

Nos pains spéciaux

Pour les huîtres, les fruits de mer et les crustacés

Pain de seigle 300 gr - pain de seigle au citron 300 gr

Pour le saumon

Pain de toast - pain de mie - pain de seigle

Pour le foie gras

Pain de toast figues - pains aux figues

tour de main aux fruits secs, meule aux fruits rouges

Pour le fromage, charcuterie, viandes

Pain aux noix, pains aux céréales,

Pour décorer vos tables

Margueritte blanche, Margueritte céréales

Petit pain de table



Pour vos apéritifs ou entrées

Pain surprise environ 40 toasts

Vide prêt à garnir 12 euros

Charcuterie et fromage 35 euros

Mixte : charcuterie, fromage et saumon 39 euros

Navette ou mini faluche non garnie 0.55 euros

Navettes et faluches garnies 1.25 euros

(Jambon, fromage, saumon, thon, crabe, filet de poulet...)

Mini feuilletés - la boîte de 10 5.50 euros

(2 quiche Lorrain, 2 maroilles, 2 pizza, 2 cake, 2 feuilleté saucisse)

Le plateau de 12 mini burger 18 euros

(sauce burger, salade, tomate, oignons frits, steak)

La bouchée à la reine à garnir 1 euro



Nos coquilles pur beurre

Nature, sucre, raisin, chocolat, sucre raisin

250 grs 4.80 euros

500grs 8.90 euros

1kg 17.30 euros



Mais aussi...

Le pain d'épice 250 gr 5.90 euros

La brioche de Noël 5.90 euros

Rhum, raisin, amandes, orange confite et noix

Les douceurs sucrées

Plateau de 16 mignardises

2 de chaque - non modifiable 20 euros

tartelette citron, paris Brest, royal, merveilleux noir, merveilleux speculoos, éclair

ananas citronnelle, tartelette mousse de fruits, tartelette choco

Plateau de choux (chocolat, café, spéculoos, vanille)

Proposé uniquement en mixte

sur plateau de 16 pièces 15 euros



Macarons maisons 1.20 euro la pièce

(chocolat, framboise, café, vanille, cassis, pistache, mangue passion, rose)

Etui de 7 macarons à offrir 8.80 euros

Nos galettes en 4/6/8 parts

La Pomme : 4 parts : 12.40 euros 6 parts : 18 euros

8 parts : 22.80 euros

La Frangipane : 4 parts : 13.20 euros 6 parts : 18.60 euros

8 parts : 24 euros

La choco-poire : 4 parts : 14 euros 6 parts : 19.80 euros

8 parts : 25.20 euros

3^{ème} place
de la Meilleure
Galette Régionale



Toute l'équipe du Cœur de Lys vous souhaitent
de passer d'agréables fêtes de fin d'année !

A noter

Toutes les commandes seront prises au magasin
ou sur notre site internet (aucune commande par téléphone)

Pour une meilleure organisation nous vous demanderons
de régler votre commande au préalable

Jusqu'au jeudi 21 décembre à 13h dernier délai pour Noël

Jusqu'au vendredi 29 décembre inclus pour le nouvel an

Pour une meilleure organisation

Merci de respecter ces dates

même pour une commande de pains

Plus aucune commande ne sera prise après ces dates !

Nos Horaires d'ouverture le 24 et 31

pour Lys lez Lannoy

Pour le 24 décembre de 6h30 à 17h non-stop

Commande à retirer entre 9h et 14h coté garage

Pour le 31 décembre de 6h30 à 16h non-stop

Commande à retirer entre 9h et 14h en magasin

Nos Horaires d'ouverture le 24 et 31

pour Saily lez Lannoy

Pour le 24 décembre de 7h à 14h30 non-stop

Commande à retirer entre 9h30 et 14h

Pour le 31 décembre de 7h à 13h30 non-stop

Commande à retirer entre 9h et 13h

Nos Horaires d'ouverture le 24 et 31

pour Watrelos

Pour le 24 décembre de 7h à 16h non-stop

Commande à retirer entre 9h30 et 14h

Pour le 31 décembre de 7h à 14h non-stop

Commande à retirer entre 9h et 13h

Vos boulangeries seront fermées

Le 25 et 26 décembre, le 1er et le 2 janvier

Carte des Fêtes

Toutes nos réalisations sont faites maison
à partir de produits frais et de qualité.

Toute l'équipe reste à votre disposition
pour tout renseignement ou devis.

Vos Boulangeries Pâtisseries Cœur de Lys :

A Lys lez Lannoy • A Saily lez Lannoy • A Watrelos

03 20 75 29 40 03 28 90 16 48 03 20 09 88 35

47q rue du Général Leclerc 1 chemin des écoliers 53 rue Jules Guesde

Régulation AD-ventures communication 06 12 85 09 45 - SITE : 51 4992 257 0006 - Crédit photos : Boulangerie Cœur de Lys - Adobe Stock - Photos non contractuelles

Notre sélection de bûches en 4 et 6 parts



la Traditionnelle

crème au beurre café

4.10 euros la part

Génoise crème au beurre café



la bûche Exotique

4.40 euros la part

Crumble coco, biscuit muscovado,

coulis mangue exotique,

mousse exotique



la bûche Velour noir

4.40 euros la part

Biscuit viennois, croustillant streusel,

comptée griottes, mousse chocolat,

ganache vanille kirsh



la bûche Cheesecake

4.40 euros la part

Croustillant spéculoos, confit fraise,

mousse cheesecake,

et mousse crème vanille



la bûche Favorite

4.40 euros la part

Biscuit pécan, crémeux caramel,

crémeux coing, croustillant pécan,

crémeux mascarpone vanille



la Bûcheronne

édition limitée ! Uniquement

sur commande en 6 parts unique

(le chef se limite à 50 pièces)

32.00 euros

Biscuit roulé, confit cassis,

diplomate noisette,

croustillant noisette



l'entremet de

Saint-Sylvestre

27.00 euros en 6 parts unique

Biscuit amande, confit fraise,

crémeux citron vert,

mousse fraise litchi, glaçage fraise

Photos non contractuelles