

FÊTES
20
21

Saveurs en
COULEURS



13
artisans
passionnés



Antoine Guilbert
Gourmandine 1 et 2 - Valenciennes



Denis Janson
Pâtisserie Janson
Avesnes-sur-Helpe



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



Vincent Cucci
Pâtisserie Cucci
Douai



Hervé Delepierre
Pâtisserie Delepierre
Faches Thumesnil et Chéreng



Jean-Claude Jeanson
Pâtisserie Jeanson
Lens



Guillaume Fievet
Pâtisserie Fievet
Le Quesnoy



Pierre Thorez
Pâtisserie Thorez
Lille et Lomme



Pascal Catrisse
Pâtisserie Catrisse
Pont-à-Marcq



Eric Morin
La Florentine
Roubaix



Philippe Boucher
Pâtisserie Boucher
Saint-Amand-les-Eaux



Stéphane Pecrix
Pâtisserie Pecrix - Saint-Nicolas



Hubert Fournier
Le Petit Poucet - Amiens

Pâtisserie
Gourmandine

Nos cocktails

AMUSES BOUCHES

Plateau de 10 (5 variétés) à chauffer20,00€

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.

PLATEAU VÉGÉTARIEN

Plateau de 12 (4 variétés) à chauffer..... 12,00€

- ◆ Mini camembert pané,
- ◆ Beignet cheddar jalapenos
- ◆ Brocolis cheese nuggets
- ◆ Beignet de mozzarella

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

MINI BAGELS

Plateau de 12 (4 variétés) 18,00€

- ◆ Fromage frais, saumon et aneth
- ◆ Chutney figue et magret de canard
- ◆ Foie gras et dés de poires
- ◆ Crème de Roquefort, noix et pommes

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

Plateau de 12 (12 variétés) à chauffer9,50€

- ◆ **Assortiment de feuilletés** : chair à saucisses, chair à merguez, palmiers Roquefort et saucisses cocktail.
- ◆ **Mini tartelettes** : goyères, quiches, flamiches, nordiques, pizzas et oignons.
- ◆ **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 FRAÎCHEUR

15 tranches6,50€

Cake salé aux dés de carottes et muscade.

PAINS SURPRISES

48 portions

- ◆ **Pain surprise festif** 37,00€
Chèvre, miel et noix, saumon aneth/fromage frais, et poulet curry tomate/fromage frais
- ◆ **Charcuterie/ Fromage**.....28,00€
- ◆ **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
- ◆ **Mini pain surprise 18 Portions**..... 18,00€
(assortiment de 3 garnitures)
Pain brioché garni de langue Lucullus, fraîcheur crabe et fraîcheur jambon

Pièces de cocktail



Nos bûches pâtisseries

Uniquement en 4 ou 6 parts

La part.....5,50€
Et nos bûchettes.....5,50€



LA PÂTIGOUSTIÈRE MILLÉSIME 2021

(Une création des Maîtres Pâtigoustiers)

Praliné pop-corn, fond croustillant praliné pop-corn, biscuit soufflé citron vert, confit de framboise, crème légère citron vert.



L'ÉTINCELLE

(Une création Fédération des Hauts de France)

Croustillant chocolat, dacquoise noisettes, crémeux caramel, diplomate pralinée, mousse chocolat lait, glaçage gourmand aux éclats de noisettes.



L'ANNURCA

(Une recette Artisan en or)

Biscuit noisette, croustillant amandes noisette, pomme façon tatin, mousse noisette caramel, chantilly noisette.



LA GERMINAL

(Une exclusivité des pâtisseries du Hainaut)

Biscuit soufflé, mousse de chicorée, mousse chocolat au lait noisette, croustillant léger café.

LA CHRISTMAS

Dacquoise coco framboise, diplomate vanille, compotée de fruits rouges, chantilly chocolat blanc.

LA FÉRIE DES ÎLES

Biscuit moelleux (sans farine de blé) aux amandes, compotée exotique, crémeux chocolat vanille, bavaroise vanille.

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 Christmas

Dacquoise coco framboise, diplomate vanille, compotée de fruits rouges, chantilly chocolat blanc.

◆ La Germinal

Biscuit soufflé, mousse de chicorée, mousse chocolat au lait noisette, croustillant léger café.

◆ La Féerie des îles

Biscuit moelleux aux amandes, compotée exotique, crémeux vanille, bavaroise vanille.

Nos petits fours

SUCRÉS FRAIS

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

Le plateau de 20 mignardises25,00€

NOS MINIS MOELLEUX

Mini madeines, mini brownies, mini tigrés, mini moelleux coco, mini cake citron, mini financier pistache griotte.

Plateau de 24 pièces19,20€

Entremet de l'an neuf

L'HORLOGE (Série limitée)

Uniquement en 8 personnes.....44,00€

Streusel amande, dacquoise noix de coco, compotée de fruits rouges, mousse abricot mangue passion, glaçage abricot.

L'AN NEUF

De 4 à 50 parts, la part5,50€

Croustillant chocolat, dacquoise noisettes, crémeux caramel, diplomate pralinée, mousse chocolat lait, glaçage gourmand aux éclats de noisettes.



Bûches



Nos bûches glacées

Uniquement en 4 ou 6 parts

La part.....5,50€

LA CRÉQUILLON GLACÉE

Dacquoise noisette, crème glacée noisette, crème glacée chocolat, croustillant chocolat noir.

LA SCINTILLANTE

Sorbet fraise, crème glacée au pain d'épices, parfait vanille, sablé amande.

LA COEUR DES ÎLES

Crème glacée noix de coco aux pistaches caramélisées, sorbet mangue, compotée ananas, dacquoise noix de coco.

Trou normand

◆ **Coupe glacée façon trou normand.....4,50€**

Parfait mandarine Yuzu, biscuit sans farine, sorbet champagne*

◆ **Demi litre de Sorbet.....6,00 €**

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

Glaces



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.

Réglotte 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 bâtonnets 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€**

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€**

Chocolats



Nos pains spéciaux

- ◆ CAMPAILLOU
- ◆ SEIGLE
- ◆ CAMPAGNE
- ◆ NOIX
- ◆ BÛCHERON
- ◆ COMPLET
- ◆ MULTI-CÉRÉALES
- ◆ CAMPAGRAIN
- ◆ MIE
- ◆ SANS GLUTEN
- ◆ PAIN TOAST
- ◆ QUINOA
- ◆ PETIT PAIN DE TABLE (blanc, campagne, céréales ou noix)

Pains



Nos coquilles

◆ Façon Gourmandine

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

◆ Quenioles

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 2022

Frangipane au Rhum*, éclats de noisettes et pépites de chocolat

La part	4,00€
---------------	-------

◆ Galette Annurca

(Artisan en or)

Crème d'amande et de noisette caramel, pommes façon tatin, crèmeux caramel.

La part	4,00€
---------------	-------

◆ Galette Gourmandine

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

La part	4,00€
---------------	-------

◆ Galette citron/yuzu

Crème d'amande, zeste de citrons, confit d'agrumes et yuzu

La part	4,00€
---------------	-------



Opération « Maneleu »

Une opération caritative menée par vos Maîtres Pâtigoustiers !!

En effet des sablés ganache chocolat noisette seront commercialisés dans les boutiques du 25 Novembre 2021 au 31 janvier 2022.

Une partie de ces bénéfices sera reversée au profit de l'association « Jules Catoire SESSAD » qui a pour mission d'accompagner les enfants présentant des troubles spécifiques du langage .

FÈVES - COLLECTION 2022

La fève	2,50€
Le sachet de 10 fèves	22,50€
L'écrin de 10 fèves	27,50€

Galettes



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 19 décembre 2021

Pour Nouvel An, dernier délai, le 28 décembre 2021

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.

Les gestes barrières (masque, gel hydroalcoolique et distanciations) seront appliqués selon les nouvelles directives gouvernementales en cette période de fête.

Merci de votre compréhension.

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

Horaires

HORAIRES SPÉCIAL FÊTE DE FIN D'ANNÉE

Le lundi 20 décembre de 8h00 à 18h00

(boutique centre ville fermée)

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

Le samedi 25 décembre de 8h00 à 13h00

Fermé le samedi 1^{er} janvier 2022

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

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

 patisserie_gourmandine