

# GRITTE WITTAMER

WITTAMER



WITTAMER

[www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)

# TRAITEUR

TRAITEUR CHAUD noël et nouvel an

## Entrées

- 9 € Balluchon de saumon fumé au tartare et poivre rose  
 12,50 € Petite nage de coquilles St Jacques poêlées, sauce cerfeuil

## Plats

- 15 € /p. Dinde farcie et désossée \_MIN. 10 PERS.  
 GARNITURES : poire cuite au vin et à la cannelle, purée de céleri rave, airelles
- 15 € /p. Coucou de Malines farci et désossé \_POUR ± 6 PERS.  
 GARNITURES : poire cuite au vin et à la cannelle, purée de céleri ravier, airelles
- 18 € Ballottine de poule faisane à la Brabançonne  
 18 € Caille fermière farcie au lièvre et foie d'oie  
 25 € Filet de biche à la Royale  
 28 € Nage de lotte et homard aux petits légumes, sauce duglérée  
 30 € Pavé de turbotin farci à la mousseline de bar et langoustines, damier de coquilles St Jacques, sauce au cresson

## TRAITEUR FROID

- 29 € Homard Petit Sablon \_450 G  
 56 € Homard Grand Sablon \_850 G  
 PRÉPARATION : Belle-vue (salade, tomates, œufs durs, mayonnaise, cocktail)
- 5,85 € Millefeuille de truite et saumon fumé \_100 G  
 5,85 € Terrine de crevettes grises et fenouil \_100 G  
 5,85 € Terrine de poule faisane et poêlée de champignons des bois \_100 G  
 5,85 € Terrine de perdreau et fines herbes \_100 G  
 15 € Foie gras d'oie \_LA TRANCHE DE ±100 G  
 8 € Saumon fumé d'Ecosse \_LES 100 G  
 5 € Confit de chicons / Confit d'ognons & raisins / Confit d'airelles \_250 G

-----  
**Pâtisseries salées**

- 11,50 € Quiches lorraine, courgettes tomates  
mozzarella tomates, quatre fromages (4 P. uniquement)
- 12,50 € Quiche saumon frais et épinards (4 P. uniquement)
- 4 € Soufflé au fromage
- 4,50 € Soufflé aux champignons des bois
- 5 € Soufflé aux crevettes grises

-----  
**Cocktail salé chaud et froid**

- 60 € Petits fours salés froids \_LE KILO
- 20 € 12 canapés assortis
- 24 € 25 fours à réchauffer
- 30 € 25 fours « thai » à réchauffer & sauce aigre-douce
- 48 € Brioche surprise \_48 PIÈCES
- 63 € Brioche surprise \_72 PIÈCES
- 68 € Tortue de 60 bébés-sandwichs (Nouvel An)
- 190 € Plateau Ambassadeur de 120 canapés (Nouvel An)

**VIENNOISERIES & PAINS DIVERS**

Viennoiseries, 9 variétés de 1,25 € à 2,60 €

- 6,65 € Cougnou sucre ou raisins (Noël uniquement)
  - 6,50 € Cramique (Nouvel An)
  - 6,50 € Craquelin
  - 6,50 € Brioche (rectangle)
  - 13,50 € Stollen
- Autres pains disponibles en boutique uniquement*

**COCKTAIL SUCRÉ**

- 6 € L'écrin « dégustation » de 5 macarons
- 19 € Carré Wittamer n°7 garni de 18 macarons assortis
- 62 € Tuiles, petits fours secs, biscuits desserts assortis & macarons \_LE KILO
- 12,50 € La barquette de ± 200 G
- 27,40 € Plateau de 12 gâteaux réduits (Nouvel An uniquement)



6,10 € /P. **LES BÛCHES DE NOËL** 4, 6, 8, 10 P.

**Moka** \_Comme une tarte au café, pâte sablée, crémeux au café et biscuit imbibé au café

**Forêt noire** \_Mousse et génoise au chocolat mi-amer, crème fraîche, corolles de chocolat au lait

**Samba** \_Mousses contrastées au chocolat noir et au chocolat clair, biscuit chocolaté, glacis de chocolat noir

**CRÉATION**

**Sauvage** \_Dacquoise aux amandes, mousse au caramel au beurre salé, ganache légère au chocolat pure origine Venezuela

**Eventail** \_Génoise à la framboise, mousse citron & crème vanille et mascarpone, garnitures de fruits frais

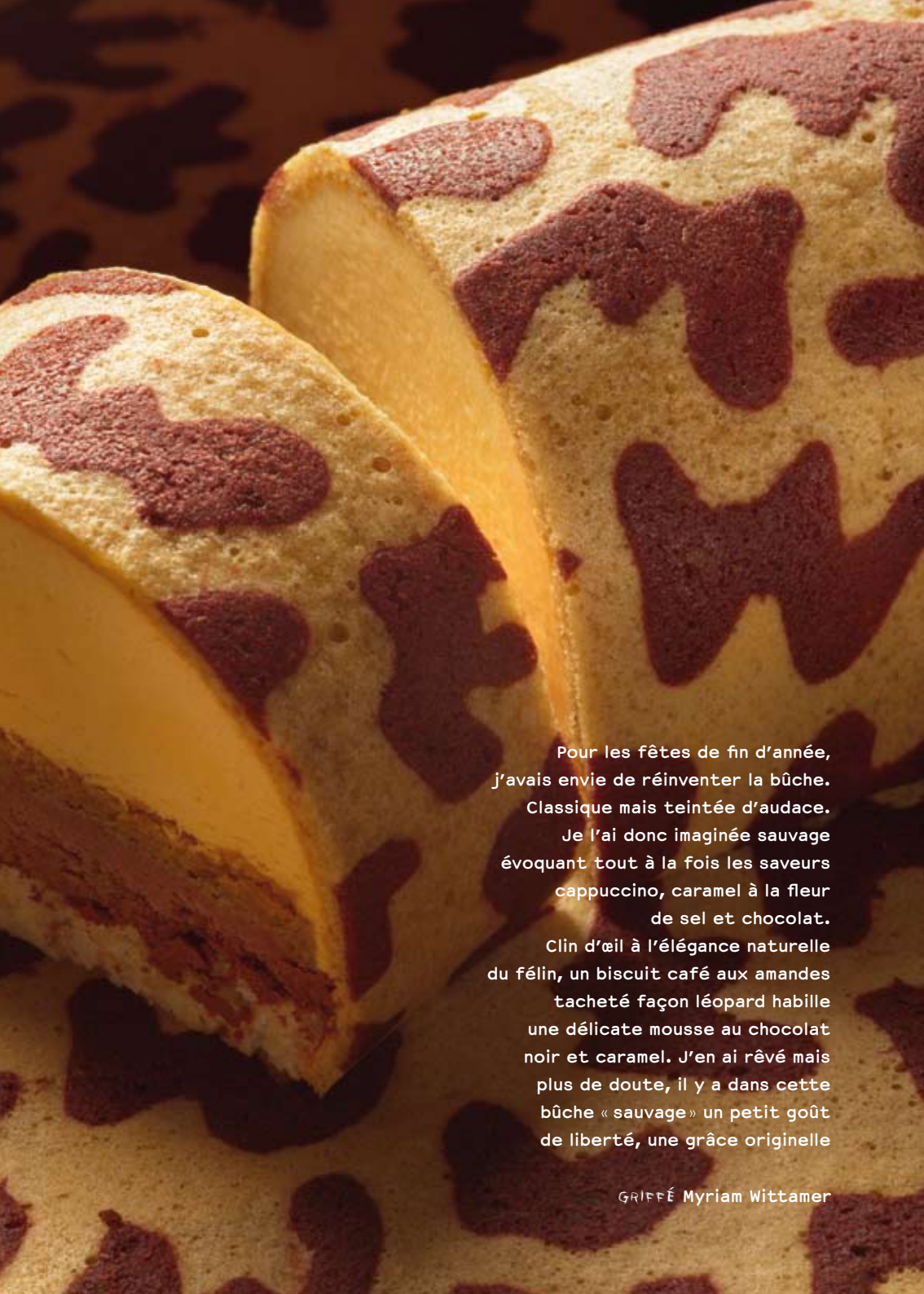
**LES ENTREMETS DE NOËL**

6,10 € /P. **Misérable** (à partir de 4 P. et au-delà) \_Biscuit aux amandes, crème à la vanille de Bourbon

36,60 € **Neige d'Hiver** (6 P. uniquement) \_Mousse au chocolat & bavaroise à l'orange, neige de meringue flambée

-----  
**Les individuels**

exclusivement en boutique selon disponibilité



Pour les fêtes de fin d'année,  
j'avais envie de réinventer la bûche.  
Classique mais teintée d'audace.  
Je l'ai donc imaginée sauvage  
évoquant tout à la fois les saveurs  
cappuccino, caramel à la fleur  
de sel et chocolat.  
Clin d'œil à l'élégance naturelle  
du félin, un biscuit café aux amandes  
tacheté façon léopard habille  
une délicate mousse au chocolat  
noir et caramel. J'en ai rêvé mais  
plus de doute, il y a dans cette  
bûche « sauvage » un petit goût  
de liberté, une grâce originelle

GRIFÉ Myriam Wittamer

# MACARONS

## Macarons fous

Chocolat, café, cassis, caramel fleur de sel, spéculoos, pistache, framboise, citron

6 € Boîte dégustation de 5 macarons assortis

19 € Boîte macarons en fête de 18 macarons assortis

CRÉATION **Macaron à la clémentine**

6,10 € /p. **LES BÛCHES GLACÉES DE NOËL** 4, 6, 8 p.

**Lingot d'or glacé** \_Glace au lait d'amandes et sorbet framboise, meringue italienne caramélisée

**Sophie** \_Glace à la crème brûlée, sorbet de fruits rouges, biscuit aux amandes

**Vacherin** \_Glace vanille & glace chocolat, meringue française

## LES ENTREMETS GLACÉS DE NOËL

48,80 € **Père Noël** \_glace vanille et sorbet fraise (taille unique 8/10 p.)

-----  
Les individuels

exclusivement en boutique selon disponibilité

6,80 € /p. **LES NOUGATINES**

**Corne d'abondance** (à partir de 8 p.)

en nougatine d'amandes hachées composée d'un assortiment de sorbets

**Corbeille «Wittamer more than 100 years»** (6, 8 et 10 p.)

composée d'un assortiment de sorbets

# NOUVEL AN

6,10 € /p. **LES GÂTEAUX DE NOUVEL AN** 4, 6, 8 P.

**2010** \_Comme une tarte au café, pâte sablée, crémeux au café et biscuit imbibé au café en forme de coeur

**Duchesse Cassis** \_Biscuit duchesse à la pistache, mousse cassis et panacotta pistache

**Samba** \_Mousses contrastées au chocolat noir et chocolat au lait, biscuit chocolaté

**Sablon** \_Crème fraîche cuite à la vanille du Pacifique, mousse au chocolat, génoise légère, glacié de chocolat amer

**Venezuela** \_Biscuit aux amandes, meringue aux noisettes, mousse au chocolat noir pur origine Venezuela, caramel beurré

**Neige d'hiver** (taille unique 6 P.)

Mousse chocolat & bavaroise à l'orange, neige de meringue flambée

-----  
6,10 € /p. de 4 à 50 P.

**Fuego** \_Mousse au citron vert et à la framboise, génoise aux amandes, biscuit léger, garni d'un éventail de fruits frais

**Forêt noire** \_Mousse et génoise au chocolat, crème fraîche, corolles de chocolat au lait

**Misérable** \_Biscuit aux amandes, crème à la vanille de Bourbon

**Opéra** \_Biscuit joconde aux amandes, crème onctueuse au café et ganache fondante au chocolat noir

-----  
**Les individuels**

exclusivement en boutique selon disponibilité

6,10 € /p. **GLACES DE NOUVEL AN** 4, 6, 8 P.

**Lingot d'or glacé** \_Glace au lait d'amandes et sorbet framboise, meringue italienne caramélisée

**Sophie** \_Glace à la crème brûlée, sorbet de fruits rouges, biscuit aux amandes

**Vacherin** \_Glace vanille & glace chocolat, meringue française

**Bonhomme de Neige** (taille unique 8 P.) \_glace vanille et sorbet fraise

6,80 € /p. **LES NOUGATINES****Corne d'abondance** (à partir de 8 P.)

en nougatine d'amandes hachées composée d'un assortiment de sorbets

**Corbeille « Wittamer more than 100 years »** (6, 8 et 10 P.)

composée d'un assortiment de sorbets

**Chalet** (8, 10, 12 P.) \_Glace vanille et sorbet framboise

surmontés d'un toit en nougatine et de meringue caramélisée

-----  
**Les individuels**

exclusivement en boutique selon disponibilité

**LES GLACES VERY ICE****9 € Glaces et sorbets en ½ litre**

Chocolat, lait d'amandes, moka, vanille, citron, 4 fleurs, fraise, framboise, passion, pêche de vigne, poire, pomme verte, mangue

**5 € Coulis en ¼ litre** \_Crème anglaise, sauce chocolat, coulis de framboise**6,20 €** Les accompagnements (les 100 g) \_ Pralines, chocolats, biscuits dessert, fours secs accompagneront agréablement vos desserts.

NOTRE CONSEIL POUR CONSERVER VOS GLACES

Boîte isothermique : 1h de conservation

Boîte isothermique + carbo glace : jusqu'à 12h de conservation **13 €****GALETTE DES ROIS FRANGIPANE** \_ À PARTIR DU 2 JANVIER 2009

La galette frangipane Wittamer se compose d'un délicieux feuilletage, fourré de pâtes d'amandes.

**4 P. 19,60 €    6 P. 29,40 €    8 P.\* 39,20 €    10 P.\* 49 €**-----  
AUTRES TAILLES SUR COMMANDE

\*sur commande uniquement



## HEURES D'OUVERTURE EN DÉCEMBRE

### PÂTISSERIE | TRAITEUR

12 Place du Grand Sablon

Heures d'ouverture de 7 à 19h

Dimanche et jours fériés de 7h à 18h30

Les jeudis 24 et 31 décembre,  
nos boutiques fermeront à 18h.

Notre boutique sera ouverte le 25 décembre 2009  
et 1<sup>er</sup> janvier 2010 jusque 18h

### CHOCOLATIER

6 Place du Grand Sablon

Heures d'ouverture de 9 à 19h

Dimanche et jours fériés de 10 à 18h30

Les jeudis 24 et 31 décembre,  
nos boutiques fermeront à 18h

Notre boutique sera ouverte le 25 décembre 2009  
et 1<sup>er</sup> janvier 2010 jusque 18h

### WITTAMER CAFÉ

Les midis Wittamer et la carte dans la carte  
des samedis et dimanches.

Organisation d'événements.

**VOTRE CONTACT** Leslie Wittamer | 02 546 11 11

Fermé les jeudis 24 et 31 décembre 2009

## COMMANDES

Sont acceptées à partir de 8 personnes  
minimum et payables **anticipativement**  
(également par débit de carte de crédit).

Jusqu'au 21 décembre pour la Noël  
et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel An,  
à l'exception du service traiteur.

**AU MAGASIN** Place du Grand Sablon 12

**PAR TÉLÉPHONE** 02 512 37 42 de 9 à 18h

**PAR FAX** 02 512 52 09

**PAR E-MAIL** annick.meeuws@wittamer.com  
shana.herremans@wittamer.com

### Quelques astuces pour faciliter le service :

- Pour un petit nombre de personnes,  
il n'est pas nécessaire de commander.  
Choisissez le jour même au magasin auprès  
de nos hôtesse.
- Préférez les entremets glacés que  
vous pouvez emporter et conserver dans  
votre congélateur au minimum 15 jours  
avant la date de consommation
- En cas de commande, il est indispensable  
de respecter les dates limites de commande de  
payer anticipativement d'éviter tout changement

## LIVRAISONS

Bruxelles : à partir de 11 €

Autres zones : selon kilométrage

Afin d'éviter tout retard ou coût supplémentaire,  
il est impératif de mentionner l'adresse, le code  
postal, le téléphone et le fax exacts du destinataire.  
La présence de ce dernier est indispensable lors de  
la livraison.

Les marchandises voyagent aux risques et périls  
des destinataires.

Tous nos produits sont disponibles en boutique à partir du 17 décembre.

Les prix sont indiqués par convive sauf pour les tailles uniques.

Produits sous réserve de disponibilité et prix susceptibles de fluctuations éventuelles.

Texte soumis aux conditions générales de Wittamer <sup>SA</sup> disponible sur simple demande. | Photos non contractuelles





**CHOCOLATIER**

Place du Grand Sablon 6  
1000 Bruxelles  
+32 2 546 11 10

Ouverture de 9 à 19h

Dimanche et jours fériés de 9 à 18h30

**PÂTISSERIE | TRAITEUR**

Place du Grand Sablon 12-13  
1000 Bruxelles  
+32 2 512 37 42

**WITTAMER CAFÉ 1<sup>ST FLOOR</sup>**

Petit déjeuner, lunch & tea-time  
Place du Grand Sablon 13  
1000 Bruxelles  
+32 2 546 11 11  
Ouverture de 9 à 18 h  
Fermé le lundi

**COLIS CADEAUX**

+32 2 546 11 14  
+32 2 546 11 13

[wittamer@wittamer.com](mailto:wittamer@wittamer.com)

**RÉCEPTIONS**

+32 2 546 11 14

[wittamer@wittamer.com](mailto:wittamer@wittamer.com)



FOURNISSEUR BREVETÉ  
DE LA COUR DE BELGIQUE



[www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)