

Tarif & Suggestions

Ouvert

du mardi au dimanche
de 06h30 à 18h00

Fermé le lundi

Fermeture annuelle :

Du lundi 24/02/25 au jeudi 06/03/25 inclus

Pâtisserie **DUMONT**

Sombreffe



DUMONT & Partners S.A.

Chaussée de Gembloux, 37 SOMBREFFE

071/88.65.79

Le Comptoir du Boulanger

Petits Pains

Pistolet blanc	0,75€
Sandwich mou	0,90€
Pain hamburger nature	1,15€

Sur commande

Mini sandwich mou	0,75€
Pains hamburger spéciaux	1,30€/pce
- Sésame	minimum 15 pièces
- Pesto	minimum 15 pièces
- Parmesan	minimum 15 pièces

☀ Uniquement les week-ends

Croquant blanc	0,90€
Croquant gris	1,00€
Croquant parmesan	1,00€
Croquant tomates séchées	1,00€
Croquant olives	1,00€
Croquant figues/abricots	1,00€
Croquant lardons/oignons	1,00€
Kréné	0,80€
Pistolet bruxellois	0,80€

Baguettes

Baguette tradition	1,90€
Petite baguette tradition	1,30€
Petite baguette grise	1,90€
Petite baguette sel & poivre	2,00€

Uniquement les week-ends

☀ Baguette rustique	2,20€
---------------------	-------

Pains Sucrés

Petit cramique	5,60€
Grand cramique	7,65€
Craquelin	6,60€

Pains

Petit Pain Carré Blanc	2,15€
Petit Pain Carré Demi Gris	2,20€
Pain sans Gluten	3,05€
Petit Pain aux Noix & Raisins	3,20€
Pain Carré Blanc	3,10€
Pain de Campagne Blanc	3,15€
Pain Bouleau	3,15€
Pain de Froment Rond ou Carré	3,30€
Pain Carré Demi Gris	3,10€
Pain de Campagne Demi Gris	3,15€
Pain Maya	3,20€
Pain Multigrain	3,20€
Pain Intégral	3,20€

Pain Fermier	3,30€
Pain Céréales + au Levain	3,70€
Pain de Meule au Levain	3,70€

Farines Naturelles Biologiques

Pain au Levain	3,75€
Pain de Seigle	3,75€
Pain d'Épeautre	3,75€

Uniquement les samedis et dimanches

☀ Pain Tour de Mains	3,50€
Pain Tour de Mains aux fruits secs	5,00€



L'Éventail de Viennoiseries

Croissant	1,65€	Gosette pommes	2,60€
Croissant pâte levée	1,65€	Gosette abricots	2,60€
Pain au chocolat	1,70€	Gosette cerises	2,60€
Tortillon	1,75€	Croissant/crème pâtissière	3,50€
Donut	1,75€	Pain au chocolat/crème pâtissière	3,50€
Couque au beurre raisins	1,75€	Boule de Berlin/crème pâtissière	1,25€
Couque au beurre Côte d'Or		Madeleine	1,25€
Chocolat lait	2,00€		
Feuilleté frangipane	2,00€		
Huit à la crème	2,00€	Crêpe	2,90€/pce
Couque suisse	2,00€	Gaufre de Liège	2,60€/pce
Couque suisse revisitée	2,50€	Galette 4/4	2,60€/pce

Uniquement les week-ends

Mini croissant	1,00€
Mini pain au chocolat	1,00€
Mini couque au beurre framboise	1,10€

Le Rayon des Tartes

<u>Tartes</u>	Entière	1/2	1/4		Entière	1/2	1/4
Riz	18,00€	9,50€	5,00€	Quatre fruits	18,00€	9,50€	5,00€
Riz macarons	22,00€	11,50€	6,50€	Cerises	18,00€	9,50€	5,00€
Sucre blanc	18,00€	9,50€	5,00€	Cerises couvertes	19,00€	10,00€	5,50€
Sucre cassonade	18,00€	9,50€	5,00€	Pommes	18,00€	9,50€	5,00€
Fromage	19,00€	10,00€	5,50€	Pommes couvertes	19,00€	10,00€	5,50€
Fromage spéculoos	19,00€	10,00€	5,50€	Normande	19,00€	10,00€	5,50€
Fromage macarons	22,00€	11,50€	6,50€	Abricots	18,00€	9,50€	5,00€
Flan	18,00€	9,50€	5,00€	Corin d'abricots	18,00€	9,50€	5,00€
Flan brésilienne	19,00€	10,00€	5,50€	Poires amandes	19,00€	10,00€	5,50€
<u>Fruits Frais</u>				Sucre poires	19,00€	10,00€	5,50€
Bananes	24,00€	13,00€	7,50€	Sucre pommes	19,00€	10,00€	5,50€
Fruits des bois	25,00€	14,00€	8,00€	Sucre chocolat	19,00€	10,00€	5,50€

Sablés

Petite croûte myrtilles : 3 personnes/14,00€

Petite croûte 4 personnes

Grande croûte 8 personnes

Les croûtes sont également disponibles en 1/4 et 1/2

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>	<u>1/2</u>	<u>1/4</u>
Croûte chocolat	14,00€	23,00€	13,00€	7,50€
Croûte frangipane noix	15,00€	-	-	-
Croûte frangipane poires	15,00€	-	-	-
Croûte frangipane abricots	15,00€	-	-	-
Croûte bananes	16,00€	25,00€	14,00€	8,50€
Croûte choco/bananes	16,00€	25,00€	14,00€	8,50€
Croûte fruits des bois	17,00€	26,00€	15,00€	9,00€

La Palette des Desserts

Entremets Individuels

Tartelette chocolat	5,00€	Dôme	5,00€
Tartelette crème pâtissière fruits des bois	5,00€	Merveilleux	5,00€
Tartelette crème pâtissière bananes	5,00€	Merveilleux spéculoos	5,00€
Tartelette choco/bananes	5,00€	Petit moka	5,00€
Cornet crème pâtissière	3,00€	Choux de Paris	5,00€
Éclair au chocolat	3,50€	Paris Brest	5,00€
		Longueur mascarpone fruits rouges	5,00€

Entremets sur commande

Le Maison Minimum 6 pers 5,90€/pers

- Crème pâtissière à la vanille bourbon parsemée de framboises fraîches
- Biscuit fin et sa marmelade de fruits rouges
- Crème fraîche
- Fraises fraîches
- Enrobé d'une meringue italienne

Le Forêt Noire Minimum 4 pers 5,20€/pers supplément cerises = 5,50/pers

- Croquant praliné
- Mousse chocolat
- Biscuit chocolat
- Enrobé de feuilles de chocolat au lait

Le Saint-Honoré 4 pers/22,00€ 6 pers/32,00€ 8 pers/42,00€

- Fond de sablé breton
- Choux crème pâtissière vanille bourbon et son fondant chocolat
- Fraises et framboises fraîches
- Coulis de fruits rouges
- Garni de crème fraîche

Le Number Cake Minimum 10 personnes par lettre ou par chiffre : 5,50€/pers

Suggestion 1 : Pâte biscuitée, mousse chocolat lait.

Suggestion 2 : Pâte biscuitée, mousse mascarpone framboise.

Suggestion 3 : Pâte biscuitée, mousse mascarpone vanille et fruits rouges.

Nos Disponibles Toujours en Vitrine

Le Spécial Automne 6 personnes/32,00€

Croustillant spéculoos, mousse chocolat caramel, biscuit spéculoos, compotée de pommes caramélisées, glaçage caramel

La Charlotte Framboise 6 personnes/32,00€

Biscuit cuillère, mousse framboise, biscuit punché fruits rouges, meringue italienne

La Charlotte Tiramisu 6 personnes/32,00€

Biscuit cuillère, mousse café, biscuit Savoie punché à l'expresso, mousse mascarpone

Merveilleux Spéculoos 6 personnes/32,00€

Meringue croquante au spéculoos, pâte à tartiner spéculoos, mousse chocolat/spéculoos, crème fraîche, brisures spéculoos

Nos disponibles toujours en vitrine, sont conservés chez nous à T°-20°

Avant consommation : réservez 7 heures au frigo ou 5 heures à T° +20°

Glaces

Litre : 17,00€

½ Litre : 9,00€

Sorbets

Litre : 17,00€

½ Litre 9,00€

Entremets Glacés

Le Dame Blanche 6 personnes/30,00€ 8 personnes/33,00€

- Croquant praliné
- Crème glacée vanille
- Parfait chocolat
- Ganache chocolat

La Verrine Glacée 5,00€

A partir de 8 personnes 5,00€/personne

Suggestion 1

- Croquant chocolat blanc
- Crème glacée lait d'amandes
- Sorbet framboise
- Sorbet fruits de la passion
- Meringue italienne

Suggestion 2

- Croquant caramel
- Crème glacée vanille
- Crème glacée caramel beurre salé
- Meringue italienne

Suggestion 3

- Croquant praliné
- Crème glacée vanille
- Crème glacée chocolat
- Meringue italienne

Gâteaux glacés

Si vous désirez une boîte réfrigérante pour le transport, prévoir 100,00€ de caution en espèces.

Les Chocolats, Biscuits et Macarons

Pralines et Ballotins Maison :

Ballotin 250g = 20,00€

Ballotin 500g = 35,00€

Ballotin 750g = 50,00€

Vaste Choix de Biscuits Maison : 5,00€/100g

Macarons : Large choix de parfums

Coffret de 8 macarons : 12,00€

Le Coin du Traiteur

Réceptions

Merci de passer commande 5 jours à l'avance.

-Pain surprise

...*"Pain évidé, rempli d'un assortiment de 20 croquants blancs ou gris ou de 20 mini sandwiches"*

Avec crudités 63,00€

Sans crudité 48,00€

-Plateau de mini sandwiches garnis

Avec crudités 2,60€/pièce

Sans crudité 2,40€/pièce

-Plateau de croquants blancs et/ou gris garnis

Avec crudités 2,70€/pièce

Sans crudité 2,50€/pièce

-Plateau de ½ baguettes garnies

Avec crudités 3,40€/pièce

Sans crudité 3,10€/pièce

-Plateau de Wraps

Wrap 3,00€/pièce

Lunchs

- Sandwich garni de 3,10€ à 7,00€ (voir notre liste)
- Saucisse sèche 2,50€
- Saucisse sèche piquante 2,50€
- Salade garnie 7,00€
- Pizza 10,00€

Infos

- Ouvert :

Du mardi au dimanche de 6h30 à 18h00.

- Fermé les lundis

Fermeture annuelle 2025:

Du lundi 24/02/25 au jeudi 06/03/25 inclus

DUMONT & Partners S.A.

37 Chaussée de Gembloux SOMBREFFE

071/88.65.79