JOS / JEAN-MARIE
BOULANGERIE & PÂTISSERIE

4, Zone Industrielle | L-9166 MERTZIG
Tel: +352 88 92 86 | Fax: +352 88 91 56
Mail: boulangerie@jjm.lu
www.jjm.lu | | |

BETTBORN
70, rue Principale
L-8606 Bettborn
Tel: +352 / 23 62 92 87

BETTENDORF
1, an der Grouf
L-9357 Bettendorf
Tel: +352 / 26 80 38 34

BISSEN
2, rue de Finsterthal
L-7769 Bissen
Tel: +352 / 26 88 59 96

BROUCH
57, rte d'Arlon
L-7415 Brouch
Tel: +352 / 26 61 03 93

CAPELLEN
43, route d'Arlon
L-8310 Capellen
Tel: +352 / 27 32 53 25

DIEKIRCH
34A, Grand-Rue
L-9240 Diekirch
Tel: +352 / 26 80 32 12

ESCH-SUR-ALZETTE
52, rue de l'Hôpital
L-4137 Esch-sur-Alzette
Tel: +352 /55 63 26

ETTELBRUCK
11, av. L. Salentiny
L-9080 Ettelbruck
Tel: +352 / 81 90 82

ETTELBRUCK
3, r. Abbé H. Muller
L-9065 Ettelbruck
Tel: +352 / 26 81 16 81

HARLANGE
4, pl. St. Hubert
L-9657 Harlange
Tel: +352 / 26 91 71 97

HEIDERSCHEID
4, am Clemensbongert
L-9158 Heiderscheid
Tel: +352 / 89 98 88

NIEDERFEULEN
25, rte de Bastogne
L-9176 Niederfeulen
Tel: +352 / 81 74 80

RAMBROUCH
13, rue Principale
L-8805 Rambrouch
Tel: +352 / 23 64 01 93

SANEM
80, rue de Niederkorn
L-4990 Sanem
Tel: +352 / 26 59 48 41

STRASSEN
63, rue des romains
L-8041 Strassen
Tel: +352 / 31 01 59

JOS / JEAN-MARIE
BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Jos & Jean-Marie, une histoire de famille. Une passion d'un métier transmise au cours de leur enfance par deux de leurs oncles, boulangers également. L'aventure des deux frères débute spontanément en 2002 avec la création de la Boulangerie Jos & Jean-Marie avec pour moteur un esprit de curiosité et une réelle volonté d'entreprendre. A chacun son talent ! Quand Jos consacre ses compétences à la boulangerie, Jean-Marie met son talent au service de la pâtisserie. Au fil des années, ils ont su s'entourer des meilleurs et transmettre un savoir-faire afin de pérenniser cette entreprise familiale, dynamique et créative.

« Seul, nous sommes pauvres, ensemble nous sommes forts ! »

• Une boulangerie artisanale

Faire un bon pain débute par la sélection des bonnes matières premières ! Les produits de la Boulangerie Jos & Jean-Marie sont à base de farines luxembourgeoises, issues de blés d'excellente qualité, contrôlées par la Chambre de l'Agriculture Luxembourgeoise – Label „Produit du Terroir".

Le processus de fabrication est basé sur une haute hydratation et une fermentation longue qui est garante du développement des arômes du pain. Notre travail quotidien reste artisanal, nos produits sont façonnés manuellement. Un savoir-faire transmis au cours du temps qui nous permet de vous proposer des produits frais, de qualité exceptionnelle: le goût et les saveurs de la tradition.

Petit pain au levain 90g

Double cuit au levain

La Tourte du Président

Une large gamme de viennoiseries qui change régulièrement au fil des saisons: du classique petit pain au chocolat à la création du moment comme notre célèbre croissant Fairtrade, en passant par nos délicieux Bretzels, indispensables pour le «Bretzelsonndeg», sans oublier notre «Best-seller» : l'incontournable Huit dënn.

• Une chocolaterie

La Bäckerei Jos et Jean-Marie porte une attention particulière à la sélection de ses matières premières, dans cette optique, notre chocolatier réalise les chocolats de nos viennoiseries Fairtrade, mais également l'ensemble des décorations chocolat de toutes nos créations pâtisseries, à base de chocolat exclusivement Fairtrade (blanc, lait ou noir)

Son talent ne s'arrête pas là: en fonction des saisons, différentes confections voient le jour, venez découvrir nos St Nicolas, nos boules de Noël, ou encore nos lapins de Pâques.

• Une pâtisserie créative

Le Bâmkuch

Forme spéciale: Sac avec 2 chats

Il y en a pour tous les goûts : au beurre, aux fruits, au chocolat, à la crème, aux œufs… De l'entremet aux pâtisseries individuelles, du classique à vos idées les plus folles, laissez-vous tenter par nos douceurs…

Pièce montée

Toutes les occasions invitent à la création !

• Un Traiteur

Pâtés Riesling, mini petits pains garnis, pains surprises, ... Pour un apéro gourmand , pensez à nos services !

• Des glaces rafraîchissantes

Petits ou grands pots, plateaux ou créations glacées, sorbets et glaces ne demandent qu'à être goûtés !

Plateau de sorbets