires pochées caramélisées,
et crème glacée à la vanille
Bourbon.

Mystère Glacé

Meringue,
crème glacée à la
vanille, caramel, et
pralin.

EN AVANT 2026 !

En complément de notre gamme de Noël, nos pâtissiers vous proposent
une nouvelle création pour passer le cap de la nouvelle année !

Bon réveillon à tous !

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

L'éclat de minuit

Dacquoises coco, croustillant chocolat blanc coco, crémeux fruit tropicaux,
crème montée vanille, bavarois fruits exotiques et son cœur exotique.

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 8 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.

ÉPIPHANIE

Epiphanie : 6 janvier 2026 - En vente du 2 au 31 janvier

LES GALETTES CLASSIQUES

À partir de 4 personnes - 4,20 € la part

Frangipane

Pure crème d'amande

Pomme

Garniture cube et quartiers de pommes sur une compote vanillée maison

MISEZ SUR L'ORIGINALITÉ

4 & 6 personnes - 4,50 € 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



MERCI

SEBASTIEN ET MATHIEU LESAGE,
AINSII QUE TOUTE L'ÉQUIPE DE
LA MAISON LESAGE ET DU LION D'OR
VOUS SOUHAITENT D'EXCELLENTES
FETES DE FIN D'ANNÉE
ET VOUS PRÉSENTENT
LEURS MEILLEURS VOEUX
POUR L'ANNÉE 2026.