

TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

Pâtisserie Boucher

PAR SYLVIE ET PHILIPPE BOUCHER



Pains & Coquilles

PAINS SPÉCIAUX

Pavé Campasine
Pavé Guérandaïs
Campagne
Complet
Noix
Céréales
Multicroc
Abondant
Forestier
Seigle au citron
Bûcheron
Châtaigne
Épeautre
Miksifruit
Figues
Céréales raisin noix
Le Céleste - **Nouveauté**

PAINS BLANCS

Long, Rond, Platine

PAINS CENTRE DE TABLE

Marguerite
7 Boules de pain blanc recouvert de céréales
Couronne Multi Pains
6 Boules de pains spéciaux

PAINS DE MIE

Pain de Mie
Pain à Toast
Pain de Mie Châtaignes et Figues
Pain de Mie au Maïs.
Pain Viennois Céréales

SANS GLUTEN*

Nature ou Céréales

LES BAGUETTES

Épi
Tradinord
Tadicéréales
Guérandaïse
Campasine
Amandinoise

* Tous les produits marqués d'une * sont élaborés à partir de produits sans gluten et/ou sans fruits à coques. Malgré toutes les précautions prises lors de leur élaboration, des traces de ces produits peuvent être présentes dans ces préparations. N'hésitez pas à vous renseigner lors de votre commande.

PAINS D'ÉPICES

Pain d'épices nature
Pain d'épices aux agrumes

LES COQUILLES

Pur Beurre !

NATURE

100g	2.70€
250g	4.90€
500g	9.50€
1kg <i>Seulement sur commande</i>	19€

RAISINS, SUCRE, CHOCOLAT OU SUCRE ET RAISINS

250g	5.70€
500g	11.10€
1kg <i>Seulement sur commande</i>	22.50€

LE PETIT GUIDE DES ACCORDS METS ET PAINS

- Le Foie Gras et la Lucullus :

Miksifruit, Pain d'épices, Pain céréales raisins noix, Pain de mie châtaigne et figues, Campasine, Pain mie au maïs, Pain de mie viennois céréales.

- Le Poisson :

Guérandaise, Campagne, Amandinoise

- Les Crustacés :

Seigle citron, Guérandaise, Campasine

- La Volaille :

Campagne, Céréales

- Le Gibier :

Pain châtaigne, Pain Bûcheron, Céréales, Abondant

- Le Fromage :

Noix, Forestier, Guérandaise, Figues.

- Terrines et Galantines :

Céréales, Multicroc, Tradicéréales, Campasine, Abondant.

Mise en Bouche

BLINIS

Plateau de 20 pièces assorties
Foie gras mi-cuit, compotée de poire vanille.
Fromage frais, éclats de noix, miel de truffe.
Crabe au curry doux
Houmous et tomates confites
Guacamole, crevette et pickles d'oignons rouges.

30€

MINI VERRINES

Plateau de 15 pièces
Salade de perles aux petits légumes, saumon fumé et crevettes marinées.
Panna cotta d'asperges, gelée de tomates et chips de parmesan.
Crème de foie gras, pain d'épices et son chutney de mangue.

30€

MINI FALUCHES

Plateau de 15 pièces assorties
Saumon fumé, chantilly ciboulette.
Coppa, parmesan, pesto, tomate séchée.
Foie gras, magret de canard, chutney de figues.

27€

PAINS SURPRISES

56 Toasts
LE TRADITION 35€
Charcuterie, Fromage, pain de campagne.

LE NORDIQUE 48€
Saumon fumé, rillettes de thon, crabe cocktail, rillettes de saumon, pain viennois aux céréales.

LE GOURMET 46€
Thon à la méditerranéenne, jambon fumé/moutarde à l'ancienne, poulet curry, saumon ciboulette, coppa/pesto/mascarpone, pain abondant.

CÔTÉ CHAUD

PETITS FOURS

Plateau de 24 pièces assorties
(à réchauffer au four traditionnel)
Quiches variées, saucisses cocktail,
palmiers, brick chèvre pomme,
mini-flans, brick Saint Jacques petits
légumes. Croque-monsieur saumon/
aneth, Mini croûte feuilletée volaille.

27€

MINI BURGERS

Plateau de 20 pièces assorties
(à réchauffer au four traditionnel)
Classique, St Jacques, Landais,
Végétarien.

30€

CASSOLETTES

Plateau de 12 pièces assorties
(à réchauffer au four traditionnel)
Saint-Jacques et crevettes aux petits
légumes, sauce ciboulette.
Parmentier de canard et son duo de
pommes de terre et patate douce.
Cassolette de volaille et sa crème de
maroilles.
Verrine de Panais aux champignons
des bois. (V)

28€

Bûches

L'ensemble des bûches sera disponible du 10 au 25 décembre 2025.

PÂTISSIÈRE

5.70€ / PART

DU HAINAUT

Nouveauté

Mousse chocolat noir et lait, crémeux vanille skyr, caramel vanille, crunchy grué et noisette, biscuit cacao

BÛCHE PÂTIGOUSTIER

Nouveauté - Millésime 2025

Mousse lait d'amandes, garniture calisson, marmelade d'agrumes pain de Gênes vanille, ganache montée ivoire.

KALINGO

Mousse Kalingo 65%, praliné amandes noisette, crémeux vanille, croustillant noisette, biscuit noisette.

TOUTES NOS BÛCHES SONT DISPONIBLES
EN 4, 6, 8 OU 10 PERSONNES, ET EN INDIVIDUELLES.

FRISSON

*Sans Gluten & Sans Fruits à Coques**

Crème Diplomate fruits rouges, crémeux intense vanille, compotée de fruits rouges, biscuit viennois framboise.

SOLEIL D'HIVER NOISETTE

*Sans Gluten**

Mousse ivoire noisette, confit et crémeux de clémentines de Corse IGP, Sablé pressé noisette, biscuit fruits secs, clémentines.

TRILOGIE

Mousse chocolat noir, lait et blanc, croustillant praliné, viennois chocolat.

TRADITION

5.60€ / PART

CAFÉ

*Sans Gluten & Sans Fruits à Coques**

Biscuit viennois roulé saucé café, crème au beurre café.

CHOCOLAT

*Sans Gluten & Sans Fruits à Coques**

Biscuit viennois roulé saucé chocolat, crème au beurre chocolat.

PRALINÉ°

*Sans Gluten**

Biscuit viennois roulé saucé sirop Marsala, crème au beurre praliné.

GRAND MARNIER°

*Sans Gluten & Sans Fruits à Coques**

Biscuit viennois roulé saucé sirop Grand-Marnier, crème au beurre Grand-Marnier

LES BÛCHES POUR LA FIN D'ANNÉE (DU 27 AU 31/12),
SERONT À COMMANDER AVANT LE 23 DÉCEMBRE.

GLACÉE

5.60€ /PART

BROWN

Crème glacée ivoire et noix de macadamia caramélisées, crème glacée Caraïbe, biscuit noisette, biscuit viennois chocolat.

CARAPOIRE

Sans Gluten*

Crème glacée caramel, sorbet poire plein fruit, compotée de poires, praliné cacahuètes, biscuit mendiant chocolat.

Nous vous invitons à venir déguster nos nouveautés
le samedi 13 décembre à partir de 10 heures.

TRADITION GLACÉE

5.60€/PART

VANILLE/CHOCOLAT

Sans Gluten et Sans Fruits à Coques*

Parfums de glaces panachés, biscuit Viennois, chantilly.

VANILLE/FRAISE

Sans Gluten et Sans Fruits à Coques*

Parfums de glaces panachés, biscuit Viennois, chantilly.

LES BÛCHES GLACÉES SONT DISPONIBLES
EN 4, 6 OU 8 PERSONNES UNIQUEMENT.

Spécialités

ENTREMET

LES DOUZES COUPS DE MINUIT

Sans Gluten*

À partir du 28 Décembre

4, 6 ou 8 Personnes

Mousse praliné noisette, crémeux intense Caraïbe, ganache montée Azélia, streusel cœur de Guanara, biscuit chocolat

5.60€ /PART

BISCUITERIE

CAKE DE NOËL

14.90€

Cake aux épices de Noël avec pommes, raisins et noix macérés au rhum.

MACARONS

1.30€ UNITÉ

Maison bien sûr !

Coffret 9 macarons	13.50€
Coffret 12 macarons	18€
Coffret 18 macarons	27€
Coffret 24 macarons	35.10€

MIGNARDISES

Assortiment de mini choux variés,
tartelettes, entremets.

Plateau de 20	30€
Plateau de 40	60€

GLACE & SORBET

DEMI LITRE

8.50€

GLACES

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Spéculoos, Caramel, Praliné...

SORBETS

Fraise, Framboise, Poire, Citron, Mandarine, Passion...

CAVE

CHAMPAGNE
PÂTI GOUSTIER°

CRÉMANT D'ALSACE
WOLFBERGER°

Hutes Plaisirs

CONFISERIE

CHOCOLAT MAISON

« Le Chocolat Marteau »

Plaques de chocolat à casser
Chocolat Noir, Lait, Blond, Blanc garni
d'amandes, noisettes, pistaches,
abricots, nougatine, noix de
macadamia...

« Les Centres de Table à croquer »

Sapin en chocolat avec guirlandes
mendant.
Boules de Noël.
Etoiles de Noël chocolat

« Les Pyramides Oursons »

Oursons en guimauves enrobés de
chocolat noir ou lait.

« Les Clochettines de l'Abbatiale »

Ganache chocolat noir ou lait parfumée
à la liqueur de chicon, palet spéculoos,
enrobé de chocolat noir ou lait.

Mais aussi:

Grand choix de chocolats (pralinés,
ganaches...) Truffes, Tuiles aux
amandes, Chardons à la liqueur,
Pâtes d'amande, Pâtes de fruits,
Fondants de Noël, Marrons Glacés,
Thé en vrac et Coffrets de Noël.

Galettes

Afin de respecter les traditions, nos galettes seront vendues à partir du 2 Janvier 2026.
Pour le 31 décembre: uniquement sur commande à retirer en magasin entre 14h00 et 17h00

CLASSIQUE

3.90€/PART

FRANGIPANE

La reine des galettes, indémodable et indétrônable.

POMME

Compote de pommes et dés de pommes.

ORIGINALE

4.20€/PART

PAYSANNE

Crème frangipane et morceaux de pommes.

FRANGIPANE FRAMBOISE

Crème frangipane et compotée de framboises.

LA CH'TI

Crème frangipane, éclats de spéculoos, compotée de pommes et rhubarbe à la chicorée.

PÂTIGOUSTIÈRE

MILLÉSIME 2026*

25.20€

Nouveauté Taille Unique 6 personnes

Frangipane noisette, praliné, citron

* Pour chaque galette Pâtigoustière Millésime 2026 vendue, 2€ sont reversés à l'association «Avec des roulettes pour baskets»



TOUTES NOS GALETTES SONT DISPONIBLES EN 4, 6, 8 PERSONNES.
10 PERSONNES UNIQUEMENT SUR COMMANDE

BON DE COMMANDE

TOTAL

NOM..... PRÉNOM.....

DATE & HORAIRE DU RETRAIT

Service Commande

HORAIRES SPÉCIAUX

Le magasin sera ouvert:

Lundi 22 Décembre

De 7h30 à 18h00

Mardi 23 Décembre

De 7h30 à 18h00

Mercredi 24 Décembre

De 7h00 à 18h00

Jeudi 25 Décembre

De 8h00 à 12h30

Mercredi 31 Décembre

De 7h00 à 17h00

Le magasin sera fermé :

Jeudi 1er janvier 2026.

Toute l'équipe vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année, et vous présente tous ses vœux pour l'année 2026 !

INFOS

Pour les fêtes de fin d'année, afin de mieux vous conseiller et vous servir, nous vous remercions de passer vos commandes le plus rapidement possible.

Les commandes sont à passer pour :

Noël : dernier délai

le dimanche 21 décembre

Nouvel An : dernier délai

le dimanche 28 décembre.

Passé ces dates, nous ne pourrons plus faire aucune modification pour les commandes passées.

Nous vous remercions, afin de limiter la durée d'attente, de privilégier le règlement lors de votre commande.

Nous mettons le maximum d'énergie et de moyens pour vous servir dans les meilleures conditions, nous vous demandons néanmoins d'être indulgent quant à l'attente inévitable en cette période de fête. Merci de votre compréhension.

*Sylvie & Philippe
Boucher*

Pâtisserie BOUCHER
SAINT AMAND-LES-EAUX
8/10, rue d'Orchies
03.27.48.44.97



Patisserie Boucher



Patisserie_Boucher

patisseriedelabbatiale.fr