



ANNÉES  
FOLLES  
ENVIES III

WINTER COLLECTION

Pour réaliser ces pièces  
gourmandes Art Déco,  
la Maison Wittamer  
a collaboré avec Kate  
Houben, créatrice  
bruxelloise aux talents  
multiples. Diplômée  
en typographie de l'École  
Nationale Supérieure  
des Arts Visuels de  
la Cambre, Kate Houben  
privilégie les projets qui  
lui permettent de mêler  
le graphisme et le design.



Audace, générosité et exubérance  
Pour la saison festive,  
sont les maîtres mots d'une collection hiver  
Wittamer plonge dans  
toute acquise aux plaisirs de la fête  
le tourbillon incandescent  
au-dessus de laquelle plane  
des années folles.  
la sensualité de Joséphine Baker,  
Place à l'insouciance  
l'effronterie de Coco Chanel  
et à la légèreté !  
et l'élégance de Gatsby !

« Le » Magnifique 48€

LIMITED EDITION

Sapin d'inspiration Art Déco  
au chocolat noir Grand Cru  
Wittamer® qui intègre  
les traditionnelles boules  
de Noël en chocolat

# BÛCHES

4, 6, 8, 10 PERSONNES, P.P.

8,00 €

## JOSEPHINE

Biscuit madeleine zesté au citron vert,  
mousse fruits de la passion et crémeux à la mangue

## BAROQUE (TAILLE UNIQUE 6 PERS.)

Comme une tarte au café, pâte sablée,  
crémeux au café et biscuit punché au café

## FORET 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 cacao aux amandes, glacis de chocolat noir

«La» Magnifique (TAILLE UNIQUE 6/8 PERS.) 55 €

### LIMITED EDITION

Dacquoise aux noisettes, mousse au caramel  
pimentée légèrement de fleur de sel de Guérande  
et mousse au chocolat noir Grand Cru Wittamer®



«La» Magnifique

# NOËL

## ENTREMETS

8,00 €/p. pers.

**NEIGE D'HIVER** (TAILLE UNIQUE 6 PERS.)

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

**MISERABLE** (À PARTIR DE 4 PERS.)

Biscuit aux amandes, crème à la vanille de Bourbon

**OPERA** (À PARTIR DE 4 PERS.)

Biscuit joconde au café, crème au café,  
ganache au chocolat noir 70% cacao origine Venezuela

## Les Individuels

**Exclusivement** en boutique selon disponibilité

## MACARONS

Belgicisés depuis 2003, les Macarons Wittamer  
se déclinent de façon permanente autour de 9 parfums  
(chocolat, café, cassis, caramel fleur de sel,  
citron, framboise, pistache, vanille, yuzu).

Création sur demande d'édition limitée selon vos couleurs



### Collection «Arty»

Boite de 5 macarons 7,50 €/boite  
thème pop art, impressionnisme,  
surréalisme et art contemporain

Ecrin Blabla de 6 macarons	9,00 €
Carré garni de 18 macarons	25,00 €
Boite de 21 macarons	36,00 €

## BÛCHES GLACÉES

4, 6, 8, PERSONNES, P.P.

8,00 €

### LINGOT D'OR GLACÉ

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

### TORINO

Glace vanille truffée d'éclats de marrons de Turin

### DIVA

Parfait chocolat au lait de Java (44%),  
glace au chocolat noir Wittamer®

## ENTREMETS GLACÉS

### VACHERIN

Glace vanille, glace café, croquants de meringue

**PÈRE NOËL** (TAILLE UNIQUE 6/8 PERS.)

64,00 €

glace à la vanille et sorbet fraise

## Les Individuels

**Exclusivement** en boutique selon disponibilité

## NOUGATINES

8,50 €/p. pers.

**PANIER** (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



Lingot d'or glacé



## Cocktail salé chaud et froid

Petits fours salés froids	64,00 €/kg
12 canapés assortis	21,60 €
25 fours à réchauffer	30,00 €
20 fours «thäï» à réchauffer et sauce aigre-douce	30,00 €
Brioche surprise (48 pièces)	55,00 €
Brioche surprise (72 pièces)	70,00 €

## Cocktail sucré

Ecrin « Arty » de 5 macarons	7,50 €
Ecrin « Blabla » de 6 macarons	9,00 €
Carré de 18 macarons assortis	25,00 €
La barquette de biscuits desserts 200gr	13,60 €
Plateau de 12 gâteaux réduits*	30,00 €

## Pâtisseries salées

Quiche lorraine (4 pers.)	12,50 €
Quiche courgettes tomates (4 pers.)	12,50 €
Quiche mozzarella tomates (4 pers.)	12,50 €
Quiche saumon frais et épinards (4 pers.)	13,50 €
Soufflé au fromage	4,80 €

## Viennoiseries et pains divers

Viennoiseries	de 1,50 € à 2,90 €
Cougnon sucre ou raisins*	7,50 €
Cramique*	6,70 €
Craquelin	6,70 €
Brioche (rectangle)	6,70 €
Stollen	16,00 €

Autres pains disponibles en boutique uniquement

\* Noël uniquement  
\* Nouvel An uniquement

# GÂTEAUX

4, 6, 8 PERSONNES, P.P.

8,00 €

«100» (TAILLE UNIQUE 4 PERS.)

Biscuit Robinson, dés de poires à l'infusion de Tonka du Brésil, de clous de girofle et vanille avec mousse au chocolat Grand Cru Wittamer®

**BAROQUE** (TAILLES UNIQUES 4 OU 6 PERS.)

Comme une tarte au café, pâte sablée, crémeux au café et biscuit imbibé au café en forme de cœur

**JOSEPHINE**

Biscuit madeleine zesté au citron vert, mousse fruits de la passion et crémeux à la mangue

**SAMBA**

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

**NEIGE D'HIVER** (TAILLE UNIQUE 6 PERS.)

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

# NOUVELAN

À PARTIR DE 4 PERS ET AU-DELÀ P.P.

**FORÊT NOIRE**

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

**MISÉRABLE**

Biscuit aux amandes, crème à la vanille

**OPERA**

Biscuit joconde aux amandes, crème or au café et ganache fondante au chocol origine Vénézuéla

Les Individuels

**Exclusivement** en boutique selon disp





# GLACES

4, 6, 8 PERSONNES, P.P.

8,00 €

## LINGOT D'OR GLACÉ

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

## COCO

Glace coco et parfait praliné

## DIVA

Parfait chocolat au lait de Java (44%), glace au chocolat noir Wittamer®

## VACHERIN

Glace vanille, glace café, croquants de meringue

**OURS DES NEIGES** (TAILLE UNIQUE 6/8 PERS) 64,00 €

Glace vanille et sorbet fraise

# NOUGATINES

8,50 €/p. pers.

## PANIER (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

# GLACES VERY ICE

## GLACES ET SORBETS (½ l)

9,80 €

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

## LES COULIS (¼ l)

5,50 €

Crème anglaise, sauce chocolat, coulis de framboise

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Pralines, bonbons de chocolat, biscuits dessert, fous secs accompagneront vos desserts.

## Notre conseil pour conserver vos glaces

Boîte isothermique : 1h de conservation Offert

Boîte isothermique et carbo glace :

jusqu'à 12h de conservation

15.00 €



Forêt noire

# ÉPIPHANIE

## Galette des Rois

À PARTIR DU 2 JANVIER 2014

Galette frangipane composée  
d'un délicieux feuilletage,  
fourré de crème d'amandes.

4 pers.	24,00 €
6 pers.	36,00 €
8 pers. *	48,00 €
10 pers. *	60,00 €

Autres tailles sur commande

\* sur commande uniquement



## 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,  
à l'exception du service traiteur.

### 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

### 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 hôteses.
- 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 12,50 €  
**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 7 à 19h

- › Les dimanches de 7h à 18h30
- › Les mardis 24 et 31 décembre, de 7h à 18h00
- › Notre boutique sera ouverte le 25 décembre 2013 et le 1<sup>er</sup> janvier 2014 jusqu'à 18h

### Wittamer Chocolatier

6 place du Grand Sablon

Heures d'ouverture de 9h à 19h

- › Les dimanches de 9h à 18h30
- › Les mardis 24 et 31 décembre, de 9h à 18h00
- › Notre boutique sera ouverte le 25 décembre 2013 et 1<sup>er</sup> janvier 2014 jusqu'à 18h

### Wittamer Café

Les midis Wittamer et la carte dans la carte des samedis et dimanches  
Organisation d'événements.

myriam.wittamer@wittamer.com

annick.meeuws@wittamer.com

Fermé les mardis 24 et 31 décembre 2013

T/ +32 2 512 37 42

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





Boutique chocolats,  
macarons et cadeaux  
Place du Grand Sablon, 6  
1000 Bruxelles

Boutique pâtisserie et traiteur  
Place du Grand Sablon, 12-13  
1000 Bruxelles

Wittamer Café (1<sup>er</sup> étage)  
Place du Grand Sablon, 13  
1000 Bruxelles

Événements «Private collection»  
Corporate lunch et cadeaux  
Personnalisations  
myriam.wittamer@wittamer.com  
annick.meeuws@wittamer.com

T / +32 2 512 37 42

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



Fournisseur breveté de la cour de Belgique

