



2019 | 2020

**30** *ans*  
de  
*Gourmandise*  
et de *Savoir-faire*

**Pâtisserie Gourmandine**



**Antoine Guilbert**  
Gourmandine  
Valenciennes



**Ludovic Devulder**  
Le Croque en Bouche  
Condé-sur-l'Escaut



**Hervé Delepierre**  
Pâtisserie Delepierre  
Faches Thumesnil et Chérenq



**Pascal Catrisse**  
Pâtisserie Catrisse  
Pont-à-Marcq



**Denis Janson**  
Pâtisserie Janson  
Avesnes-sur-Helpe

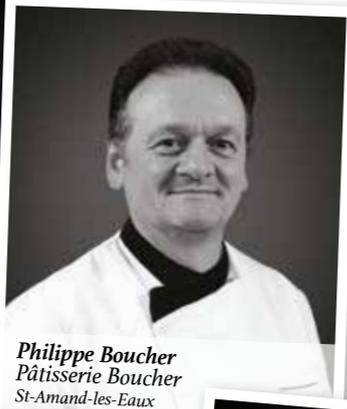
# 30 ans de Gourmandise et de Savoir-faire



**Jean-Claude Jeanson**  
Pâtisserie Jeanson  
Lens



**Eric Morin**  
La Florentine  
Roubaix



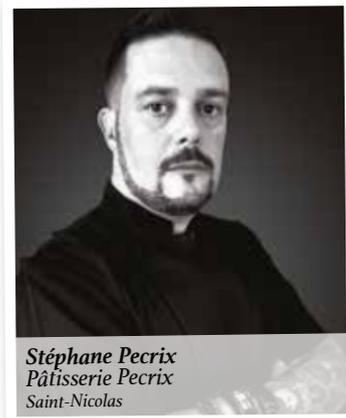
**Philippe Boucher**  
Pâtisserie Boucher  
St-Amand-les-Eaux



**Vincent Cucci**  
Pâtisserie Cucci  
Douai



**Pierre Thorez**  
Au Pavé des Flandres  
Lille et Lomme



**Stéphane Pecrix**  
Pâtisserie Pecrix  
Saint-Nicolas



**Guillaume Fievet**  
Pâtisserie Fievet  
Le Quesnoy



**Hubert Fournier**  
Le Petit Poucet  
Amiens

## NOS COCKTAILS

### AMUSES-BOUCHES

Plateau de 10 (5 variétés) à chauffer ..... 20,00 €  
Plateau de 20 (5 variétés) à chauffer.....40,00 €

- Saint Jacques au cidre sur lit de julienne de légumes
- Ris de veau aux girolles et son rizotto crémeux
- Boudin blanc sur lit de pommes, oignon confit, sauce truffe
- Écrasé de panais, moelleux de volaille, sauce foie gras
- Parmentier de canard au praliné

### RISOTTO BALLS..... 24,00 €

Plateau de 20 (4 Variétés de petits arancinis) à chauffer

- Riz safrané et chorizo
- Riz tomate et viande hachée petits pois
- Riz fumé de poisson et gambas
- Riz au pesto et mozzarella

### MINI ÉCLAIRS SALÉS..... 20,00 €

Plateau de 12 (3 Variétés) à Chauffer

- Bisque de homard et chair de crabe
- Champignons des bois et lardons
- Poireaux jambon maroilles

### MINI CROQUES..... 24,00 €

Plateau de 24 (4 variétés) à chauffer

- Pain de seigle, béchamel, saumon fumé, coulis de tomates confites
- Pain tomates béchamel chèvre, poulet grillé, tomate confite et pesto
- Pain campagne béchamel moutardée, jambon blanc et poires
- Pain céréale béchamel tomate, poulet à la provençale et tapenade d'olives

### BOUCHÉES PRESTIGES.....18,00 €

Plateau de 24 (4 variétés) à chauffer

- Croustades au ris de veau
- Bouchées financières,
- Bouchées au saumon
- Croustade homard et langoustine.

### PETITS FOURS SALÉS .....18,00 €

Plateau de 24 (12 variétés) à chauffer

- Assortiment de feuilletés : chair à saucisses, chair à merguez, palmiers roquefort, et saucisses cocktail
- Mini tartelettes : Goyères, Basquaise, Quiches, Flamiches, Nordiques et Pizzas
- Mini croques et profiteroles au maroilles

### TOASTS..... 24,00 €

Plateau de 24 (6 Variétés)

- Concombre et mousse de thon
- Roulade d'écrevisse aux petits légumes
- Roulade de lucullus et pain d'épices
- Œuf mimosa et tomates
- Roulade charcutière
- Fromage aux noix tomate cerise

### VERRINES SALÉES ..... 21,60 €

Plateau de 12 (4 Variétés)

- Fraicheur saumon, roquette et basilic
- St-Jacques marinées au citron, boulgour et dés de saumon sur lit de tomates épicées
- Foie gras de canard, compotée de poire, crumble aux épices
- Ratatouille au chorizo, crème brûlée, tomates confites, chips de Serrano et parmesan

### PAINS SURPRISES

48 Portions

- Charcuterie / Fromage ..... 26,00 €
- Brioché Fraicheur Jambon ou Crabe  
Pain brioché garni de jambon ou surimi saveur crabe, œuf dur, tomates, mayonnaise et salade
- Brioché Lucullus..... 37,00 €  
Pain brioché garni de langue fumée et foie gras
- Pain Surprise Nordique ..... 35,00 €  
Saumon, avocat, tomate, salade, fromage frais

---

## NOS BÛCHES PÂTISSIÈRES

---

Uniquement en 4 ou 6 parts ..... la part 5,30 €  
Et nos bûchettes..... 5,30 €

- **LA "PIÉMONTAISE"** (*Sélection Tradition Gourmande*)  
Série limitée en écrin prestige de présentation  
uniquement en 8/10 Personnes au Prix de 60 €  
Biscuit noisette, feuilleté praliné, sabayon caramel, pain de gènes, chantilly, praliné fruité craquant.
- **LA SOUS-BOIS**  
Biscuit cuiller, crème diplomate vanille, compotée de fruits des bois, chantilly mascarpone.
- **LA SAVEUR EXOTIQUE** (*Sélection Maître Pâtisquier*)  
Dacquoise aux zestes de citron vert, crémeux exotique, mousse aux deux citrons
- **L'ÉLÉGANTE MARRON SPECULOOS**  
Biscuit croustillant, biscuit cake marron , crémeux speculoos, pate de marron, crème mousse marron.
- **LA SAINT-MATHIEU** (*Sélection Fédération des Hauts de France*)  
Biscuit viennois sans farine, confit de poires Saint Mathieu, ganache montée caramélia, poires pochées caramélisées, éclat de carambar
- **LES BÛCHES TRADITION**  
Fine génoise roulée garnie de crème au beurre légère aromatisée au café, chocolat ou Grand Marnier\*.
- **L'IMPÉRIALE**  
Moelleux amande au éclats de framboises, gelée de champagne\* aux framboises, mousse de riz au lait infusée à la citronnelle et vanille.

**ENTREMET DE L'AN NEUF**  
De 4 à 50 parts ..... la part 5,30 €  
Biscuit pain de gènes , compotée de poires Saint Mathieu ,mousse azélia, crème brûlée « carambar »

---

## NOS VERRINES SUCRÉES

---

Plateau de 12 pièces (3 variétés) ..... 21,60 €

- **La Saveur Exotique**  
Dacquoise aux zestes de citron vert, crémeux exotique, mousse aux deux citrons
- **La Saint Mathieu**  
Biscuit viennois sans farine, confit de poires Saint Mathieu, ganache montée caramélia, poires pochées caramélisées, éclat de carambar
- **L'Impériale**  
Moelleux amande au éclats de framboises, gelée de champagne\* aux framboises, mousse de riz au lait infusée à la citronnelle et vanille.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

---

## NOS PETITS FOURS

---

- **Sucrés frais**  
Assortiment de pâte à choux, tartelettes, mini babas, mini bavaroises...  
*Le plateau de 20 mignardises* ..... 25,00 €
- **Sucrés secs**  
Assortiment de biscuits secs (tuiles amandes, cigarettes russes, palets...)  
*La barquette de 150 grs* ..... 6,00 €  
*La barquette de 300 grs* ..... 12,00 €
- **Nos minis moelleux**  
Mini madeleines, mini brownies, mini tigrés, mini moelleux coco, mini cake citron, mini financier pistache griotte.  
*Plateau de 24 pièces* ..... 19,20 €

---

## NOS BÛCHES GLACÉES

---

Uniquement en 4 ou 6 parts..... la part 5,30 €

- **La Belle-Hélène** (*Sélection Fédération des Hauts de France*)  
Glace Caranoa (chocolat caramel) carambar, confit de poires pochées, biscuit viennois
- **La Forêt noire**  
Sorbet cerise griotte, crème glacée vanille kirsch, glace chocolat « macaé », biscuit moelleux amande
- **La Snow**  
Dacquoise amande, confit myrtille mûre, crème glacée Opalys fleur d'oranger, crème glacée jivara myrtille, glacage myrtille mûre
- **L'Andalouse**  
Dacquoise amande, marmelade orange, sorbet citron jaune, sorbet jivara, orange confite.
- **Sorbets**  
Mandarine, citron, pomme verte, champagne\* ou poire.  
*Le demi-litre*..... 6.00 €

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## CONFISERIES

### SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

- **Écrin Élégance**  
Assortiments de chocolats et spécialités maison.
- 120 grs .....14,00 €
- 250 grs .....24,00 €
- 375 grs .....34,00 €
- 500 grs .....44,00 €
- **Terril de Germinal**  
Bonbon de chocolat garni d'une tendre ganache café-chicorée.
- Le coffret de 12 terrils .....14,00 €
- **Les délices de Linéo**  
Coffret de chocolats aux 6 saveurs de notre région .....14,00 €
- **Les truffes**  
Selon une recette traditionnelle
- les 100 grs .....8,00 €
- **Tuiles en chocolat**  
Aux amandes finement torréfiées, enrobées de chocolat lait, dulcey ou noir.
- Les 100 grs .....8,00 €

## LES CENTRES DE TABLE EN CHOCOLAT

- **Sapin de la convivialité**
- Petit modèle .....20,00 €
- Grand modèle .....40,00 €
- **Convives**  
Présentations individuelles garnies de chocolats et de confiseries.

## AUTRES GOURMANDISES

- **Pâtes d'amandes et pâtes de fruits**  
Présentations de pâtes d'amandes et pâtes de fruits confectionnées par notre maître confiseur.
- **Marrons glacés**  
Marrons fraîchement glacés enveloppés pour préserver leur tendresse ou présentés en écrin cadeau.
- La Pièce .....3,00 €
- Écrin de 4 pièces .....14,50 €
- Écrin de 6 pièces .....21,00 €
- Écrin de 8 pièces .....27,00 €
- **Macarons**  
Assortis et garnis d'une tendre ganache aux saveurs originales.
- Écrin de 10 pièces .....15,50 €
- Écrin de 15 pièces .....22,50 €
- Écrin de 20 pièces .....29,00 €
- Boite Prestige de 14 pièces .....22,50 €

## AUTRES DOUCEURS

- **Cake de Noël** .....15,00 €  
Agrumes (citron, orange) streuzel aux épices de Noël, confit d'orange, ganache gianduja
- **Brioche de Noël**  
400 grs .....10,00 €  
Raisins et agrumes macérés, miel, macaronade et batonnets d'amandes, zeste de citron.
- **Pâte à tartiner de Noël** .....7,50 €
- **Panettone**  
En forme de couronne aux cédrats et oranges confites, glacé chocolat décoré de fruits confits gourmands.
- Individuel .....3,50 €
- La couronne .....16,00 €
- **Gaufres**  
Fourrées vanille
- Le paquet de 5 .....7,00 €
- Fourrées vergeoise Rhum\*
- Le paquet de 5 .....7,00 €
- Sèche
- Le paquet de 10 .....7,00 €
- **Pain d'épices**  
Traditionnel pain d'épice de Noël, décoré de fruits confits et fruits secs.
- La Barquette .....8,50 €
- **Champagne\* réserve Maîtres Pâtigousters**  
La bouteille de 75 cl .....21,00 €

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

---

## NOS PAINS

---

Campailou

Seigle

Campagne

Noix

Bûcheron

Complet

Multi-céréales

Pain saisonnier

Campagrain

Mie

Sans gluten

Pain toast

**Quinoa** (graines de courges , de sésames et de quinoa)

**Petit pain de table** (blanc, campagne, céréales ou noix)

---

## NOS COQUILLES

---

- **Façon Gourmandine**
  - 250 grs.....5,50 €
  - 375 grs .....8,25 €
  - 500 grs .....11,00 €
  - 750 grs.....16,50 €
  - 1 kg .....22,00 €
- **Queniole sucre, raisins ou pépites de chocolat**
  - 250 grs.....5,50 €
  - 500 grs .....11,00 €
  - 1 kg .....22,00 €
- **Nos pains Briochés**
  - Pain de brioche fine nature, raisins ou figues
  - Spécial Foie Gras dans sa barquette en bois
  - 250 grs .....5,00 €

---

## GALETTES DES ROIS

---

(à partir du 2 janvier 2020)

- **Galette traditionnelle**
  - Frangipane ou pommes.
  - la part.....3,35 €
- **Galette tradition de janvier - MILLÉSIME 2020**
  - Frangipane noisettes et amandes, quartiers de poires Saint Mathieu caramélisées Carambar
  - la part.....3,95 €
- **Galette Gourmandine**
  - Crème d'amande rhum, pommes sautées au beurre et perles de cassis.
  - la part.....3,95 €
- **Galette Ispahan**
  - Frangipane, framboise et litchis
  - la part.....3,95 €
- **Galette Andalouse**
  - Crème d'amande, cubes d'oranges confites et grand marnier
  - la part.....3,95 €
- **FÈVES - Collection 2020**
  - La fève.....2,50 €
  - Le sachet de 8 fèves.....19,00 €
  - L'écrin de 8 fèves .....24,00 €





Gourmandine

2 adresses pour vous servir :

Gourmandine  
(Pâtisserie de la Gare)

58 avenue du Sénateur Girard  
59300 Valenciennes  
Tél. : 03 27 46 29 80

Gourmandine 2  
(centre ville)

1 rue de Famars  
59300 Valenciennes  
Tel : 03 27 46 24 02

[www.patisseriegourmandine.com](http://www.patisseriegourmandine.com)

 Patisserie-Gourmandine



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

**Les Maîtres Pâtigousters, partenaires de Valrhona.**

*Depuis 2017, pour compenser la baisse des revenus des producteurs suite à la chute du cours du cacao en Côte d'Ivoire, nous leur avons versé une prime additionnelle. 51% de plus que le prix national minimum garanti.*

***Ensemble, faisons du bien avec du bon.***