

WITTAMER
CATALOGUE
2024/2025



Pâtisserie

SIGNATURES & CRÉATIONS

• Individuels

• Éclair vanille

Pâte à choux, crème pâtissière vanille, glaçage au chocolat noir

4,60€



• Éclair chocolat

Pâte à choux, crème pâtissière chocolat, glaçage au chocolat noir

4,60€



• Éclair moka

Pâte à choux, crème pâtissière moka, glaçage au moka

4,60€

• Éclair aux fraises / framboises

Pâte à choux, crème pâtissière vanille, fraises, chantilly

6,60€

• Financier

Petit cake tendre à la pâte d'amande

4,40€



• Mont Blanc ❄️

Crème meringuée, marrons glacés, pâte d'amande aux marrons

8,60€



☀️ : Disponible en été/printemps

❄️ : Disponible en automne/hiver

- **Moka** 6,50€
Crème onctueuse au café et noisettes,
biscuit aux amandes, caramel



- **Baba au Rhum** 7,60€
Pâte à baba, infusée au rhum,
fruits rouges, crème chantilly

- **Merveilleux** 6,50€
Meringue, crème fraîche,
paillettes de chocolat noir



- **Lingot d'Or individuel** 7,60€
Salade de fruits sur crème diplomate,
biscuit duchesse imbibé de coulis de framboise,
meringue italienne caramélisée

- **Tiramisu** 7,60€
Biscuit cuillère imbibé au
café, mousse mascarpone
vanille



• Individuels et/ou à partager

• Samba

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

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 53,00€
- 10 pers. 66,00€



• Macaron Joy

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

- 1 pers. 6,60€
- 4 pers. 26,50€



• Manjari

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

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 53,00€
- 10 pers. 66,00€



• Copacabana

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

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 53,00€
- 10 pers. 66,00€
- +10 pers. 7,50€/pers.



• Forêt noire

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

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 53,00€
- 10 pers. 66,00€
- +10 pers. 7,50€/pers.



• **Saint-Honoré**

Chou à la crème pâtissière sur feuilletage caramélisé

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 53,00€



• **Opéra**

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

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 53,00€
- 10 pers. 66,00€
- +10 pers. 7,50€/pers.



• **Mille-feuille**

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

- 1 pers. 7,00€
- 4 pers. 28,00€
- 6 pers. 42,00€
- 8 pers. 56,00€



• **Paris-Brest**

Pâte à choux, crème onctueuse noisettes, noisettes caramélisées

- 1 pers. 6,60€
- 4 pers. 28,00€



- **Lingot d'Or**

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

- 1 pers. 7,60€
- 4 pers. 37,00€
- 6 pers. 55,00€



• Misérable

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

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 26,00€
- 6 pers. 39,00€
- 8 pers. 53,00€
- 10 pers. 66,00€
- +10 pers. 7,50€/pers.



• Tartelette au citron meringuée Pâte
sablée, crème de citron, meringue
flambée

- 1 pers. 6,50€
- 4 pers. 30,00€



• Sablé Marron ❄️

Pâte sablée, poires confites, crème
brulée, crème Chantilly, crème de
marrons

- 1 pers. (sans crème brulée) 7,00€
- 4 pers. 30,00€



- Sablé fraises ☀️

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

- 1 pers. 8,00€
- 4 pers. 32,00€
- 6 pers. 48,00€



• Sablé framboises

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

- 1 pers. 7,00€
- 4 pers. 30,00€
- 6 pers. 45,00€



☀️ : Disponible au printemps/été

❄️ : Disponible en automne/hiver

• 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.	30,00€
- 6 pers.	45,00€
- 8 pers.	60,00€
- 10 pers.	75,00€
- +10 pers.	8,00€/pers.



• Misérable fraise ou framboise ☀️

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

- 4 pers.	30,00€
- 6 pers.	45,00€
- 8 pers.	60,00€
- 10 pers.	75,00€
- +10 pers.	8,00€/pers.



☀️: Disponible au printemps/été

❄️: Disponible en automne/hiver

• Elisabeth

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

- 4 pers.	30,00€
- 6 pers.	45,00€
- 8 pers.	60,00€
- 10 pers.	75,00€
- +10 pers.	8,00€/pers.



• Croquembouche

Montage de choux à la crème pâtissière
caramélisés, nougatine

- à partir de 12 personnes	18€/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 | 4,90€ |
| ● Fromage, cressonnette | 4,90€ |
| ● Fromage frais, fines herbes, courgettes | 4,90€ |
| ● Jambon à l'os, tomates fraîches, cressonnette | 4,90€ |
| ● Mimosa-tomates, crudités | 4,90€ |
| ● Club jambon-fromage, cressonnette | 5,50€ |
| ● Americain, crudités | 5,50€ |
| ● Jambon de parme, roquette, huile d'olive | 5,90€ |
| ● Fromage de chèvre, tomates sèches, basilic | 5,90€ |
| ● Rôti de bœuf, tomates, cressonnette | 5,90€ |
| ● Tomates-mozzarella di Bufala, basilic | 5,90€ |
| ● Salade de thon, crudités | 6,90€ |
| ● Saumon fumé norvégien, extra-doux | 6,90€ |



● Salé Chaud

- | | |
|---|--------|
| ● Plateau à réchauffer (25 pièces) | |
| - Mini croque-monsieur | 35,00€ |
| - Feuilleté bechamel | |
| - Feuilleté saucisse | |
| - Flan aux poireaux | |
| - Mini pizza | |
| - Pruneau-bacon | |
| - Quichette Lorraine | |



- Foie gras (100gr)

- Foie gras de canard mi-cuit 25,00€

- Biscuits sucrés (150gr)

- Sablés Diamant 15,00€
- Tuiles aux amandes
- Sablés Wiener
- Moques Chocolat



- Pâtes à tartiner (250gr)

- Praliné 12,00€
- Fondant



Traiteur

CORPORATE ET ÉVÈNEMENTS

• Plateaux sandwichs

- **Baby Mix** : 12 bébés sandwichs suivant l'assortiment disponible 45,00€
- **Plateau sandwichs**: 10 sandwichs suivant l'assortiment disponible 63,00€

Baby Mix



• Plateaux Breakfast

Livraison à pd 6h30

- **Good Morning** 45,00€
 - 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 BIO

- **Good Morning Bio** 50,00€
 - 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 BIO

- **Good Morning VIP** 55,00€
 - 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

• Salé Froid

- **Zakouskis assortis** (24 pièces) 46,00€

Pas de sélection possible, selon le choix du chef

- Jambon de Parme
- Saumon fumé
- Salade de thon
- Jambon à l'os
- Poulet curry
- Guacamole
- Fromage blanc, fines herbes
- Fromage de chèvre
- Foie gras



Zakouskis

- **Brioche surprise** (48 pièces) 80,00€

Superposition de tartines assorties

- **Brioche surprise** (72 pièces) 95,00€

Superposition de tartines assorties

- **Tortue ou Crocodile** 260,00€

Garnis de 60 bébés-sandwichs assortis



• Salé Chaud

- Plateau à réchauffer (25 pièces) 35,00€
 - Mini croque-monsieur
 - Feuilleté bechamel
 - Feuilleté saucisse
 - Flan aux poireaux
 - Mini pizza
 - Pruneau-bacon
 - Quichette Lorraine



• Sucré

- Jus d'orange pressé (250ml) 5,50€
- Granola 9,00€
- Salade de fruits frais 7,50€
- Plateau de fruits coupés (min. 4 pers.) 10,00€/pers.



Granola



Plateau de fruits coupés

- Plateau Gâteaux Réduits 42,00€
 - 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

• Croissant	2,20€
• Pain au chocolat	2,40€
• Suisse raisin	3,40€
• Tortillon	2,20€
• Suisse chocolat	3,80€
• Chausson aux pommes	3,80€
• Croissant aux amandes	3,50€
• Pain double chocolat	3,50€
• Mini croissant	2,00€
• Mini pain au chocolat	2,00€
• Mini beurre raisin	2,00€
• Chouket	0,50€
• Brioche	8,50€
• Cramique	8,50€
• Craquelin	8,50€



Chocolaterie

• Ballotins

- Ballotin de 250gr 33,20€
- Ballotin de 500gr 66,50€

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



• Sachets (150gr) 19,90€

- Pralines et chocolats assortis
- Rochers assortis
- Truffles
- Truffles pralinées
- Truffles champagne
- Exquis assortis
- Orangettes
- Gingembrettes
- Mendiants assortis



• Coffrets

- Carré 9 15,00€
Assortiment de 9 pralines



- Carré 25 38,00€
Assortiment de pralines au chocolat au lait et noir



- Carré 50 76,00€
Assortiment de pralines au chocolat au lait et noir



- Ecrin Gourmand 2 tiroirs 76,00€
Composé de deux étages : un de pralines au chocolat au lait, et un de pralines au chocolat noir



Confiserie

• Macarons

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

- Le macaron
- Coffret éclat de 8 pièces
- Coffret éclat de 12 pièces
- Coffret éclat de 20 pièces

2,50€/pièce
23,00€
31,00€
51,00€



• Massepain

- **Lingots 200gr**
Petites briques de massepain cuit
- **Barrette 200gr**
Barrette de massepain

17,00€
17,00€



• Pâte de fruit

- **Sachet de pâtes de fruit assorties** 200gr 19,00€



Glaces

• Glaces et sorbets en pot (500ml)

• Glace vanille	11,00€
• Glace lait d'amande	11,00€
• Glace café	11,00€
• Glace chocolat	11,00€
• Glace crème brûlée	11,00€
• Glace pistache	11,00€
• Glace praliné	11,00€
• Sorbet citron	11,00€
• Sorbet fraise	11,00€
• Sorbet framboise	11,00€
• Sorbet mangue	11,00€
• Sorbet pomme verte	11,00€
• Sorbet passion	11,00€
• Sorbet pêche de vigne	11,00€
• Sorbet poire	11,00€



• Entremets Glacés

• Pécan Express

Glace vanille et moka, noix de pécan caramélisées

- 4 pers.	30,00€
- 6 pers.	45,00€
- 8 pers.	60,00€



• Coccinelle*

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

- 6 pers.	45,00€
-----------	--------



• Hérisson*

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

- 6 pers.	45,00€
-----------	--------



• Lingot Glacé

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

- 4 pers.	30,00€
- 6 pers.	45,00€
- 8 pers.	60,00€



: Sac isotherme et gels réfrigérants réutilisables à l'achat 16,00€

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

• **Bombe Choco**

Glace chocolat, parfait vanille

- 4 pers. 30,00€
- 6 pers. 45,00€



• **Vacherin**

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

- 4 pers. 30,00€
- 6 pers. 45,00€
- 8 pers. 60,00€
- 10 pers. 75,00€
- /pers disponible jusqu'à 25 pers. 9,00€/pers.



À pd 10 pers. boîte isothermique obligatoire

• **Accompagnement**

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



• **Nougatine Glacée**

• **Cosmos**

Sélection de sorbets et nougatine

- 4 pers. 44,00€
- 6 pers. 66,00€



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



☎ +32 2 318 16 22

• Cavell

📍 22 Rue Edith Cavell
1180 UCCLE

• Horaires :

- **Lundi** : 8:00 - 17:30
- **Mardi** : 8:00 - 17:30
- **Mercredi** : 8:00 - 17:30
- **Jeudi** : 8:00 - 17:30
- **Vendredi** : 8:00 - 17:30
- **Samedi** : 8:00 - 17:00
- **Dimanche** : 8:00 - 16:00



☎ +32 2 315 55 97

• Commandes :

☎ +32 2 318 16 22

@ commande@wittamer.com

• Fort Jaco

📍 1359 Chaussée de Waterloo
1180 UCCLE

• Horaires :

- **Lundi** : 8:00 - 18:30
- **Mardi** : 8:00 - 18:30
- **Mercredi** : 8:00 - 18:30
- **Jeudi** : 8:00 - 18:30
- **Vendredi** : 8:00 - 18:30
- **Samedi** : 8:00 - 18:30
- **Dimanche** : 8:00 - 16:00

☎ +32 2 315 15 10