

# Loyenses 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*

*[www.lesage-mouvaux.fr](http://www.lesage-mouvaux.fr)*

# 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*

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

## *Les pains disponibles le jeudi 25 décembre*

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





# 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*

## *Épure*

*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,  
cœur 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 pâtisseries 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, bavares 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.*

*A 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

*Épiphanie : 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,  
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 2026.