

Le Noël

DE MAMIE CLAFOUTIS

Mamie Clafoutis' Christmas



Les entrées

LES QUICHES DE MAMIE

Mamie's quiches



Petite
6.35\$ + taxes

Grande
24.85\$

LORRAINE

La version classique de la quiche avec son jambon et son fromage ne laissera personne indifférent : c'est l'entrée qui mettra tout le monde d'accord !

The classic version of quiche with ham and cheese will not leave anyone indifferent: it is the starter that will win everyone over !



SAUMON & ÉPINARD

Savourez notre quiche saumon/épinard, un délice qui allie la richesse du saumon à la fraîcheur des épinards. Idéale pour vos entrées de fête, elle se déguste aussi bien chaude que froide.

Savor our salmon/spinach quiche, a delight that combines the richness of salmon with the freshness of spinach. Ideal for your party starters, it can be enjoyed both hot and cold.



CHÈVRE & LÉGUMES

Découvrez notre délicieuse quiche aux légumes du soleil, au pesto et au fromage de chèvre, une véritable invitation à savourer les saveurs estivales en pleine saison hivernale. Elle marie à la perfection des légumes colorés, subtilement relevés par la douceur crémeuse du chèvre.

Discover our delicious quiche with sunny vegetables, pesto and goat cheese, a real invitation to savor summer flavors in the middle of winter season. It perfectly combines colorful vegetables, subtly enhanced by the creamy sweetness of goat cheese.





LES ROULÉS FEUILLETÉS AUX SAUCISSES

Mamie's puff pastry sausage rolls

Sac de 500g congelés/500g frozen bag : 13.45\$



Les pains

The Christmas breads

À Noël, le pain de Mamie n'est pas qu'un mets... c'est un parfum d'enfance, un instant de partage et un bonheur à savourer ensemble.

At Christmas, Mamie's bread is more than food... it's the scent of childhood, a moment of sharing, and a joy to savor together.



LE PUMPERNICKEL

Pumpernickel

Entier / Per bread: 6.85\$

Il accompagne parfaitement les poissons fumés

It goes perfectly with smoked fish



LE PAIN ÉTOILE

Star bread

Entier / Per bread: 5.50\$

Un pain étoilé original pour vos tables de Noël

An original star bread for your Christmas tables



LE PAIN AUX FIGUES

Sourdough bread with figs

Entier / Per bread: 5.90\$

Ce pain au levain accompagne parfaitement les pâtés, foies gras et fromages

This sourdough bread goes perfectly with pâtés, foies gras and cheese



LE PAIN POMME CHIA

Apple & chia bread

Entier / Per bread: 7.50\$

Gourmand et sain, ce pain est idéal pour accompagner vos fromages

Healthy and delicious, this bread goes well with cheese



La bûche signature

BLEUET, CITRON & VERVEINE

Signature Christmas Log – Blueberry, lemon & verbena

6 personnes

55.00\$

Comme un doux souvenir d'hiver, notre bûche au citron et aux bleuets réveille les papilles par sa fraîcheur acidulée et sa tendresse fruitée. Un dessert lumineux et réconfortant, pensé pour rassembler petits et grands autour de la magie de Noël.

Like a gentle winter memory, our lemon and blueberry Yule log awakens the senses with its bright zest and tender fruity sweetness. A luminous and comforting dessert, made to bring loved ones together around the magic of Christmas.





**SANS
GLUTEN**

*Gluten
free*



Conseils DE DÉGUSTATION

Accompagnez votre bûche choco-caramel d'un vin rouge aux notes de fruits noirs, de cacao ou d'épices et votre bûche pistache-framboise d'un vin blanc moelleux ou liquoreux pour une expérience encore plus relevée.

Pair your chocolate-caramel Christmas log with a red wine featuring notes of dark fruits, cocoa, or spices, and your pistachio-raspberry Christmas log with a sweet or semi-sweet white wine for an even more elevated experience.

**SANS
GLUTEN**

*Gluten
free*



Les desserts

LES BÛCHES DE NOËL DE MAMIE

Mamie's Christmas Logs

BÛCHE CHOCO - CARAMEL

Chocolate and caramel Christmas log

Un trio irrésistible mêlant chocolat intense, noisettes croquantes et caramel fondant.

An irresistible trio of rich chocolate, crunchy hazelnuts, and melting caramel.

3 personnes
21.25\$ + taxes

BÛCHE PISTACHE - FRAMBOISE

Pistachio and raspberry Christmas log

La fraîcheur acidulée de la framboise rencontre la douceur raffinée de la pistache.

The tangy freshness of raspberry meets the refined sweetness of pistachio.

6 personnes
41.90\$

9 personnes
59.75\$

Part / Slice
6.25\$ + taxes



Les desserts

LES TARTES DE NOËL DE MAMIE

Mamie's Christmas tarts

Entier/per tart
41.90\$

Tartelette/tartelet
7.50\$ + taxes

Les tartes de Noël de Mamie réchauffent le cœur et éveillent de doux souvenirs. Ces deux tartes aux décors festifs apportent réconfort et gourmandise à vos fêtes.

Mamie's Christmas tarts warm the heart and bring back sweet memories. These two festive tarts add comfort and indulgence to your holiday celebrations.



Conseils

DE DÉGUSTATION

Sortez-les du réfrigérateur 15 minutes avant de les servir à vos convives pour faire ressortir toutes les saveurs de ces tartes festives !

Take it out of the fridge 15 minutes before serving them to your guests to bring out all the flavors of these festive tarts!



TARTE & TARTELETTE AGRUMES

Citrus tart & tartelet

Un éclat de fraîcheur ensoleillée où les agrumes réveillent les papilles avec légèreté et gourmandise.

A burst of sunny freshness, where citrus fruits awaken the palate with brightness and delight.



TARTE & TARTELETTE CHOCOLAT

Chocolate tart & tartelet

L'élégance d'une poire fondante, la richesse du chocolat et la douceur du caramel réunies dans une tartelette gourmande.

Tender pear, rich chocolate, and silky caramel come together in an elegant, indulgent tartlet.

Mamie Choc

THE MAMIE CHOC

6/8 pers:
35.95\$

Part / Slice :
5.75\$ + taxes

Inutile de vous le présenter, c'est le gâteau phare de Mamie. Mamie l'a créé en ayant une seule chose en tête : ses petits-enfants. Sa couleur profonde, son goût chocolaté, son moelleux incomparable et son glaçage secret font tourner bien des têtes !

No need to introduce it to you, it is Mamie's flagship cake. Mamie created it with one thing in mind: her grandchildren. Its deep color, its chocolate flavor, its incomparable softness, and its secret icing turn many heads!

.....LE CONSEIL DE MAMIE.....

Dégustez le Mamie Choc aussi bien accompagné d'un coulis de fruits, de chantilly, de crème anglaise ou encore de fruits rouges pour plus de gourmandise !

Enjoy Mamie Choc with fruit coulis, whipped cream, custard or even red berries for added indulgence!





Les viennois DE NOËL



Christmas Viennoiseries



LE BONHOMME VIENNOIS

Viennese Man

Par unité/Unit : 4.50\$ + taxes



LE VIENNOIS CHOCO-CANNEBERGE

Chocolate & cranberries Viennese

Entier/per cake : 16.40\$

Individuel : 2.95\$ + taxes (prix Québec)

Individuel : 2.95\$ (Ontario price)



Les chocolats

DE NOËL

Christmas chocolates



LES MERINGUES

Mamie's meringues

Boîte/box : 5.70\$ + taxes



TARTINAIDE CARAMEL - PAIN D'ÉPICES
Caramel spread - Gingerbread flavor

Par unité/Unit : 7.99\$



LES BISCUITS DE NOËL

Christmas cookies

Sachet/box : 16.25\$

Un sablé gourmand au chocolat noir pour un peu plus de magie à Noël
A delicious cookie with dark chocolate for a little more magic at Christmas



ASSORTIMENT ROCHERS AMANDES

Candied almonds mix

Boîte/box : 12.99\$ + taxes

Un mélange savoureux d'amandes pour agrémenter vos tables de fête
A tasty blend of almonds for enhancing your festive tables



LES MENDIANTS

Mendiants

Boîte/box : 11.75\$ + taxes

Des petits chocolats garnis de fruits secs, symbole de partage et de douceur
Small chocolates with dried fruits symbol of sharing and sweetness



LES TIRE-ÉPONGES

Christmas sponge toffees

Boîte/box : 16.99\$ + taxes

Les tire-éponges au chocolat, de petites douceurs comme la neige
Mamie's chocolate sponge toffees—light as snow, filled with the magic of Christmas.



Le coffret de Mamie

MAMIE'S GIFT BOX

Coffret / Gift
32.95\$ + taxes

LE COFFRET INCLUS:
The gift box includes:



Les sucettes guimauves
Marshmallow lollipop
Par unité/Unit : 4.25\$ + taxes



Le bonhomme pain d'épice
Gingerbread man
Par unité/Unit : 3.35\$ + taxes



Les boules de Noël
Christmas ornaments
Par unité/Unit : 6.75\$ + taxes



Les bonhommes chocolat
Little chocolate men
Par unité/Unit : 5.95\$ + taxes



La tartinaide caramel pain d'épices
Caramel spread - gingerbread flavor
Par unité/Unit : 7.99\$



Les guimauves tricolores
Tricolored marshmallow
Par unité/Unit : 5.95\$ + taxes



**ATTENTION
à la fève**

*Watch out for
the charm*

LA GALETTE DES ROIS

The king's cake

Frangipane ou pomme-poire ou pistache / *Frangipane or apple-pear or pistachio*

6/8 pers. : 34.75\$ • Part / Slice : 5.60\$ + taxes • 10-12 pers. frangipane : 46.50\$

L'épiphanie

THE EPIPHANY

LA COURONNE DES ROIS *The king's crown*

Entière au chocolat
Whole with chocolate
22.90\$



NOTRE CONSEIL

La couronne des rois se marie bien avec une tasse de chocolat chaud, un café ou un thé. Cela complétera les saveurs et créera une atmosphère chaleureuse.

The Kings' Crown pairs well with a cup of hot chocolate, coffee, or tea. This will complement the flavors and create a cozy atmosphere.



Les mélanges à gâteaux

CAKES MIX



Le congelé de Mamie

MAMIE'S FROZEN PASTRIES



The background is a complex, abstract geometric pattern composed of numerous triangles in various shades of green, ranging from light mint to dark forest green. The triangles are of different sizes and are arranged in a way that creates a sense of depth and movement, resembling a low-poly or crystalline structure.

**ENSEMBLE,
FORMONS
LES HÉROS
DE DEMAIN**

MAMIE ÉCO-RESPONSABLE

Mamie Clafoutis s'engage pour l'environnement :
Elle travaille aux côtés des artisans
du Moulin La Milanaise,
reconnu pour leurs produits biologiques de qualité supérieure,
et leurs farines 100% canadiennes !

Elle utilise également des moules à tarte compostables et
accepte vos contenants et sacs réutilisables.



*Mamie Clafoutis is committed to the environment:
She works alongside the artisans of Moulin La Milanaise,
recognized for their superior quality organic products, and their
100% Canadian flour !*

*She also uses compostable pie pans and
accepts your reusable containers and bags.*

Joyeux Noël

— & —

Bonne année 2026

DATE LIMITE POUR PASSER VOTRE COMMANDE :

20 DÉCEMBRE 2025

DEADLINE TO PLACE YOUR ORDER :

DECEMBER 20, 2025

Mamie Clafoutis Angus - 4093 rue Molson, Montréal H1Y 3L1
(438) 384-7225 / angus@mamieclafoutis.com

Mamie Clafoutis Fleury - 1602 Fleury Est, Montréal H2C 1S8
(438) 385-1602 / fleury@mamieclafoutis.com

Mamie Clafoutis Gouin - 5781 Bd Gouin Ouest, Montréal QC H4J 1E3
(514) 379-4656 / gouin@mamieclafoutis.com

Mamie Clafoutis Île-des-Soeurs - 105 Ch. Pointe Nord, Verdun H3E 0B5
(514) 508-8800 / ids@mamieclafoutis.com

Mamie Clafoutis Saint-Denis BASIQ - 3660 Saint-Denis, Montréal H2X 3L7 - (438) 380-5624 / saintdenis@mamieclafoutis.com

Mamie Clafoutis Van Horne - 1291 Van Horne, Montréal H2V 1K7
(514) 750-7245 / vanhorne@mamieclafoutis.com

Mamie Clafoutis Van Horne BASIQ - 1371 Van Horne, Montréal H2V 1K7
(514) 276-6172 / vanhornebasiaq@mamieclafoutis.com

Mamie Clafoutis Westboro - 400, Richmond Road, Ottawa ON K2A 3X9
(613) 729-9923 / westboro@mamieclafoutis.com



RETROUVEZ NOUS SUR
www.mamieclafoutis.com
ou sur les réseaux sociaux