

La Brioche d'Or

P. Rhéau MOF

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Eclats de fêtes

2026 | 2027

PHILIPPE RHÉAU | PÂTISSIER | BOULANGER | CHOCOLATIER | GLACIER



Depuis plus de dix ans,
nous façonnons vos fêtes
avec passion, exigence
et gourmandise.

Une maison artisanale portée par
le goût du vrai et le plaisir de recevoir.

Bienvenue à La Brioche d'Or,
votre artisan du goût !

Depuis plus de dix ans, nous nous engageons à régaler nos clients avec des produits de qualité, façonnés avec passion et savoir-faire.

Pains croustillants, viennoiseries dorées, pâtisseries gourmandes et entremets glacés délicieux. Chaque création est élaborée avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour garantir des saveurs authentiques et inoubliables.

Mais ce qui fait notre force, c'est aussi notre service. Nous mettons un point d'honneur à offrir un accueil chaleureux et professionnel, dans une ambiance conviviale où chaque client est pris en charge avec attention.

Que vous soyez un habitué ou de passage, nous serons ravis de vous faire découvrir le fruit de notre travail et de régaler vos papilles. Venez nous rendre visite et laissez-vous séduire par nos créations artisanales.



P. Rhéau

Philippe Rhéau

Pâtissier | Boulanger | Chocolatier | Glacier

Les bûches glacées

De la feuille délicate de chocolat au coeur de glace savoureuse à souhait en passant par la meringue croquante et les biscuits croustillants, nos bûches glacées sont, comme tous nos produits, une fabrication 100% maison.



Disponibles du 4 décembre au 24 décembre 2026 inclus.



Cantique

Meringue chocolatée croquante,
glace vanille de Madagascar,
glace chocolat.

6 personnes | **€6⁹⁰/p**



Amaryllis

Meringue croquante,
glace vanille de Madagascar,
sorbet framboise.

4 | 6 | 8 personnes | **€6⁹⁰/p**

Disponibles du 4 décembre au 24 décembre 2026 inclus.



Ephémère

Parfait caramel, coulis poire, sorbet poire, glace vanille de Madagascar, biscuit amande, noix de pécan caramélisées.

6 personnes | **€6^{90}/p**

Disponibles du 4 décembre au 24 décembre 2026 inclus.

Les bûches gâteaux

Exercice d'équilibre mariant les parfums et les saveurs. Nos bûches gâteaux reflètent à la perfection notre goût prononcé pour le beau et le bon afin d'atteindre l'excellence.



Disponibles du 9 décembre au 24 décembre 2026 inclus.



Défilé

Croustillant biscuit au riz soufflé, mousse au chocolat à 70% de cacao et crème brûlée à la vanille de Madagascar.

4 I 6 I 8 personnes I **€6^{90}/p**



Aveline

Biscuit noisette et son croquant, mousseline à la noisette du Piémont, crème brûlée citron.

6 personnes I **€6^{90}/p**

Disponibles du 9 décembre au 24 décembre 2026 inclus.



Etincelle

Biscuit moelleux chocolaté, crème diplomate à la vanille de Madagascar, mousse au chocolat.

4 I 6 I 8 personnes I **€6⁹⁰/p**



Lumière

Biscuit pain de Gênes au citron, compotée de myrtilles, mousse aux fruits rouges et mousse au fromage blanc.

6 personnes I **€6⁹⁰/p**

Disponibles du 9 décembre au 24 décembre 2026 inclus.



Destinée

Biscuit noisette et son croquant, une compotée d'abricots rehaussée d'un coulis de passion, mousse au chocolat blanc.

6 personnes | **€6⁹⁰/p**



Tamaris

Bavaroise au lait d'amande, mousse et confiture de framboise et sa dacquoise amande.

6 personnes | **€6⁹⁰/p**

Disponibles du 9 décembre au 24 décembre 2026 inclus.



Disponibles du 9 décembre au 24 décembre 2026 inclus.

Les coeurs glacés de l’an neuf

Le coeur est le parfait symbole de l’amour.



Disponibles du 27 décembre au 31 décembre 2026 inclus.



Poésie

Glace lait d'amande, sorbet framboise et sa dacquoise aux amandes.

6 personnes | **€6^{90}/p**



Sérénité

Meringue chocolatée croquante, glace vanille de Madagascar, glace chocolat.

6 personnes | **€6^{90}/p**

Disponibles du 27 décembre au 31 décembre 2026 inclus.

Les gâteaux de l'an neuf

Vous êtes plutôt pâtisserie?
Vous serez comblés par nos créations, par la virtuosité de leur réalisation,
en parfaite harmonie avec la légereté et la souplesse de leurs saveurs.



 Disponibles du 27 décembre au 31 décembre 2026 inclus.



Ambiance

Biscuit pistache, croquant de feuilletine, praliné amande, mousse au chocolat, compotée de framboise, crème brûlée pistache.

4 I 6 personnes I **€6^{90}/p**



Nuit étoilée

Biscuit croquant chocolat spéculoos, marmelade de dés de poires à la gousse de vanille de Madagascar, mousse au chocolat à 70% de cacao.

6 personnes I **€6^{90}/p**

Disponibles du 27 décembre au 31 décembre 2026 inclus.

Les coeurs de l'an neuf

Egayez votre début d'année avec nos gâteaux en forme de coeur, une douce manière d'exprimer votre amour et votre gratitude. Leurs saveurs raviront vos papilles.



Disponibles du 27 décembre au 31décembre 2026 inclus.



Mystère

Croustillant biscuit au riz soufflé, mousse au chocolat à 70% de cacao et crème brûlée à l'orange.

4 I 6 personnes I **€6^{90}/p**



Sully

Dacquoise aux amandes, crème mousseline vanille de Madagascar, framboises entières, boudoirs roses de Reims.

6 personnes I **€6^{90}/p**

Disponibles du 27 décembre au 31 décembre 2026 inclus.

Les glaces nougatine

Un travail d'orfèvre, fusion entre glaces et sorbets déposés avec précaution dans leur écrin de nougatine. Un régal pour le palais et pour les yeux.



Les 24 & 31 décembre, l'enlèvement des glaces nougatine se fera à l'atelier de Nivelles uniquement.



Traineau

Fond de glace lait d'amande avec un assortiment de sorbets.

- fraise, framboise, cassis -

Disponible du 10 au 31 décembre 2026.

8 personnes | **€9^{00}/p**



Corne d'abondance

Assortiment de glaces (vanille de Madagascar, lait d'amande) et de sorbets.

- fraise, framboise, cassis, passion, mangue, litchi -

Disponible toute l'année.

12 | 14 | 16 | 18 personnes | **€9^{00}/p**

Les 24 & 31 décembre, l'enlèvement des glaces nougatine se fera à l'atelier de Nivelles uniquement.

Les plaisirs gourmands

Fermez les yeux, humez-en les parfums et découvrez les subtilités combinées en saveurs.

Douceurs sucrées

Pâtes de fruits **13,00€**
petite réglette - 12p

Rouleau massepain **7,50€**

Plaisirs chocolatés

Citronettes - 130g - **11,00€**
Orangettes - 130g - **11,00€**
Gingembrettes - 130g - **11,00€**

Mendiants chocolat **8,80€**
- 130g -

Cadeaux

Prix sur demande selon la composition choisie. Veuillez contacter le magasin.



Macarons

7 sortes de macarons:
framboise, citron, café, chocolat, pistache, passion, fraise à la rose.

Boîte 5 macarons **8,00€**
Boîte 12 macarons **19,80€**
Boîte 24 macarons **38,40€**

Plaisirs chocolatés

Souris blanches praliné noisette - crêpe - sachet 200g **17,00€**

Souris lait praliné noisette - sachet 200g **17,00€**

Souris MIX choc noir - lait - blanc - 5pcs - 100g **10,00€**

Coffrets de pralines

Boîte 125g	**13,80€**
Boîte 250g	**26,50€**
Boîte 500g	**48,00€**

Assortiment de tablettes

La tablette	**7,50€**

Tartinables

Pâtes à tartiner - 285g -	**9,00€**
Confitures - 210g -	**10,00€**
Miel - 350g -	**10,00€**



Biscuits

Biscuits fourrés & secs - 200g -	**15,00€**
Biscuits fourrés - 100g -	**7,50€**
Biscuits secs - 100g -	**7,50€**
Tuiles - 100g -	**7,50€**
Friands moelleux - 100g -	**6,00€**
Spéculoos 14cm - 3p -	**2,00€**
Spéculoos 18cm - 3p -	**3,00€**

Miniatures

Boîte de 16 miniatures **27,50€**
8 sortes de miniatures assorties sucrées.

Le salé à partager

L'expression sucré-salé prend tout son sens avec nous, alors place au salé pour vos fêtes.

Pain Océan

32 pièces **64,00€**

Tartines de pain de seigle avec 4 garnitures différentes de poissons: thon, elbot, saumon, crabe.

Pain Surprise

45 pièces **90,00€**

Mini sandwiches avec 6 garnitures: jambon de Bayonne, fromage, américain,saumon, poulet curry, saucisson.



Cocktails à réchauffer

Boîte de 20 cocktails **34,00€**

3 sortes de mini quiches, choux béchamel, pains saucisse.

Gourmandises salées

Allumettes salées - 150g - **7,80€**

Moques sésame & pavot - 150g - **7,80€**

Les pains à partager

Partager le pain remonte à la nuit des temps, celui qui sort de nos fours aura toujours le goût du vrai.
Toute notre gamme habituelle de pains est disponible également.

Flûtes & pains

Flûte olive	2,10€
Pain aux noix	5,60€
Savoyard	3,90€
Pain olive	8,20€
Racine	2,70€



Pains spéciaux

Pain seigle	2,40€	3,80€
Pain huître		2,70€
Brioches	6,50€	8,00€
Cramique	5,50€	8,00€
Baguette poivre & sel	2,80€	
Brioche toast		4,90€

Petits pains

Sésame & pavot	1,00€
Blanc & gris	0,90€
Rustique	1,00€
Assiette	4,20€

Cougnous

Assortiment de cougnous	Apd 5,50€

Petits *(+-190g)* *et* ***grands*** *(+-400g). Nature, raisins, pépites de chocolat, sucre.*

Notre magasin







Ittre

Rue Neuve, 14
+32 67 64 77 35
www.labriochedor.be

Notre atelier







Nivelles

Rue Louis Braille, 7
+32 67 64 77 35
www.labriochedor.be

Point d'enlèvement pour les commandes payées uniquement.

Commandes

Conditions spéciales pour Noël et Nouvel An

Valables jusqu'au ***13 décembre 2026*** inclus pour toute commande payée. *A enlever les 24 & 31 décembre 2026.*
Remise de 7% sur un montant supérieur à 80€ pour un enlèvement au magasin à ***Ittre.***
Remise de 10% sur un montant supérieur à 80€ pour un enlèvement à l'atelier de ***Nivelles.***
- remises non cumulables -

Dates limites de commande

Noël: samedi ***19 décembre*** inclus.
Nouvel An: dimanche ***27 décembre*** inclus.
Pour une meilleure organisation, nous vous conseillons de passer vos commandes les après-midis au ***067/64.77.35.***

Enlèvement de commandes

Ittre
24 & 31 décembre de 8h à 15h - fermé le 25 décembre.
Commandes payées: au garage.
Commandes non payées: au magasin.

Atelier de Nivelles
24 & 31 décembre de 09h à 14h.
Commandes payées uniquement.

www.labriochedor.be

Pour votre facilité, vous pouvez passer commande, payer via notre site
et enlever votre commande au magasin ou à l'atelier.

Sous réserve de disponibilité de matières premières - soyez prévoyants, commandez au plus tôt, nous aurons la certitude de pouvoir vous servir.

Horaires

Horaires exceptionnels d'ouverture pour les fêtes

Ouvertures

Lundi 21 décembre	*08h00 à 17h00*
Mardi 22 et 29 décembre	*08h00 à 17h00*
Jeudi 24 & 31 décembre	*07h00 à 16h00*

Fermetures

Vendredi 25 décembre.
Du vendredi 1er au mardi 5 janvier 2027 inclus.

Réouverture

Le mercredi 6 janvier 2027 de 07h00 à 18h00.
Horaires habituels pour le reste de la semaine.

Galette des Rois

La Galette des Rois sera disponible, en édition limitée, durant le mois de janvier.

petite galette **19⁰⁰€**

grande galette **28⁰⁰€**





Toute l'équipe de

La Brioche d'Or

vous souhaite de

Joyeuses Fêtes

de fin d'année

La Brioche d'Or
rue Neuve, 14 - 1460 Ittre
Tél. +32 67 64 77 35

PHILIPPE RHÉAU | PÂTISSIER | BOULANGER | CHOCOLATIER | GLACIER