



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, oignons confits, sauce truffe.
- ◆ Lissé de butternut, moelleux de volaille, sauce foie gras
- ◆ Parmentier de canard au praliné.

CANAPÉS

Plateau de 24 (6 variétés)..... **18,00€**

- ◆ Jambon et fromage frais à la menthe
- ◆ Œuf mimosa et asperges
- ◆ Mosaïque œufs de lump
- ◆ Saumon fumé et crème d'aneth
- ◆ Rillettes de canard et pomme tatin
- ◆ Crème de noix avec tomate et olives

MINI WRAPS

Plateau de 12 (4 variétés)..... **12,00€**

Plateau de 24 (4 variétés)..... **24,00€**

- ◆ Mini wrap poulet, avocat et Cheddar
- ◆ Mini wrap saumon fumé, mousse de saumon et aneth
- ◆ Mini wrap thon, oeuf mimosa, tomates confites
- ◆ Mini wrap guacamole, crevettes

MINI ÉCLAIRS SALÉS

Plateau de 12 (3 variétés) à chauffer..... **20,00€**

- ◆ Bisque de homard et chair de crabe
- ◆ Champignons des bois et lardons
- ◆ Poireaux jambon Maroilles.

BOUCHÉES PRESTIGES

Plateau de 24 (4 variétés) à chauffer..... **18,00€**

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

PETITS FOURS SALÉS

Plateau de 12 (12 variétés) à chauffer..... **9,50€**

Plateau de 24 (12 variétés) à chauffer..... **18,00€**

- ◆ 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 chouquettes au maroilles

TOASTS

Plateau de 24 (6 variétés)..... **24,00€**

Plateau de 12 (6 variétés)..... **12,00€**

- ◆ 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 au noix tomate cerise

VERRINES SALÉES

Plateau de 12 (4 variétés)..... **21,60€**

- ◆ Crumble de chorizo et asperges vertes
- ◆ 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
- ◆ Rizotto crémeux aux noix et champignons des bois

CAKE SALÉ SANS GLUTEN

15 tranches..... **6,50€**

Farine de riz et de pois chiches, tomates confites et chèvre

PAINS SURPRISES

48 portions

- ◆ Charcuterie/ Fromage..... **26,00€**
- ◆ Brioché fraîcheur jambon ou crabe.... **32,00€**
- 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
- ◆ Mini pain surprise 18 Portions..... **18,00€**

(assortiment de 3 garnitures)

Pain brioché garni de langue Lucullus, fraîcheur crabe et fraîcheur jambon



Nos bûches pâtisseries

Uniquement en 4 ou 6 parts

La part..... 5,40€
Et nos bûchettes..... 5,40€

LA « BONJOUR LA FRANCE »

(Sélection Tradition Gourmande)

Série limitée en écriin prestige de présentation
uniquement en 8/10 personnes au prix de 60€

Biscuit pistache, crémeux chocolat, mousse de
pommes au Cidre*, pommes caramélisées à la
cassonade.

LA PÂTIGOUSTIÈRE MILLÉSIME 2020

(Sélection Maître Pâtigoustier)

Élaborée sans farine de blé.

Croustillant aux noix de pécan, mousse lactée
Orizaba, poires caramélisées vanille, caramel fleur
de sel, biscuit brownies, ganache mousseuse,
glaçage gourmand

L'ARISTIDE

(Sélection Fédération des Hauts de France)

Biscuit brownies aux noisettes, biscuit moelleux
aux zestes de mandarines confites, chantilly
chocolat noir, confit de mandarine.

L'ALUNGA

(Sélection Artisan en or)

Biscuit amande au café, croustillant cacao,
compotée de poires, café gélifié, mousse chocolat
au lait « Alunga »

LA CASSE-NOISETTE

Biscuit viennois chocolat, confit de citron, biscuit
croustillant au riz soufflé, mousse diplomate
pralinée, mousse chocolat noisette.

LA SOUS BOIS

Biscuit cuiller, crème diplomate vanille, compotée
de fruits des bois et chantilly mascarpone.

LES Bûches TRADITION

Fine génoise roulée garnie de crème au beurre
légère aromatisée au café, chocolat ou Grand
Marnier*.

Nos verrines sucrées

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

♦ La Sous bois

Biscuit cuiller, crème diplomate vanille,
compotée de fruits des bois et coulis de fruits
rouges.

♦ La «Bonjour la France »

Biscuit pistache, ganache chocolat, mousse
de pommes flambées Calvados*, pommes
caramélisées à la cassonade.

♦ La Cappucino

Biscuit amande café, croustillant cacao,
compotée de poires, café gélifié, mousse
chocolat au lait « Alunga »

Nos petits fours

SUCRÉS FRAIS

Assortiment de pâte à choux, tartelettes, mini
babas, mini bavaoises...

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€

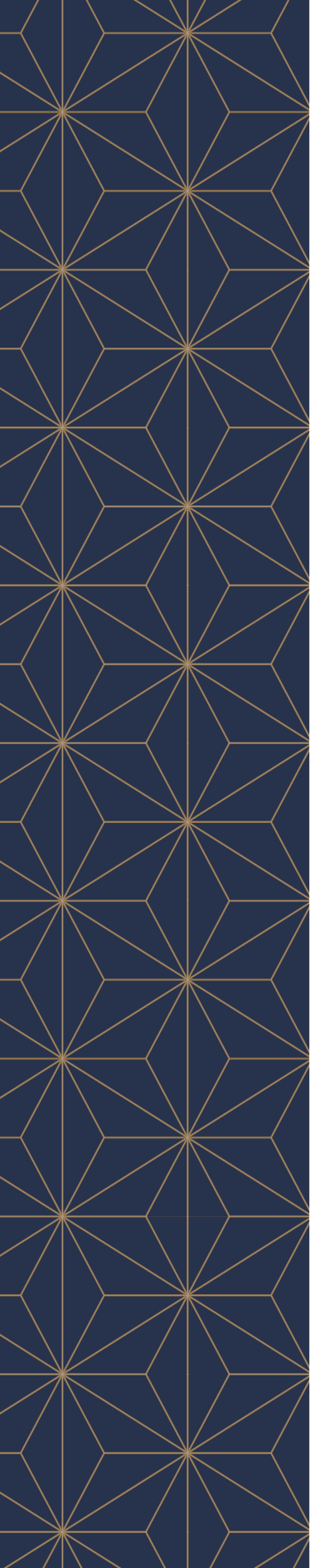
Entremet de l'an neuf

De 4 à 50 parts - la part..... 5,40€

Élaboré sans farine de blé.

Croustillant aux noix de pécan, mousse lactée
Orizaba, poires caramélisées vanille, caramel fleur
de sel, biscuit brownies, ganache mousseuse,
glaçage gourmand.





Nos bûches glacées

Uniquement en 4 ou 6 parts

La part..... 5,40€

LA CLEMENTINA

(Sélection Fédération des Hauts de France)

Biscuit brownies aux noisettes, biscuit moelleux aux zestes de mandarines confites, crème glacée chocolat noir, confit de mandarine.

LA VELOUR

Glace pure pistache de Bronte, sorbet plein fruit à la framboise, confit de framboises, sablé friable à la framboise, velours vert à la pistache

LA VIENNOISE

Biscuit amande au café, crème glacée chocolat au lait « Alunga », parfait cappucino, compotée de poires, café gelifié.

LA THIRTY

Biscuit sans farine, crémeux mandarine yuzu, mousse au chocolat au lait praliné, glaçage praliné yuzu.

Trou normand

♦ Coupe de sorbet de Champagne* 4,00€

♦ Demi litre de Sorbet..... 6,00 €

Pêche de vigne, citron, pomme verte,
Champagne* ou poire.



Confiseries

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

◆ Écrin élégance

Assortiments de chocolats et spécialités maison.

en 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€
Réglette de 6 terrils.....	9,00€

◆ Les délices de Linéo.....14,00€

Coffret de chocolats aux 6 saveurs de notre région

◆ 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€
------------------	-------

AUTRES GOURMANDISES

◆ Pâtes d'amande et pâtes de fruit

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.....	15,00€
Écrin de 15 pièces.....	22,00€
Écrin de 20 pièces.....	28,50€
Arbre à macarons.....	12,50€

LES CENTRES DE TABLES EN CHOCOLAT

(à partager en famille)

◆ Sapin de la convivialité

Petit modèle.....	20,00€
Grand modèle.....	40,00€

◆ Convives

Présentations individuelles garnies de chocolats et de confiseries.

Autres douceurs

◆ Brioche de Noël

400 grs.....	10,00€
--------------	--------

Raisins et agrumes macérés, miel, macaronade et batonnets d'amandes, zeste de citron.

◆ Panettone

Aux cédrats et oranges confites, glacé chocolat décoré de fruits confits gourmands.

Individuel.....	3,50€
Le panettone.....	16,00€

◆ Gaufres

Fourrées vanille

(le paquet de 5).....	7,00€
-----------------------	-------

Fourrées vergeoise Rhum*

(Le paquet de 5).....	7,00€
-----------------------	-------

Fourrées caramel noix de pécan

(le paquet de 5).....	7,00€
-----------------------	-------

Sèches

(Le paquet de 10).....	7,00€
------------------------	-------

◆ Pain d'épices

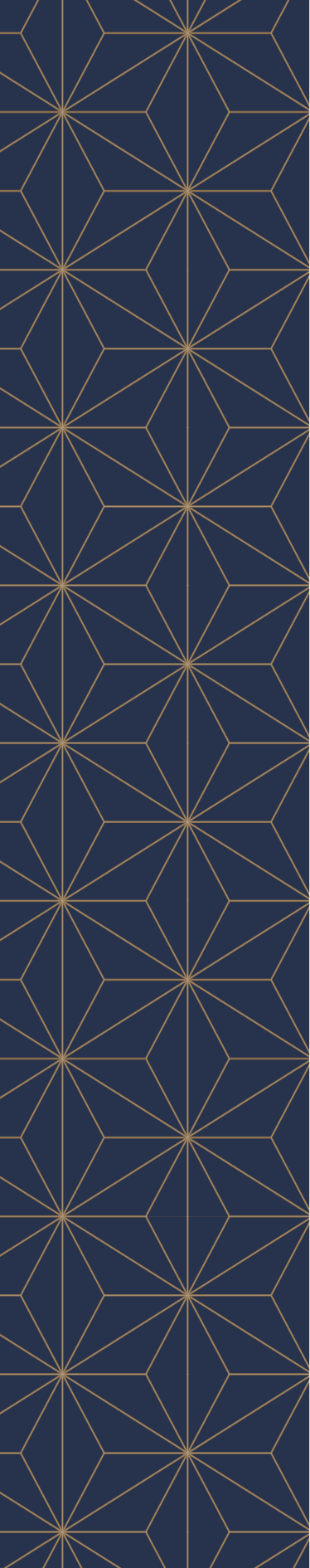
Traditionnel pain d'épice de Noël, décoré de fruits confits et fruits secs.

La Barquette.....	8,50€
-------------------	-------

Champagne* réserve Maîtres Pâtigoustiers

La bouteille de 75 cl.....	21,00€
----------------------------	--------





Nos pains spéciaux

- ◆ Campaillou
- ◆ Seigle
- ◆ Campagne
- ◆ Noix
- ◆ Bûcheron
- ◆ Complet
- ◆ Multi-céréales
- ◆ Duo festif (aux deux agrumes et épices douces)
- ◆ Campagrain
- ◆ Mie
- ◆ Sans gluten
- ◆ Pain toast
- ◆ Quinoa
- ◆ Petit pain de table (blanc, campagne, céréales ou noix)



Nos coquilles

♦ Façon Gourmandine

250 grs	6,00€
375 grs	9,00€
500 grs	12,00€
750 grs	18,00€

♦ Quenilles

Sucre, raisins ou pépites de chocolat

250 grs	6,00€
500 grs	12,00€

♦ 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

♦ Galette traditionnelle

Frangipane ou pommes.

La part	3,50€
---------------	-------

♦ Galette tradition de janvier - Millésime 2021

Frangipane au Grand Marnier*, cubes de
mandarine confite

La part	4,00€
---------------	-------

♦ Galette Zéphyr

(Artisan en or)

Frangipane aux graines de courges et
tournesols, crème pâtissière « Zéphyr » caramel,
florentin fruits confits et fruits secs.

La part	4,00€
---------------	-------

♦ Galette Gourmandine

Crème d'amande Rhum*, pommes sautées au
beurre et perles de cassis.

La part	4,00€
---------------	-------

♦ Galette Ispahan

Frangipane, framboise et litchis

La part	4,00€
---------------	-------

♦ Galette duchesse

Frangipane, pépites de chocolat, poires
caramélisées, cassonade

La part	4,00€
---------------	-------

FÈVES - COLLECTION 2021

La fève	2,50€
---------------	-------

Le sachet de 8 fèves	20,00€
----------------------------	--------

L'écrin de 8 fèves	25,00€
--------------------------	--------

Grand jeu des Galettes

DU 2 AU 17 JANVIER 2021

Cette année les Maîtres Pâtigoustiers
multiplient vos chances de gagner
en vous offrant la possibilité
de repartir avec :

UNE BOUTEILLE DE CIDRE

ou

1 GALETTE 6 PERSONNES

ou

1 VÉLO

Informations et règlement sur le site des
Maîtres Pâtigoustiers ou chez Maître Deszcz
à Valenciennes.



Service commande

Pour vous servir dans les meilleures conditions et afin de répondre au mieux à vos besoins, nous vous recommandons de passer vos commandes le plus rapidement possible.

Pour Noël, dernier délai, le 20 décembre 2020

Pour Nouvel An, dernier délai, le 27 décembre 2020

Passées ces deux dates, une partie de notre gamme ne pourra plus être prise en commande.

Pour des commodités de service et de rapidité, nous vous proposons de régler à la commande.

Nous mettons le maximum d'énergie et de moyens pour vous servir dans les meilleures conditions et vous demandons néanmoins d'être indulgents quant à l'attente inévitable.

Merci de votre compréhension.

Nous vous rappelons que le port du masque est obligatoire au sein de nos établissements et que les gestes barrières de distanciations seront d'autant plus appliqués en cette période de forte affluence.

Toute l'équipe "Gourmandine" vous souhaite de joyeuses fêtes.

Horaires

HORAIRES SPÉCIAL FÊTE DE FIN D'ANNÉE

Les lundis 21 et 28 décembre de 8h00 à 18 h00

Les jeudis 24 et 31 décembre de 7h00 à 17h00

Le vendredi 25 décembre de 8h00 à 13h00

Fermé le vendredi 1^{er} janvier 2021

HORAIRES HABITUELS

Quartier gare

Du mardi au samedi
de 7h00 à 19h00 non stop

Le dimanche
de 8h00 à 13h00

Centre ville

Du mardi au samedi
de 8h00 à 19h00 non stop

Le dimanche
de 8h00 à 13h00

Bon de commande

À retourner dans votre pâtisserie Gourmandine.

Désignation de la spécialité choisie	Prix unitaire ou de la part	Nombre de parts ou de pers.	Prix global de la spécialité
			T =

Nom : Prénom:

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. / Port : E-mail :

Par souci d'organisation, pensez à envoyer vos bons de commande, avec votre règlement, au moins 10 jours avant la date où vous souhaitez retirer vos spécialités. Un numéro à la réception de votre bon de commande vous sera communiqué, ne l'oubliez surtout pas le jour J.

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



Patisserie-Gourmandine