



délices
en
fêtes

MAÎTRE
PÂTIGOUSTIER

DEPUIS 1990



TRAITEUR COCKTAIL

Pains Surprise :

Le Tradition

56 Toasts **35.00 €**
Charcuterie, Fromage, pain de campagne.

Le Nordique

56 Toasts **46.00 €**
Saumon fumé, rillettes de thon, crabe cocktail, rillettes de saumon, pain viennois aux céréales.

Le Gourmet

56 Toasts **44.00 €**
Thon à la méditerranéenne, jambon fumé /moutarde à l'ancienne, poulet curry, saumon ciboulette, coppa/ pesto / mascarpone, pain abondant.

Petits Fours Salés :

A faire chauffer
Plateau de 24 pièces assorties **27.00 €**
Quiches variées, saucisses cocktail, palmiers, brick chèvre pomme, mini-flans, brick Saint Jacques petits légumes. Croque-monsieur saumon/aneth, Mini croûte feuilletée volaille.

Mini Faluches

Plateau de 15 pièces assorties **27.00 €**
Saumon fumé, chantilly ciboulette. Coppa, Parmesan, pesto, tomate séchée Foie gras, magret de canard, chutney de figues.

Mini Verrines

Plateau de 15 pièces **28.00 €**
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.

Assortiment

Mini Burgers **30.00 €**

Plateau de 20 pièces à faire chauffer
Classique, St-jacques, Landais, Végétarien (V)

Assortiment de cassolettes

Plateau de 12 pièces **28.00 €**
• 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)



Nos PAINS



Pains Blancs

Long, Rond, Platine.

Pains Spéciaux

Pavé Campasine, Pavé Guérandais, Campagne, Complet, Noix, Céréales, Multicroc, Abondant, Forestier, Seigle, Seigle au citron, Bûcheron, Châtaigne, Epeautre, Miksifruit, Figues.

Nouveauté

le pain des lutins

Baguettes

Epi, Tradinord, Tradicéréales, Guérandaise, Campasine, Amandinoise, l'Héritière.

Pains Centre de table :

Marguerite
(pain blanc recouvert de céréales)
Couronne Multi pains (6 boules)

Pains de Mie

Pain de mie, pain à toast,
Pain de mie Châtaignes et Figues,
Pain de mie au Maïs.
Pain Viennois Céréales

Pain d'épices

Pain d'épices nature
Pain d'épices à l'orange.

Pain sans gluten*

Pain Nature ou Céréales
Pain élaboré à partir d'une
farine sans gluten*

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.

** Tous les produits marqués d'une * sont élaborés à partir de produits sans gluten. 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.*

BÛCHES & entremets

Bûches pâtisseries

L'ensemble des bûches sera disponible du 10 au 25 décembre 2024.

Si vous désirez des bûches pour la fin d'année (du 27 au 31/12), elles seront à commander avant le 23 décembre.

4/6/8 ou 10 personnes : **5.60 €** la part

Trilogie

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

Nouveautés :

Frisson**

Crème Diplômée vanille, crémeux fruits rouges, compotée de fruits rouges, biscuit viennois nature et framboise.

Ecrin des neiges*

Crème légère aux marrons, streuzel amandes, crème frangipane, compotée de myrtille, ganache montée Ivoire.

Millésime Pâtigoustiers

Croustillant noisette, crémeux vanille, praliné amandes noisette, mousse Kalango 65%, biscuit noisette.

Soleil d'hiver Noisette*

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

Tropiques**

Crémeux exotique, biscuit viennois, caramel d'agrumes, sablé

Nous vous invitons à venir déguster nos nouveautés le samedi 7 décembre à partir de 10 heures.

Bûches tradition

4/6/8 ou 10 personnes : **5.60 €** la part

Café**

Biscuit viennois roulé saucé café, crème au beurre café.

Chocolat**

Biscuit viennois roulé saucé chocolat, crème au beurre chocolat.

Praliné***

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

Grand Marnier****

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

Toute notre gamme de bûches pâtisseries et tradition est déclinée en bûchette.

* : Bûche réalisée à partir de produits sans gluten

** : Bûche réalisée à partir de produits sans fruits à coques

*** : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Bûches glacées

4/6/8 ou 10 personnes : **5.60 €** la part

Brown

Biscuit noisette, Crème glacée ivoire, noix de macadamia caramélisées, crème glacée Caramélia, biscuit viennois chocolat.

Carapoire*

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

Nouveautés :

L'Éclat**

Crème glacée fromage blanc citron vert, biscuit viennois, Parfait aux fruits rouges.

L'Anéa

Straciatella myrtille, parfait glacé praliné gianduja, sablé breton reconstitué, crème glacé sablé breton, ganache montée glacée gianduja.

Bûches glacées tradition**

4/6/8 ou 10 personnes : **5.60 €** la part

Parfums de glaces panachés, biscuit moelleux, chantilly.

Parfums au choix :

Vanille/chocolat, vanille/fraise

Glaces et sorbets :

½ litre

8.50 €

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, spéculoos, caramel, praliné...

Sorbet* : fraise, framboise, poire, citron, mandarine, passion...

* Bûche réalisée à partir de produits sans gluten.

** Bûche réalisée à partir de produits 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.

Les Entremets du Nouvel An



L'Etoile

Par les Maîtres Pâtigoustiers

A partir du 28 décembre

Taille unique

38€

Croustillant pécan, mousse délicate au riz au lait, caramel tendre à la vanille, compotée ananas-mangue et passion, biscuit tendre pécan-vanille.

Ecrin des neiges*

4/6/8 ou 10 personnes :

5.60 € la part

Crème légère aux marrons, Streusel amandes, crème frangipane, compotée de myrtille, ganache montée Ivoire.

GOURMANDISES & confiseries

Coquilles pur beurre :

Coquille Nature

100 g	2.70 €
250 g	4.90 €
500 g	9.50 €
1 kilo (<i>uniquement sur commande</i>)	19.00 €

Coquille Raisins, Sucre, Chocolat ou Sucre et raisins :

250 g	5.70 €
500 g	11.10 €
1 kilo (<i>uniquement sur commande</i>)	22.50 €

Biscuiterie:

Cake de Noël :

Cake aux épices de Noël avec pommes, raisins et noix macérés au rhum. la pièce **14.90 €**

Macarons Maison :

Pièce	1.20 €
Coffret 9 macarons	12.50 €
Coffret 12 macarons	16.60 €
Coffret 18 macarons	24.40 €
Coffret 24 macarons	32.25 €

Mignardises :

Assortiment de mini choux variés, tartelettes, entremets.

Plateau de 20 pièces	24.00 €
Plateau de 40 pièces	48.00 €

Confiserie :

Nos spécialités de Chocolat Maison :

Les Clochettes de l'Abbatiale

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

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 mendiant.
Boules de Noël.
Etoiles de Noël chocolat

Et encore :

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,
Fruits confits,
Thé en vrac et coffrets de Noël
Trio de Chutney : poivron, figue et mangue.





La Cave

Champagne Pâtigoustier***

Crémant d'Alsace Wolfberger***

*** : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

GALETTES

des rois

À PARTIR DU 2 JANVIER

4/6/8 personnes,

10 personnes uniquement sur commande.

Les Traditionnelles

3.90€ la part

Frangipane ou Pommes

Les Originales

4.20€ la part

Paysanne

Crème frangipane et morceaux de pommes.

Frangipane Framboises

Crème frangipane et compotée de framboises.

La Ch'ti

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

Nouveauté :

La Galette Tradition 2025

4.20 € la part

Frangipane noisette citron, myrtilles confites, noisettes torréfiées.

Retrouvez nos galettes à partir du 2 janvier

2025 au magasin

Pour le 31 décembre, uniquement sur

commande à retirer en magasin

entre 14h00 et 17h00



Avec les Maîtres Pâtigoustiers

OPÉRATION MANELEU SPÉCULOOS

Du 20 Novembre
au 31 Décembre 2024



Achetez des sachets de **Maneleu Spéculoos** !
Pour chaque sachet acheté 4€,
1€ est reversé à l'association
Les Blouses Roses Comité de Valenciennes

BON DE COMMANDE

À retourner par courrier, par téléphone ou à déposer au magasin :

Désignation de la spécialité choisie	Prix unitaire ou de la part	Nbr. de parts ou de pers.	Prix global de la spécialité
			TOTAL

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

CP : VILLE :

TÉL. EMAIL :

Service commande



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 samedi 21 décembre

Nouvel An : dernier délai le dimanche 29 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.

Horaires

Du mardi au samedi :
de 7h30 à 19h

Dimanche de 7h30 à 18h

Fermé le lundi

Horaires spéciaux fêtes de fin d'année :

Pour Noël :

Le lundi 23 décembre de 8h30 à 18h00.

Le mardi 24 décembre 7h00 à 18h00

Le mercredi 25 décembre de 8h00 à 12h30

Le magasin sera fermé le jeudi 26 décembre

Pour la Saint Sylvestre :

Le lundi 30 décembre de 8h30 à 18h00

Le mardi 31 décembre, de 7h00 à 17h00.

Le magasin sera fermé le mercredi 1^{er} janvier 2025.

PÂTISSERIE BOUCHER

*Toute l'Equipe de la Pâtisserie BOUCHER,
vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année
et vous présente tous ses vœux pour l'année 2025.*



10 Rue d'Orchies
SAINT-AMAND-LES-EAUX
03 27 48 44 97

