



l'Atelier
DES ARTS SUCRES

BAILLEUL



Par
Monts &
Merveilles
2024



Photographie : Laurent Rose - Studio des Epicuriens
Direction Artistique & mise en page : Darkap Production
Merci à la Ferme Brasserie Beck & Thierry Beck pour leur accueil
Nos accessoiristes : merci à Fred & Marie B.

Chers Gourmands,

Voilà le neuvième Noël pour lequel vous nous accordez votre confiance !

Cette année, le Chef accompagné de son Equipe se sont inspirés de notre Terroir Flamand par les Monts qui nous entourent.

Monts pour lesquels tout un Territoire est fier ! Il nous fallait donc beaucoup d'audace pour vous retranscrire nos émotions à travers les différentes recettes de Bûches qui orneront vos tables cette année.

Tout d'abord, notre bûche Signature qui représente notre mont local : le Ravensberg.

Voyagez ensuite à travers le Mont de Boeschepe, le Mont Kemmel, le Mont des Cats, le Mont Noir, le Mont Rouge, et le Mont Kokereel pour compléter notre périple gourmand.

Laissez nous vous embarquer au cœur des Monts de Flandres pour que votre dessert soit l'apothéose de vos repas de Fêtes.

Nous vous souhaitons, à vous, petits et grands, qui partagez notre passion, nos Voeux les plus gourmands pour ces Fêtes de Fin d'année 2024.





La Ravensberg

Notre bûche Signature 2024

Mousse à la Vanille Planifolia fumée
Caramel tendre
Crémeux au caramel
Dacquoise aux amandes brutes et éclats de noix de pécan
Croustillant au praliné à la noix de pécan

Gerookte Planifolia-vanillemousse
Zachte karamel
Karamelcrème
Dacquoise met rauwe amandelen en stukjes pecannoten
Krokante praliné met pecannoten

Disponible en Taille unique 8 parts : 42,00€
et en bûchette : 5,10€



Mont de Boeschèpe

Bavaroise au chocolat blanc infusée au houblon de la Ferme Beck
Tatin de pommes
Biscuit moelleux à la vergeoise brune
Sablé reconstitué

-

Bavarois van witte chocolade met hop van de Ferme Beck
Appeltatin
Luchtige biscuit met bruine kandijsuiker
Gereconstrueerde zandkoek

Disponible en 4 parts : 21,00€ & 6 parts : 31,00€
et en bûchette : 5,10€



Mont Kemmel

Crème légère au café blanc
Crème brûlée à l'orange
Biscuit au cacao
Croustillant chocolat et oranges confites

-

Lichte crème van witte koffie
Crème brûlée met sinaasappel
Cacaobiscuit
Knapperige chocolade met gekonfijte sinaasappel

Disponible en 4 parts : 21,00€ & 6 parts : 31,00€
et en bûchette : 5,10€



CASSE NOISSETTES

Two slices of chocolate cake with layers of hazelnut spread, cream, and chocolate, topped with white cream and marshmallows.

Five hazelnuts scattered on the plate.

Mont des Cats

Crème légère au chocolat au lait 33% origine Madagascar
Mousseline à la noisette et éclats de noisettes caramélisées
Casse noisette
Biscuit fondant au chocolat

-

Lichte crème van melkchocolade 33% uit Madagaskar
Hazelnootmousseline met stukjes gekarameliseerde hazelnoten
Notenkraker
Smeltende chocoladebiscuit

Disponible en 4 parts : 21,00€ & 6 parts : 31,00€
et en bûchette : 5,10€



Mont Noir

Sabayon au chocolat noir mi-amer
Crèmeux au chocolat noir et lait
Biscuit dacquois à la noisette
Croustillant praliné à la crêpe dentelle

-

Sabayon van halfbittere pure chocolade
Romige crème van pure en melkchocolade
Dacquoisebiscuit met hazelnoot
Krokante praliné met dentelle flinterdun koekje

Disponible en 4 parts : 21,00€ & 6 parts : 31,00€
et en bûchette : 5,10€



Mont Rouge

Crème diplomate à la crème de coco vanillée
Crèmeux à la framboise
Confit de framboise
Biscuit dacquois à la noix de coco
Croustillant au chocolat blanc

-

Diplomatencrème met vanillekokosroom
Romige frambozencrème
Frambozenconfijt
Dacquoisebiscuit met kokos
Krokante witte chocolade

Disponibile en 4 parts : 21,00€ & 6 parts : 31,00€
et en bûchette : 5,10€



Mont Kokereel

Crème légère au spéculoos
Crémeux au yuzu
Confit de yuzu
Biscuit moelleux aux amandes
Croustillant au spéculoos

-

Lichte crème van speculaas
Romige yuzu
Yuzucouper
Luchtige amandelbiscuit
Krokante speculaas

Disponibile en 4 parts : 21,00€ & 6 parts : 31,00€
et en bûchette : 5,10€



L'Entremets de la Nouvelle Année

Mousse de Riz au lait vanillé
Compoté de Mangues Alphonso et Ananas Victoria
Biscuit viennois au jus d'Ananas vanillé
Shortbread aux Noix de cajou

-

Vanille Rijstpudding Mousse
Compote van Alphonso Mango en Victoria Ananas
Weens biscuit met vanille Ananassap
Shortbread met Cashewnoten

Taille unique 6 parts : 38,00€
Disponible en format individuel : 5,10€



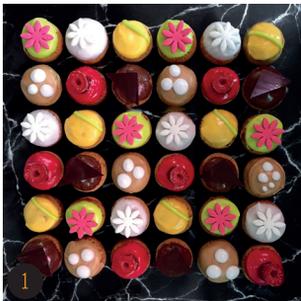
La Galette des Rois

Galette feuilletée au Beurre AOP à la Frangipane aux Amandes brutes
ou compote de Pommes.
Galette façon Biscuit Nantais au Rhum brun.
Galette beurrée Flamande.

-

Bladerdeeggebak met AOP Boter gevuld met Frangipane van rauwe
Amandelen of Appelcompote.
Galette in de stijl van een Nantes Biscuit met bruine Rum.
Vlaamse Boter Galette.

Disponible en 4 parts : 18,40€ & 6 parts : 27,60€
Disponible en format individuel : 4,60€ la part



1. Plateau de 24 Choux Pop :
Vanille, Chocolat, Caramel, Mangue / Passion, Fruits rouges, Praliné noisette
2. Les Cakes de Noël : Le Cake Anglais et le Cake de Noël Antillais
3. Plateau de 12 minis Merveilleux : Chocolat, Chocolat blanc, Spéculoos
4. Les Marrons glacés : à l'unité, par Coffret de 6 ou de 12
5. Les Ecrins Prestige Or et Blanc de Bonbons chocolat
6. Les Oursons guimauve
7. Les Macarons salés :
Crème de Mont des Cats / Confit d'oignons rouge, Foie gras / Gelée de Gewurztraminer, Crème d'asperges vertes / Saumon fumé, Ganache au Chou-fleur de Clairmarais / Saucisse fumée
8. Les Panettones.
9. Les Petits Jésus au fondant candi traditionnels réalisés selon notre savoir-faire de Chocolatier Confiseur.

Le temps des vœux est un moment privilégié de partage. Un café ? **Nos Gaufres fourrées, nos Gâteaux de voyage, nos Biscuits** seront des incontournables ! Vous souhaitez accorder vos mets avec du Thé ? Nous saurons vous conseiller parmi **plus de 100 références dans notre gamme**.

Laissez-vous guider par nos Conseillères de Vente qui seront répondre à vos envies.



NOS HORAIRES

Ouvert le lundi 16 décembre de 14h00 à 18h30

Ouvert le lundi 23 décembre de 09h30 à 18h30

Ouvert le mardi 24 décembre de 8h30 à 16h30

Ouvert le jeudi 26 décembre de 11h00 à 18h30

Ouvert le lundi 30 décembre de 14h00 à 18h30

Ouvert le mardi 31 décembre de 8h30 à 16h30

Fermé les mercredis 25 décembre et 1^{er} & 2 janvier

Réouverture le vendredi 3 janvier de 09h30 à 18h30

Les commandes se feront uniquement au magasin ou par téléphone jusqu'au 20 décembre pour Noël et jusqu'au 27 décembre pour le Réveillon de Nouvel An.

Aucune commande Facebook, Instagram ou répéteur téléphonique ne sera prise en compte.

Pour une pleine satisfaction, nous vous recommandons d'anticiper vos commandes.

Pour vous assurer de pouvoir transporter facilement vos gâteaux de Noël, pensez à apporter un cabas.

Veuillez vous adresser au magasin pour avoir la liste des allergènes



L'Atelier
DES ARTS SUCRÉS

L'Atelier des arts sucrés
2 rue du Musée 59270 Bailloul
03.28.50.48.73