

The background of the advertisement features a dark blue textured surface. In the upper left, a glass of white wine sits on a gold-rimmed plate. Two rectangular chocolate boxes are the central focus: the foreground box contains a cake with white frosting and chocolate swirls, topped with a gold star-shaped decoration; the background box contains a cake with dark chocolate frosting and various toppings. A gold cake server with a dark handle lies in front of the first box. Decorative dried grasses and small pinecones are scattered around the base of the cakes. The brand name 'JeanPierre' is written in a large, elegant white script at the top, with 'LES MOMENTS DE PLAISIR' in smaller white capital letters below it, separated by a thin red line and a small red diamond.

JeanPierre

LES MOMENTS DE PLAISIR

Tout pour
réussir vos fêtes

2024-2025



Bon cadeau

À la recherche d'une idée cadeau unique pour les fêtes ? Pourquoi ne pas offrir un bon cadeau Jeanpierre ? Idéal pour tous, que ce soit pour les grands-parents, parrains, marraines, amis, collègues,...

Ce bon cadeau offre un moment de gourmandise dans nos salons de thé, parfait pour savourer un petit-déjeuner, une pâtisserie, des macarons ou toute autre douceur. Nos créations peuvent également être emportées pour profiter chez vous de ces plaisirs gourmands.

N'attendez plus ! Faites plaisir aux petits et grands avec une expérience délicieuse et mémorable !

www.patisseriejeanpierre.be





Chers gourmets,

Les fêtes de fin d'années sont l'occasion parfaite pour se retrouver en famille, partager des moments chaleureux et savourer des délices exceptionnels.

Cette année, Marie, Margaux, Rachel et José JEANPIERRE, ainsi que toute leur équipe, ont mis tout leur savoir-faire au service de votre plaisir avec notre carnet des fêtes spécialement conçu pour émerveiller vos papilles.

Que vous soyez amateurs de douceurs sucrées ou friands de créations salées, nous vous avons préparé une sélection de nos meilleures spécialités pour illuminer vos repas de fêtes. De nos bûches aux saveurs envoûtantes, à nos assortiments salés gourmands, chaque création est réalisée avec passion et exigence.

Alors, installez-vous confortablement et prenez le temps de découvrir toute la magie de la Maison JEANPIERRE.

Marie, Margaux, Rachel et José JeanPierre

Introduction



Nos apéritifs froids

Égayez votre table de fête avec nos apéritifs froids et raffinés

Pour accompagner vos moments festifs en famille ou entre amis, découvrez nos délicieux canapés froids ainsi que nos bulles gourmandes.

Nos canapés assortis

Disponibles en assortiments de 20 ou 30 pièces, alliant fraîcheur et saveurs pour ravir tous vos convives.

- Canapé saumon fumé - Crème de citron vert
- Canapé jambon - Fromage
- Canapé jambon Serrano - Pesto
- Canapé fromage aux fines herbes - Radis
- Canapé scampis - Céleri
- Canapé volaille - Epi de Maïs
- Canapé foie gras - Confit d'oignons
- Canapé mousse de Saint-Jacques - Beurre aux agrumes

★ PLATEAU DE 20 PIÈCES : 47,50€

★ PLATEAU DE 30 PIÈCES : 68,00€

Pas de possibilité de changement dans les boîtes.



Nos Bulles gourmandes en fête

Pour une touche d'élégance supplémentaire, optez pour notre coffret de 16 verrines maison, soigneusement préparées et présentées, parfaites pour sublimer vos tables avec finesse :

- Tartare de saumon à l'aneth
- Mousse de truite fumée et oeufs de saumon
- Mousse de butternut et chorizo piquant
- Mousse de foie gras et chutney d'oignons

★ BOÎTE DE 16 PIÈCES
ASSORTIES : 62,00€

Pas de possibilité de changement dans les boîtes.





Nos mini-sandwichs

- Jambon – Fromage
- Saumon fumé
- Jambon de Parme - Parmesan - Roquette
- Salami Milano
- Poulet curry
- Brie – Lard
- Fromage aux fines herbes et figues
- Thon – Mayonnaise – Œuf dur
- Tomate – Mozzarella – Pesto
- Œufs Mimosa
- Foie gras – Chutney d'oignons (+1,25€/PC)

★ PRIX À LA PIÈCE : 2,50€
Minimum 4 pièces par garniture

Nos pains surprises

- ★ 24 PIÈCES : 72,00€
- ★ 36 PIÈCES : 99,90€

(Sans foie gras)

Possibilité d'y ajouter
du foie gras :
supplément de 1,25€
par mini sandwich



Nos apéritifs secs

- Allumettes feuilletées
au Gouda vieux
- ★ 7,50€/150 GRAMMES



Nos
apéritifs
chauds

Découvrez nos apéritifs chauds festifs, idéals pour vos soirées conviviales.
Des bouchées savoureuses aux quiches généreuses,
chaque pièce est pensée pour ravir vos invités.
Faites de vos réceptions un moment gourmand et chaleureux !

Notre assortiment

- Pizza Caprese – Crumble au parmesan
- Quichette Alsacienne : *Lardon – Oignons – Comté*
- Croque – Monsieur
- Saucisse feuilletée
- Gougère
- Vol-au-vent morille
- Feuilleté tapenade et saumon

★ BOITE DE 15 PIÈCES : 28,25€

★ BOITE DE 24 PIÈCES : 44,00€

Conseil : 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C



Conseil : 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C

Nos quiches

- Quiche lorraine
Jambon – Fromage
 - Quiche Alsacienne
Lardon – Oignons – Comté
 - Quiche chèvre
Poireaux – Chèvre
 - Quiche Nordique
Saumon – Epinard
 - Quiche italienne
Tomate – Mozzarella – Basilic
 - Quiche végétarienne
Brocolis – Carottes – Poivrons
- ★ INDIVIDUELLE : 4,50€
- ★ 4 PERSONNES : 11,20€





Partageons l'amour
du bon pain...

Notre gamme de pains

Les parisiennes 0,50€/pièce

Marguerite 7 parisiennes 4,20€/pièce

Marguerite 17 parisiennes 8,80€/pièce

LES PAINS AUX FRUITS

Noix 4,30€/5,95€

Noix et raisins 5,30€/7,10€

Noisettes 4,20€/7,10€

Olives 4,20€/7,10€

Figues 4,20€/7,10€

Amandes et abricots 4,20€/7,10€

LES CRAMIQUES

Raisins 5,40€/6,20€

Orange 5,40€/6,20€

Chocolat 5,40€

Verviers au sucre 4,60€/ 6,60€/ 8,80€

LES BAGUETTES

Tradition 1,50€

A l'ancienne 1,90€

Grise 2,00€

Au levain 2,15€

Au levain et céréales 2,55€

Multi céréales 2,75€

Feuilletée aux noix 3,70€

Chasseur 3,60€

Epi 2,90€

Poivre et sel 2,85€

Simit sésame (tresse moelleuse au sésame) 2,50€

Tresse 2,90€

LES PAINS SPÉCIAUX

Pain brioché (idéal pour accompagner le foie gras) 5,20€

Pain toast (idéal pour vos canapés) 4,10€

Délicroc 4,00€





Nos bûches

Mont blanc*

Mousse aux marrons,
crème allégée à la vanille,
brisures de marrons confits,
biscuit aux marrons

★ 4 OU 6 PERSONNES



Trilogie

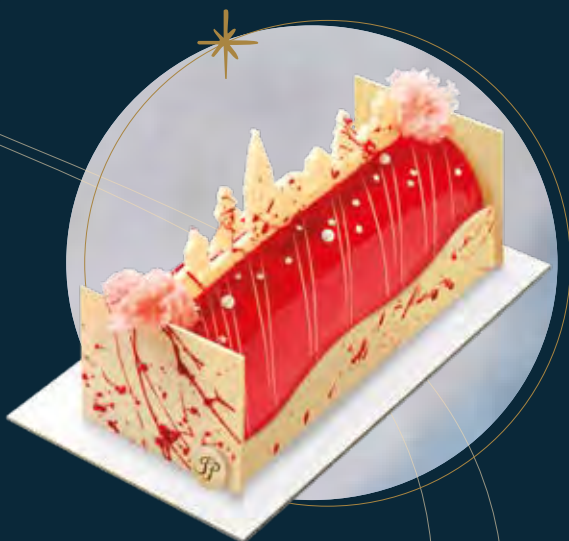
Mousse onctueuse au
chocolat noir, mousse
chocolat au lait, mousse
chocolat blanc,
biscuit au chocolat
et dacquoise aux amandes

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES

Glamour*

Mousse à la framboise,
bavaroise à la vanille,
biscuit croustillant
et génoise aux amandes

★ 4 OU 6 PERSONNES



Moka

Génoise au café
et crème au beurre légère
au café

★ 4 OU 6 PERSONNES



Pistachia

Mousse au chocolat noir,
crème brûlée à la pistache,
dacquoise à la pistache et
croustillant praliné pistache

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES



Précieux

Mousse au chocolat noir Grand
Cru Pur Caraïbes, crémeux à la
framboise, biscuit au chocolat
et biscuit croustillant

★ 4 OU 6 PERSONNES



Eden

Crème onctueuse à la vanille,
confit de framboises et litchis,
biscuit brownie chocolat blanc
et framboises

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES



EDITION
LIMITÉE

Sapin de Noël

Mousse chocolat noir
Grand Cru, biscuit chocolat,
croustillant praliné caramel

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES 38,00€



Retrouvez également
nos bûches sans gluten
et sans lactose !

- Chocolat intense
- Fruit de la passion et framboise

Uniquement sur réservation !

★ DISPONIBLE EN BÛCHETTE À 5,95 €
OU EN BÛCHE DE 4 PERSONNES À 24,00 €



★ INDIVIDUELLE :
5,75 € / PIÈCE

★ 4 PERSONNES
23,00 €

★ 6 PERSONNES
34,50 €

*Avec alcool

*Sortir du réfrigérateur vos desserts à base de chocolat une demi-heure avant dégustation.
Les desserts aux fruits sont plus appréciés lorsqu'ils sont servis frais.*



Nos entremets glacés



Boule de Noël (individuelle)

Sorbet framboise, glace à la vanille
et sablé breton

★ INDIVIDUELLE 6,75€



Luge gourmande

Glace à la vanille, traineau en chocolat, petits choux garnis de glace à la vanille nappés de sauce au chocolat

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES : 53,50€

Bûche Val Tho'

Glace à la vanille, sorbet à la framboise, sorbet au cassis, dacquoise aux amandes, meringue Suisse

★ 4 PERSONNES : 26,00€

★ 6 PERSONNES : 39,00€



Chalet Suisse

La surprise sur votre table de réveillon !
Le toit est en meringue et derrière sa petite façade se cache un intérieur au chocolat et à la vanille

★ 4 PERSONNES : 26,00€

★ 6 PERSONNES : 39,00€

★ 8 PERSONNES : 50,00€





Etoile des neiges (individuelle)

Sorbet à fraise, glace à la vanille
et dacquoise aux amandes

★ INDIVIDUELLE 6,75€



Bûche Megève

Glace à la vanille, glace au caramel et dacquoise aux noisettes

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES : 39,00€

Etoile des neiges

Sorbet à la fraise, glace à la vanille et génoise aux amandes

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES : 39,00€



Bûche du Père Noël

Glace à la pistache, glace à la vanille, sorbet à la framboise et dacquoise aux amandes

★ 4 PERSONNES : 26,00€
★ 6 PERSONNES : 39,00€



*Sortez vos entremets glacés du congélateur environ 15 minutes avant de les servir.
Pour être appréciée, une glace doit se déguster moelleuse.*

LES GLACES ET SORBETS

Glaces : vanille, chocolat, café et stracciatella

Sorbets : mangue - passion, framboise, citron et fraise

Disponible en magasin en conditionnement de 1 litre

★ 14,95 € / LE LITRE





Nos mignardises

Sublimez vos tables de fête avec nos assortiments de mignardises gourmandes

Pour apporter une touche d'élégance à vos réceptions festives et moments en famille, nous vous proposons deux options d'assortiments de mignardises.

Nos boîtes soigneusement préparées sont idéales pour embellir vos tables et régaler vos convives avec une sélection irrésistible de douceurs.

Un choix parfait pour partager des instants gourmands et mémorables.

LA BOITE DE 12

- 1 éclair au chocolat
- 1 croûte citron
- 1 croûte framboise
- 1 financier vanille / griotte
- 1 financier chocolat framboise
- 1 javanais
- 1 misérable
- 1 bombe au chocolat
- 1 carré croustillant chocolat
- 1 framboisier
- 1 vendôme
- 1 croûte au chocolat

★ 12 PIÈCES
ASSORTIES
29,00€

LA BOITE DE 20

- 1 éclair au chocolat
- 1 éclair à la vanille
- 2 croûtes citron
- 2 croûtes framboise
- 1 financier vanille / griotte
- 1 financier chocolat framboise
- 1 javanais
- 1 misérable
- 2 carrés croustillants chocolat
- 2 bombes au chocolat
- 2 framboisiers
- 2 vendômes
- 2 croûtes au chocolat

★ 20 PIÈCES
ASSORTIES
45,50€

Composition

Pour les commandes de plus de 60 pièces, possibilité de réaliser vous-même votre assortiment par minimum 10 pièces par sorte.

Pas de possibilité de changement dans les boîtes.



Nos macarons



Sortis tout droit de la hotte du Père Noël,
nos macarons tout ronds, tout bons vous séduiront !
Croquants, fondants, crémeux et de toutes les couleurs,
ils vous feront craquer de plaisir !

SPECIAL FÊTE

- Champagne

LES FRUITÉS

- Cerise
- Passion mangue
- Framboise
- Cassis
- Fraise
- Citron

LES INTENSES CLASSIQUES

- Caramel
- Vanille
- Chocolat
- Café

★ TOUTES LES SAVEURS :
1,90 € PIÈCE

LES FLEURS

- Fleur d'oranger
- Rose

LES DUOS

- Chocolat framboise
- Chocolat passion

LES ITALIENS

- Pistache
- Tiramisu

LES INCONTOURNABLES

- Nougat
- Crème brûlée
- Spéculoos



*Conservez vos macarons trois jours maximum au réfrigérateur.
Pour la dégustation : pensez à les sortir 20 à 30 minutes à l'avance.*

Nos entremets de la Saint Sylvestre



Nos 2025

VENDÔME

Mousse chocolat au lait, crème brûlée à la vanille et biscuit croustillant

TRILOGIE

Mousse onctueuse au chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, biscuit au chocolat et dacquoise aux amandes

CRÈME FRAÎCHE FRUITS

Crème fraîche, fruits frais et génoise aux amandes

FORÊT NOIRE*

Mousse au chocolat parsemée de cerises, biscuit au chocolat et mousse au Kirsch, ganache montée au chocolat

PISTACHIA

Mousse au chocolat noir, crème brûlée à la pistache, dacquoise à la pistache et croustillant praliné pistache

MOKA

Génoise au café, crème au beurre légère au café et massepain

MONT BLANC*

Mousse aux marrons, crème allégée à la vanille, brisures de marrons confits, biscuit au marron

*Avec alcool

★ 6 PERSONNES : 35,70€



Nos horloges

GLAMOUR*

Mousse à la framboise, bavaroise à la vanille, biscuit croustillant et génoise aux amandes

PRÉCIEUX

Mousse au chocolat noir Grand Cru Pur Caraïbes, crémeux à la framboise, biscuit au chocolat et biscuit croustillant

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES : 38,00€

*Avec alcool

Les sauces et coulis

Pour envelopper de douceur vos glaces et entremets :

sauce anglaise, sauce chocolat, coulis de framboise.

★ LE POT DE 15 CL : 5,50 €

EDITION
LIMITÉE



Everest

Cheesecake, confit de framboises, crème au citron et génoise aux amandes.

★ TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES : 38,00€

Croûte citron

Pâte sablée, crème citron et meringue fondante.
(également disponible à Noël)

★ 4 PERSONNES : 19,60 €
★ 6 PERSONNES : 29,40 €
★ 8 PERSONNES : 39,20 €





Epiphanie
2025

Dès le 26 décembre,
retrouvez nos galettes des Rois
dans toutes nos boutiques !

**NOUS VOUS PROPOSONS
TROIS VARIÉTÉS :**

- Nature
- Pomme – Noisette
- Abricot

★ TAILLE UNIQUE : 6 PERSONNES :
24,95€ (28,00€ AUX FRUITS)

**Pour célébrer l'épiphanie comme il se doit,
la Maison Jeanpierre a décidé de vous gâter !**

Dans trois de nos galettes des rois se cachent
des fèves très spéciales... Des fèves dorées !

Les trois heureux gagnants qui découvriront
une **fève entièrement dorée** recevront chacun
deux places pour le magnifique parc **Pairi Daiza** !
Une occasion unique de partager un moment magique en
famille ou entre amis, entouré d'animaux incroyables
et de paysages enchanteurs.

Ne manquez pas votre chance
et venez vite chercher votre galette !

*Bonne chance à tous
et que la fève dorée soit avec
vous.*



Les petits plus

Parmi nos "petits moments de plaisir spécial fêtes", vous trouverez toute une gamme de délicieux articles tels que : marrons glacés artisanaux, pralines à la liqueur, truffes, biscuits maison, petits sujets en chocolat spécial Noël et beaucoup d'autres petits trésors gourmands. Ils trouveront une place de choix sur votre table de réveillon, dans votre sapin gourmand, (quel plaisir de chercher des friandises parmi les boules !) ou tout simplement pour faire plaisir à un proche que vous aimez. A déguster sans modération.



JeanPierre

LES MOMENTS DE PLAISIR



Pour vos commandes, nous vous accueillons dans nos boutiques :

★ AUBEL, PLACE NICOLAÏ, 29	087 68 70 60
★ BATTICE, RUE DE HERVE, 42	087 33 43 69
★ BEAUFAYS, PLACE DE LA BOUXHE, 17	04 388 37 22
★ LIÈGE DARTOIS, RUE DARTOIS, 42	04 225 10 25
★ LIÈGE CENTRE, RUE ST GANGULPHE 11-13	04 222 05 33
★ THEUX, PLACE DU PERRON, 35	087 35 38 00
★ VISÉ, RUE DU COLLÈGE, 2	04 379 21 56

Aucune commande ne sera prise par e-mail ou par Facebook.

LA CLÔTURE DES COMMANDES SE FERA :

Le dimanche 22 décembre pour le réveillon et le jour de Noël.

Le dimanche 29 décembre pour le réveillon de Nouvel An

Excepté Liège centre : clôture le 28 décembre.

HEURES D'OUVERTURE

Lundi 23 décembre : tous nos magasins seront ouverts

Mardi 24 décembre de 07h00 à 16h00

Commandes à retirer : entre 9h et 16h

Mercredi 25 décembre de 08h00 à 13h00,

uniquement pour vos commandes !

Excepté Liège centre : fermé le 25 décembre

Lundi 30 décembre : tous nos magasins seront ouverts.

Mardi 31 décembre de 07h00 à 16h00

Le mercredi 1^{er} janvier 2025 tous nos magasins
seront exceptionnellement fermés



Suivez nos activités
sur Facebook.

Rejoignez l'univers de la
Pâtisserie JeanPierre sur:
www.patisseriejeanpierre.be

Sous réserve de
modifications mineures