

WITTAMER
CATALOGUE 2022



Pâtisserie

SIGNATURES & CRÉATIONS

• Individuels

- **Éclair vanille** 4,20€
Pâte à choux, crème pâtissière vanille, glaçage au chocolat noir



- **Éclair chocolat** 4,20€
Pâte à choux, crème pâtissière chocolat, glaçage au chocolat noir



- **Éclair moka** 4,20€
Pâte à choux, crème pâtissière moka, glaçage au moka



- **Éclair aux fraises** ☀️ 6,00€
Pâte à choux, crème pâtissière vanille, fraises, chantilly



- **Financier** 4,00€
Petit cake tendre à la pâte d'amande



- **Mont Blanc** ❄️ 6,80€
Crème meringuée, marrons glacés, pâte d'amande aux marrons



☀️ : Disponible en été/printemps

❄️ : Disponible en automne/hiver

- **Moka** 5,90€
Crème onctueuse au café et noisettes,
biscuit aux amandes, caramel



- **Baba au Rhum** 6,90€
Pâte à baba, infusée au rhum,
fruits rouges, crème chantilly



- **Merveilleux** 5,90€
Meringue, crème fraîche,
paillettes de chocolat noir



- **Lingot d'Or individuel** 6,90€
Salade de fruits sur crème diplomate,
biscuit duchesse imbibé de coulis de framboise,
meringue italienne caramélisée



- **Feuilleté aux pommes** 3,50€
Pommes, frangipane,
pâte feuilletée croustillante



- **Feuilleté aux poires** 3,50€
Poires, frangipane,
pâte feuilletée croustillante



• Individuels et/ou à partager

• Samba

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

- 1 pers.	5,90€
- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€
- 10 pers.	60,00€



• Macaron Joy

Biscuit macaron, crémeux aux pétales de roses et litchis, framboises entières

- 1 pers.	6,00€
- 4 pers.	24,00€



• Manjari

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

- 1 pers.	5,90€
- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€
- 10 pers.	60,00€



• Copacabana

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

- 1 pers.	5,90€
- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€
- 10 pers.	60,00€
- +10 pers.	6,00€/pers.



• Forêt noire

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

- 1 pers.	5,90€
- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€
- 10 pers.	60,00€
- +10 pers.	6,00€/pers.



• **Saint-Honoré**

Chou à la crème pâtissière
sur feuilletage caramélisé

- 1 pers.	5,90€
- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€



• **Opéra**

Biscuit Joconde aux amandes,
crème au beurre onctueuse au café Arabica,
ganache au chocolat noir

- 1 pers.	5,90€
- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€
- 10 pers.	60,00€
- +10 pers.	6,00€/pers.



• **Mille-feuille**

Lames de feuilletage caramélisées
sur crème pâtissière infusée
à la vanille de Bourbon

- 1 pers.	6,00€
- 4 pers.	25,00€
- 6 pers.	39,00€
- 8 pers.	52,00€
- 10 pers.	65,00€
- +10 pers.	6,50€/pers.



• **Paris-Brest**

Pâte à choux, crème onctueuse noisettes,
noisettes caramélisées

- 1 pers.	6,00€
- 4 pers.	26,00€



• **Lingot d'Or**

Salade de fruits, crème diplomate vanille,
pâte feuilletée, meringue italienne caramélisée

- 4 pers.	32,00€
- 6 pers.	48,00€



• Misérable

Biscuit aux amandes de Faro,
crème au beurre à la vanille de Bourbon

- 1 pers. 5,90€
- 4 pers. 24,00€
- 6 pers. 36,00€
- 8 pers. 48,00€
- 10 pers. 60,00€
- +10 pers. 6,00€/pers.



• Tartelette au citron meringuée

Pâte sablée, crème de citron,
meringue flambée

- 1 pers. 6,00€
- 4 pers. 28,00€



• Sablé Marron ❄️

Pâte sablée, crème de marrons
chantilly et poires

- 1 pers. 6,00€
- 4 pers. 28,00€



• Sablé fraises ☀️

Sablé breton légèrement salé
chantilly, fraises entières, coulis de fraise

- 1 pers. 6,00€
- 4 pers. 28,00€
- 6 pers. 39,00€



• Sablé framboises

Sablé breton légèrement salé
chantilly, framboises entières, coulis de framboise

- 1 pers. 6,00€
- 4 pers. 28,00€
- 6 pers. 39,00€



☀️ : Disponible au printemps/été

❄️ : Disponible en automne/hiver

• Tarte feuilletée aux fruits de saison

Pâte feuilletée, fruits de saison



- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 28,00€
- 6 pers. 42,00€

• Gâteaux de voyage

- Cake au chocolat 12,00€
- Cake nature zesté au citron 12,00€
- Cake pains d'épices 12,00€



• Gâteaux spéciaux

Uniquement sur commande



• Forêt noire framboise

Mousse et génoise au chocolat mi-amer, crème fraîche, framboises fraîches et corolles de chocolat blanc à la framboise

- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 52,00€
- 10 pers. 65,00€
- +10 pers. 6,50€/pers.



• Misérable fraise ou framboise ☀

Biscuit aux amandes, crème au beurre vanille, garnis de framboises ou fraises

- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 52,00€
- 10 pers. 65,00€
- +10 pers. 7,50€/pers.



☀ : Disponible au printemps/été

❄ : Disponible en automne/hiver

• Elisabeth

Génoise, crème diplomate légère,
confiture de framboise, éventail de fruits rouges

- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€
- 10 pers.	60,00€
- +10 pers.	6,00€/pers.



• Croquembouche

Montage de choux à la crème pâtissière
caramélisés, nougatine

- à partir de 12 personnes	15€/pers.
----------------------------	-----------



• Gâteaux personnalisés

Sur demande (commande@wittamer.com), nous pouvons réaliser vos gâteaux personnalisés.
Le prix variera en fonction de la taille, de la technique et des matières premières utilisées.



Traiteur

COMPTOIR

À commander 24h à l'avance ou le jour même en fonction de la disponibilité des produits

• Sandwichs

- Chiffonnade de volaille au curry léger, crudités 4,40€
- Fromage, cressonnette 4,40€
- Fromage frais, fines herbes, courgettes 4,40€
- Fromage de chèvre, tomates séchées, basilic 5,30€
- Jambon à l'os, tomates fraîches, cressonnette 4,40€
- Mimosa-tomates, crudités 4,40€
- Club jambon-fromage, cressonnette 4,90€
- Américain, crudités 4,90€
- Jambon de parme, roquette, huile d'olive 5,30€
- Rôti de bœuf, tomates, cressonnette 5,30€
- Tomates-mozzarella di Bufala, basilic 5,30€
- Salade de thon, crudités 6,40€
- Salade de crevettes grises 6,40€
- Salade de crabe 6,40€
- Saumon fumé norvégien, extra-doux 6,40€



• Quiches

- Quiche courgettes, tomates 16,00€
- Quiche au saumon fumé 16,00€
- Quiche Lorraine 16,00€
- Quiche tomate, mozzarella 16,00€



• Salé Chaud

- **Plateau à réchauffer** (25 pièces) 34,00€
 - Mini croque-monsieur
 - Feuilleté bechamel
 - Feuilleté saucisse
 - Flan aux poireaux
 - Mini pizza
 - Pruneau-bacon
 - Quichette Lorraine



- **Soufflé au fromage** 4,90€

• Foie gras (100gr)

- Foie gras de canard mi-cuit 21€
- Foie gras d'oie mi-cuit 26,50€
- Confit d'oignons et raisins maison 125G 5€

• Biscuits salés

- Allumettes Gruyère 7,50€
- Sablés Parmesan 14,50€
- Sablés Amande 14,50€
- Palmiers Curry 14,50€
- Coffret Éclat 30,00€



• Biscuits sucrés (150gr)

- Pains Turcs 11,40€
- Sablés Diamant 11,40€
- Linzers Framboise 11,40€
- Fondants au chocolat 11,40€
- Dios 11,40€
- Noisettes 11,40€
- Tuiles aux amandes 11,40€
- Cerises 11,40€
- Sablés Wiener 11,40€
- Chamonix 11,40€
- Moques Chocolat 11,40€



• Confitures (280gr e)

*Nos recettes réalisées par Pipaillon : Plus de goût, moins de sucre !
Disponibilité en fonction des saisons*

- Myrtille sauvage 9,60€
- Poire - Gingembre 9,60€
- Mandarines de Sicile 9,60€
- Oranges de Sicile 9,60€
- Framboise 9,60€
- Figue - Romarin 9,60€
- Fraise 9,60€
- Cassis 9,60€



Traiteur

CORPORATE ET ÉVÈNEMENTS

• Plateaux sandwichs

*Commande min. 24h à l'avance
Livraison à pd 10h30*

- **Baby Mer** : 12 bébés sandwichs 42,00€
Crabe, thon, saumon, crevettes
- **Baby Mix** : 12 bébés sandwichs suivant 40,00€
l'assortiment disponible
- **Plateau sandwichs** 58,00€
 - 1 Jambon à l'os
 - 1 Fromage cressonette
 - 1 Mimosa
 - 1 Thon
 - 1 Jambon de parme
 - 1 Rôti de boeuf
 - 1 Crevettes grises
 - 1 Salade de crabe
 - 1 Saumon fumé
 - 1 Fromage de chèvre



Baby Mix

• Plateaux Breakfast

*Commande min. 48h à l'avance
Livraison à pd 6h30*

- **Good Morning** 35,00€
 - Jus d'oranges pressées (250 ml)
 - Pain au chocolat
 - Croissant
 - Salade de fruits frais
 - Beurre et confiture
 - Sandwich fromage ou jambon et crudités
 - Mini ballotin deux pralines



Good Morning

• **Good Morning Bio** 42,00€

- Jus d'oranges pressées (250 ml)
- Tranches de fromage
- Salade de fruits frais
- Yaourt
- Pain aux céréales + beurre
- Sandwich
- Mini confiture
- Mini pâte à tartiner pralinée
- Mini-ballotin 2 pralines

• **Good Morning VIP** 46,00€

- Jus d'oranges pressées (250 ml)
- Pain au chocolat
- Croissant
- Salade de fruits frais
- Saumon fumé (1 tranche)
- Petit pain + beurre
- Sandwich fromage, cressonnette
- Granola
- Mini confiture
- Mini pâte à tartiner praliné
- Mini-ballotin 2 pralines



Good Morning VIP

• **Plateaux Lunchs**

• **Poil de carotte** (végétarien) 34,00€

- Quinoa ou taboulé aux légumes de saison
- Méli-mélo de légumes
- Fromage frais aux fines herbes
- Petit pain blanc, petit pain gris et beurre
- Pâtisserie individuelle

• **Dimanche à la campagne** 36,00€

- Confit d'aubergines et parmesan
- Méli-mélo de viandes froides
- Volaille
- Dés de pommes de terre en salade
- Fromage fermier
- Petit pain blanc, petit pain gris et beurre
- Pâtisserie individuelle



Vacances romaines

• **Vacances romaines** 36,00€

- Penne à l'italienne
- Mozzarella di Buffala/tomates
- Jambon de Parme + perles de melon
- Fromage fermier
- Petit pain blanc, petit pain gris et beurre
- Pâtisserie individuelle



• **Le Grand Bleu** 46,00€

- Thon blanc à la Niçoise
- Darne de saumon norvégien
- Tomate aux crevettes grises du Nord
- Salade verte
- Fromage fermier
- Petit pain blanc, petit pain gris et beurre
- Pâtisserie individuelle

• **Buffets**

À partir de 8 personnes - À commander min. 48h à l'avance

• **Buffet Trendy** 42,00€/p.

- Tomates, mozzarella di Buffala
- Penne à l'italienne
- Jambon de Parme et melon
- Taboulé aux épices et scampis
- Aiguillettes de bœuf
- Salade d'herbes mêlées et sa vinaigrette
- Fromage de chèvre
- Petit pain blanc, petit pain gris et beurre
- Pâtisserie individuelle

• **Buffet Gourmand** 45,00€/p.

- Confit d'aubergines et tomates au parmesan
- Mille-feuilles de truite et saumon fumé norvégien aux herbes
- Aiguillettes de bœuf
- Jambon à l'os
- Rosette de Lyon
- Salade d'herbes mêlées
- Salade de légumes croquants
- Salade de penne à l'italienne
- Fromage fermier
- Petit pain blanc, petit pain gris et beurre
- Pâtisserie individuelle

• **Salades**

Servies avec petit pain et beurre - À commander min. 48h à l'avance

- **Tomates, Mozzarella di Buffala** 17,00€
- **Avocat, Crevettes** 18,00€
- **Tomate, Crevettes** 26,00€
- **Salade d'herbes mêlées** en verrine, vinaigrette allégée 7,00€
(Idéale pour accompagner les sandwichs garnis)
- **Végétarienne** : légumes de saison, quinoa ou taboulé 17,00€
- **Italienne** : penne, jambon de Parme, tomates, parmesan, basilic 16,00€
- **César** : poulet fermier, salade, tomates, parmesan 18,00€
- **Thaï** : salade de scampis, nouilles aux légumes croquants 18,00€
- **Niçoise** : haricots verts, poivrons, tomates, œuf dur, filet d'anchois, thon blanc d'Espagne 18,00€
- **Gourmande** : Lamelles de magret de canard fumé, haricots verts, tomates, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'huile de truffe 18,00€
- **Assiette Anglaise** : Assortiment de viandes froides et charcuteries 26,00€
- **Mer du Nord** : Saumon, tomate aux crevettes 30,00€
- **Retour des Indes** : Taboulé aux crevettes et épices 18,00€
- **Salade de saumon fumé** 18,00€

• Verrines

Commande min. 4 pièces par sorte

40,00€/4 pièces

- Guacamole, effiloché de crabe (4x)
- Méli-mélo de légumes du soleil (4x)
- Penne à la méditerranéenne (4x)
- Salade César (4x)
- Salade de lentille, feta (4x)
- Taboulé aux scampis (4x)
- Tartare de bœuf à l'italienne (4x)
- Tartare de saumon à la betterave (4x)
- Tomates, crevettes, crudités (4x)
- Fromage de chèvre, tomates séchées (4x)



Taboulé
aux scampis

• Salé Froid

- Zakouskis assortis (plateau de 16 pièces) 30,40€
Pas de sélection possible, selon le choix du chef

- Crème de comté
- Saumon mariné
- Poulet curry
- Caviar d'aubergine, amande fumée
- Crevette Nobashi
- Jambon blanc
- Feta, tomate confite
- Saumon laqué épicé
- Tartare de thon rouge basque
- Herbes prises
- Polenta crackers condimenté
- Foie gras
- Andouilla



Zakouskis

- Brioche surprise (48 pièces) 60,00€
Superposition de tartines assorties

- Brioche surprise (72 pièces) 75,00€
Superposition de tartines assorties

- Tortue ou Crocodile 210,00€
Garnis de 60 bébés-sandwichs assortis



Brioche
surprise



Tortue

• Salé Chaud

- Plateau à chauffer (25 pièces) 34,00€

- Mini croque-monsieur
- Feuilleté bechamel
- Feuilleté saucisse
- Flan aux poireaux
- Mini pizza
- Pruneau-bacon
- Quichette Lorraine



• Sucré

- Jus d'orange pressé (250ml) 3,50€

- Granola 8,00€



Granola

- Salade de fruits frais 6,50€

- Plateau de fruits coupés (min. 4 pers.) 8,75€/pers.



Plateau de fruits coupés

- Plateau Gâteaux Réduits 38,00€

12 gâteaux réduits assortis suivant saisons et disponibilité

- Mini tartelette fraise, framboise, aux fruits secs, mini misérable, mini chou, mini éclair chococlat mini éclair vanille, mini opéra, ...



Gâteaux réduits

Viennoiserie

- Nouvelle gamme

• Croissant	1,90€
• Pain au chocolat	2,00€
• Beurre raisin	2,00€
• Suisse raisin	2,50€
• Suisse longue chocolat	2,80€
• Brioche individuelle	1,90€
• Flan vanille (à la part)	3,50€
• Cruffin crème vanille	2,80€
• Chausson aux pommes	3,50€
• Croissant aux amandes	2,80€
• Pain double chocolat	2,80€
• Kouign-amann	4,00€
• Baulus	2,50€
• Bostock	2,80€
• Mini croissant	1,20€
• Mini pain au chocolat	1,40€
• Mini beurre raisin	1,40€
• Mini suisse chocolat	1,40€
• Brioche	6,90€
• Cramique	6,90€
• Craquelin	6,90€

Chocolaterie

• Ballotins

- | | |
|---------------------|--------|
| • Ballotin de 250gr | 24,00€ |
| • Ballotin de 500gr | 48,00€ |
| • Ballotin de 1 Kg | 96,00€ |

Nos Ballotins assortis ne contiennent pas de pralines avec alcool ni pralines crème fraîche.



• Sachets (150gr)

- | | |
|----------------------------------|--------|
| • Pralines et chocolats assortis | 14,40€ |
| • Rochers assortis | 14,40€ |
| • Truffes | 14,40€ |
| • Truffes pralinées | 14,40€ |
| • Truffes champagne | 14,40€ |
| • Exquis assortis | 14,40€ |
| • Orangettes | 14,40€ |
| • Gingembrettes | 14,40€ |
| • Mendiants assortis | 14,40€ |

• Coffrets

- | | |
|---|--------|
| • Carré 9 Best Of
<i>Assortiment de nos 9 best sellers</i> | 17,00€ |
|---|--------|

- | | |
|--|--------|
| • Plumier Grand-Place
<i>Assortiment de notre sélection de ganaches</i> | 17,00€ |
|--|--------|

- | | |
|---|--------|
| • Carré Flocons de Champagne
<i>Neuf truffes champagne dans leur écrin</i> | 17,00€ |
|---|--------|

- | | |
|---|--------|
| • Cube Petit Sablon
<i>Composé de deux étages :
un de pralines au chocolat au lait,
et un de pralines au chocolat noir</i> | 30,00€ |
|---|--------|



Confiserie

• Macarons

Café - Caramel fleur de sel
 Cassis - Chocolat - Citron
 Framboise - Passion - Pistache
 Spéculoos - Vanille

- | | |
|------------------------------|-------------|
| • Le macaron | 1,90€/pièce |
| • Coffret éclat de 8 pièces | 16,00€ |
| • Coffret éclat de 12 pièces | 25,00€ |
| • Coffret éclat de 20 pièces | 42,00€ |



• Masepain

- | | |
|--|--------|
| • Lingots 200gr
<i>Petites briques de masepain cuit</i> | 11,40€ |
| • Barrette 200gr
<i>Barrette de masepain</i> | 10,00€ |



• Pâte de fruit

- | | |
|--|--------|
| • Sachet de pâtes de fruit assorties 200gr | 14,40€ |
| • Coffret Tutti Frutti | 17,00€ |



Glaces

• Glaces et sorbets en pot (500ml)

• Glace vanille	9,90€
• Glace lait d'amande	9,90€
• Glace café	9,90€
• Glace chocolat	9,90€
• Glace crème brûlée	9,90€
• Glace pistache	9,90€
• Glace praliné	9,90€
• Sorbet citron	9,90€
• Sorbet fraise	9,90€
• Sorbet framboise	9,90€
• Sorbet mangue	9,90€
• Sorbet pomme verte	9,90€
• Sorbet passion	9,90€
• Sorbet pêche de vigne	9,90€
• Sorbet poire	9,90€



• Entremets Glacés

• Pécan Express

Glace vanille et moka, noix de pécan caramélisées

- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€



• Coccinelle*

Glace fraise et vanille à l'intérieur d'un décor coccinelle

- 6 pers.	36,00€
-----------	--------



• Hérisson*

Glace chocolat et vanille à l'intérieur d'un décor hérisson

- 6 pers.	36,00€
-----------	--------



• Lingot Glacé

Glace au lait d'amande, sorbet framboise, biscuit Joconde, meringue italienne

- 4 pers.	24,00€
- 6 pers.	36,00€
- 8 pers.	48,00€



: Fourniture possible d'une boîte isothermique et de carbo glace (caution 18€)

* : Le parfum vanille peut être remplacé par un parfum de glace au choix

• **Bombe Choco**

Glace chocolat, parfait vanille

- 4 pers. 24,00€
- 6 pers. 36,00€



• **Vacherin**

Glace lait d'amande, sorbet framboise, coquilles de meringue

- 4 pers. 24,00€
- 6 pers. 36,00€
- 8 pers. 48,00€
- 10 pers. 60,00€
- /pers disponible jusque 25 pers. 6,00€/pers.



À pd 10 pers. boîte isothermique obligatoire

• **Accompagnement**

- Coulis de framboise 6,00€
- Crème anglaise 6,00€
- Sauce chocolat 6,00€



• **Nougatine Glacée**

• **Corne d'abondance**

Sélection de sorbets et nougatine

- 8 pers. 76,00€
- 10 pers. 95,00€
- 12 pers. 114,00€
- /pers. disponible jusque 15 pers. 9,50€/pers.



• **Cosmos**

Sélection de sorbets et nougatine

- 4 pers. 38,00€
- 6 pers. 57,00€



Livraisons

- Belgique

- Zone 1 22,00€

Anderlecht, Bruxelles, Ixelles , Etterbeek, Evère,
Ganshoren, Jette, Koekelberg, Auderghem, Schaerbeek,
Berchem-Sainte-Agathe, Saint-Gilles, Forest,
Molenbeek-Saint-Jean, Saint-Josse-ten-Noode,
Woluwe-Saint-Lambert, Woluwe-Saint-Pierre, Uccle,
Watermael-Boitsfort

- Zone 2 35,00€

Alsemberg, Beersel, Bekkerzeel, Brucargo, Diegem,
Dilbeek, Drogenbos, Grand-Bigard, Itterbeek, Koningslo,
Kraainem, Linkebeek, Lot, Machelen, Melsbroek,
Nossegem, Relegem, Rhode-Saint-Genèse, Ruisbroek,
Sint-Pieters-Leeuw, Sterrebeek, Strombeek-Bever,
Vilvoorde, Vlezenbeek, Wemmel, Wezembeek-Oppem,
Woluwe-Saint-Etienne, Zaventem, Zellik

- Zone 3 : Reste de la Belgique Prix en fonction
du kilométrage

- En dehors de la Belgique

Nous proposons des livraisons **uniquement pour les chocolats**
partout dans le monde, par colis Fedex
(prix selon destination et poids du colis)



Contact

- Sablon

📍 12 Place du Grand Sablon
1000 BRUXELLES

- Horaires :

- Lundi : 8:30 - 17:30
- Mardi : 7:30 - 18:30
- Mercredi : 7:30 - 18:30
- Jeudi : 7:30 - 18:30
- Vendredi : 7:30 - 18:30
- Samedi : 7:00 - 18:30
- Dimanche : 7:00 - 18:30

- Cavell

📍 22 Rue Edith Cavell
1180 UCCLE

- Horaires :

- Lundi : 8:00 - 18:00
- Mardi : 8:00 - 18:00
- Mercredi : 8:00 - 18:00
- Jeudi : 8:00 - 18:00
- Vendredi : 8:00 - 18:00
- Samedi : 8:00 - 18:00
- Dimanche : 8:00 - 18:00

- Commandes :

☎ +32 2 318 16 22
@ commande@wittamer.com

- Renseignements :

@ info@wittamer.com

📷 : wittamer_be

🌐 : www.wittamer.com

