

COMMANDES ET SERVICES

COMMANDES

Sont acceptées 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.

EN BOUTIQUE

Place du Grand Sablon 12 | 1000 Bruxelles

PAR TÉLÉPHONE

+32 2 512 37 42 de 9h à 18h

PAR FAX

+32 2 512 52 09

PAR MAIL

wittamer@wittamer.com

LIVRAISONS

Bruxelles: à partir de 18,00€

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 l'adresse mail du destinataire. La présence de ce dernier est indispensable lors de la livraison. Les marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires.



WITTAMER Pâtisserie / Traiteur

12 Place du Grand Sablon
Heures d'ouverture de 7h à 19h

Les lundis 24 et 31 décembre, nos boutiques fermeront à 18h. Notre boutique sera ouverte le 25 décembre 2018 et le 1^{er} janvier 2019 de 8h à 18h

WITTAMER Chocolatier

6 Place du Grand Sablon
Heures d'ouverture de de 9h à 19h

Les lundis 24 et 31 décembre, nos boutiques fermeront à 18h. Notre boutique chocolat sera ouverte le 25 décembre 2018 et 1^{er} janvier 2019 de 10 à 18h

WITTAMER Café

12 Place du Grand Sablon (1^{er} étage)
Heures d'ouverture de 9h à 18h

LES REINES DE NOËL



W I N T E R C O L L E C T I O N



WITTAMER



FOLLOW US



www.wittamer.com



**SUR LA TABLE ÉTOILÉE,
REINE D'UN SOIR
DANS LE CIEL ENNEIGÉ,
RENNE DE CŒUR
FAIM D'ANNÉE ET VOIE LACTÉE
BIENVENUE AU ROYAUME
DE WITTAMER**

LIMITED EDITION

L'AMUSE BOUCHE

TAILLE UNIQUE 8 PERS. 68,00 €

Brownie aux noisettes,
mousse au caramel à la fleur
de sel de Guérande, mousse
au chocolat grand cru Wittamer.

TRAITEUR

TRAITEUR FROID

Le ½ homard en Belle-Vue garni et ses 2 sauces /450G/PP	28,00 €
Le ½ homard chaud aux légumes croquants, sauce Thermidor	29,00 €
Le foie gras d'oie cuit dans son torchon « Maison »	185,00 €/KG
Foie gras de canard en terrine « Maison »	165,00 €/KG
Saumon fumé Norvégien /200G	18,00 €
Confit de chicons /250G	5,50 €
Confit d'airelles /250G	5,50 €
Le balluchon de saumon fumé au tartare et poivre rose	12,00 €

TRAITEUR CHAUD

Scampis pannés au sésame	3,60 €
Bisque de homard à l'Armagnac	14,00 €/LITRE
Velouté de chapon aux giroldes et persil plat	13,00 €/LITRE
Ravioles de foie gras d'oie, sauce truffée	13,50 €
Ravioles de noix de coquilles St-Jacques	13,50 €

PLATS

Dinde farcie et désossée* /MIN 10 PERS.	18,00 €/PERS.
Dinde désossée et farcie au foie d'oie et truffes du Périgord* /MIN 10 PERS.	25,00 €/PERS.
Chapon aux champignons des bois* /MIN 8 PERS.	23,00 €/PERS.
Caille fermière farcie chair de volaille et champignons des bois	17,50 €/PERS.
Véritable King crabe d'Alaska, asperges vertes, huile à la truffe	32,00 €/PERS.
Cassolette de lotte et homard, sauce vin blanc et julienne de légumes	33,00 €/PERS.
Cassolette de turbotin et coquilles St-Jacques, duglérée au Chablis	28,00 €/PERS.
Parmentier de lièvre à la Royale (lièvre, foie gras et truffe, purée)	22,50 €/PERS.
Filet de biche à la Royale	28,50 €/PERS.

* Garnitures : poire cuite au vin et à la cannelle, purée de céleri rave, airelles

NOËL

4, 6, 8 PERSONNES

BÛCHES

8,50 €/pers.

MOKA TRADITION

TAILLE UNIQUE 6 PERS.

Sablé breton, crème au beurre café légère et biscuit punché au café

FORÊT NOIRE

Mousse et génoise au chocolat mi-amer, crème fraîche, corolles de chocolat au lait

SAMBA FAÇON « REINES DE NOËL »

Mousses contrastées au chocolat noir et au chocolat clair, biscuit cacao aux amandes, glacis de chocolat noir

COPACABANA

TAILLE UNIQUE 6 PERS.

Biscuit pain de Gênes citron vert, mousse passion et mangue, éventail de fruits frais

ENTREMETS

51,00 €

NEIGE D'HIVER

TAILLE UNIQUE 6 PERS.

Mousse au chocolat et bavaroise à l'orange, neige de meringue caramélisée

4, 6, 8 PERSONNES

ENTREMETS GLACÉS

8,50 €/pers.

LINGOT D'OR GLACE

Glace au lait d'amandes et sorbet framboise, meringue italienne caramélisée

VACHERIN LOUISE

Glace au chocolat et glace vanille, coquilles de meringue croquante

PÈRE NOËL

TAILLE UNIQUE 8 PERS.

Glace à la vanille de Bourbon et sorbet fraise

QUEEN

TAILLE UNIQUE 6 PERS.

Glace vanille et glace praliné noix de pécan, biscuit dacquoise noisettes

NOUGATINES

9,00 €/pers.

COSMOS

6 OU 8 PERS.

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

CORNE D'ABONDANCE

À PARTIR DE 8 PERS.

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

LES CADEAUX REINES DE NOËL

En plus d'une sélection aux saveurs infinies, nous vous accompagnons pour choisir le cadeau parfait.

Pralines et bonbons de chocolat accompagneront agréablement vos desserts.

Pour tout renseignement :

EMAIL gift@wittamer.com

SITE www.wittamer.com

EN BOUTIQUE Chocolaterie

6 Place du Grand Sablon - 1000 Bruxelles

PÂTISSIER

VIENNOISERIES & PAINS DIVERS

Viennoiseries	de 1,70 à 2,90 €
Cougnon sucre ou raisins NOËL	7,00 €
Cramique NOUVEL AN	6,70 €
Craquelin NOUVEL AN	6,70 €
Brioche (rectangle)	6,70 €
Stollen	16,00 €
Autres pains disponibles en boutique uniquement	

PÂTISSERIES SALÉES

Quiches lorraine, courgettes-tomates, mozzarella-tomates /4 PERS.	13,20 €
Quiche saumon frais et épinards /4 PERS.	15,00 €
Soufflé au fromage	4,80 €

COCKTAIL SALÉ CHAUD ET FROID

Petits fours salés froids	70,00 €/KG
Coffret éclat de biscuits salés froids assortis /250G	17,00 €
12 croustades assorties	24,00 €
25 fours à réchauffer	30,00 €
Brioche surprise /48 PIÈCES	55,00 €
Brioche surprise /72 PIÈCES	70,00 €

COCKTAIL SUCRÉ

Biscuits desserts assortis	70,00 €/KG
Coffret éclat de biscuits desserts assortis /250G	14,00 €
Plateau de 12 gâteaux réduits NOUVEL AN	30,00 €

MACARONS

Les Macarons Wittamer se déclinent de façon permanente autour de 13 parfums (café, caramel fleur de sel, cassis, chocolat, citron, framboise, nougat, passion, pistache, pivoine, spéculoos, vanille et yuzu)

Coffret éclat de 8 macarons	13,60 €
Coffret éclat de 15 macarons	25,50 €
Coffret éclat de 24 macarons	40,80 €



NOUVEL AN

4, 6, 8 PERSONNES

ENTREMETS

8,50€/pers.

CHARLOTTE

TAILLE UNIQUE 4 PERS.

Charlotte aux poires, cassis
et mousse chocolat, biscuits cuillère

ELISABETH

TAILLE UNIQUE 6 PERS.

Crème légère à la vanille & génoise framboise

SAMBA

Mousses contrastées au chocolat noir
et au chocolat clair, biscuit cacao aux amandes,
glacis de chocolat noir

FORÊT NOIRE

Mousse et génoise au chocolat, crème fraîche,
corolles de chocolat au lait

COPACABANA

Biscuit pain de Gênes citron vert, mousse passion
et mangue, éventail de fruits frais

MANJARI

Biscuit au chocolat amer, mousse
au chocolat Manjari sur un croustillant au cacao,
crème brûlée à la vanille de Bourbon

JAVANAIS

Biscuit aux amandes et crème au beurre café,
glacis de chocolat noir

4, 6, 8 PERSONNES

GLACES

8,50€/pers.

LINGOT D'OR GLACÉ

Glace au lait d'amandes et sorbet framboise,
meringue italienne caramélisée

VACHERIN CAFÉ

Glace café et glace vanille,
praliné aux noix de Pécan et meringue croquante

OURS SOLAIRE

TAILLE UNIQUE 8 PERS.

Glace à la vanille et sorbet fraise

CHALET DE COURCHEVEL 68,00€

TAILLE UNIQUE 8 PERS.

Glace vanille et glace chocolat, meringue croquante
et toit en nougatine d'amandes hachées

LES NOUGATINES

9,00€/pers.

COSMOS

TAILLE UNIQUE 6 OU 8 PERS.

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

CORNE D'ABONDANCE

À PARTIR DE 8 PERS.

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

VERY ICE

GLACES ET SORBETS

9,80€ par ½ litre

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

LES COULIS

5,50€ par ¼ litre

Crème anglaise
Sauce chocolat
Coulis de framboise

Notre conseil pour conserver vos glaces:

Boîte isothermique:

1 heure de conservation offert

Boîte isothermique et carbo glace:

jusqu'à 12 heures de conservation 16,00€



ÉPIPHANIE

GALETTE DES ROIS

À PARTIR DU 2 JANVIER 2019

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

4 PERS. 26,40€

6 PERS. 39,60€

8 PERS. /SUR COMMANDE 52,80€

10 PERS. /SUR COMMANDE 66,00€

Autres tailles sur commande