



Fêtes 2022

GOURMANDINE VALENCIENNES

NOS GALETTES DES ROIS

LES TRADITIONNELLES

- | | |
|------------------------------|---------|
| | La part |
| • Galette fourrée frangipane | 3,60€ |
| • Galette fourrée pomme | 3,60€ |

À PARTIR DU 3 JANVIER 2023



- **Galette tradition de Janvier Millésime 2023**
Ganache chocolat, crème d'amande, pâte d'amande

- **Galette Carapom'**
Crème d'amande et de noisette caramel,
pommes façon tatin, crémeux caramel

- **Galette Gourmandine**
Crème d'amande rhum*, pommes sautées au beurre
et perles de cassis

- **Galette Ispahan**
Frangipane, framboises, litchis

La part
4,10€

FÈVES COLLECTION 2023



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

Opération « Bonhomme Spéculosa » :

Une opération caritative menée par vos maîtres pâtisseries !!

En effet des sablés au spéculoos seront commercialisés dans les boutiques à partir du 25 Novembre 2022.

Une partie des bénéfices sera reversée au profit de l'association « EQUIT'ACTION » à Saulzoir qui propose des activités de méditation équine pour personne en situation de handicap mental, moteur, sensoriel et psychique.



12 artisans passionnés

1 : Antoine Guilbert • Gourmandine gare et centre-ville
(Valenciennes)

2 : Denis Janson • Pâtisserie Janson
(Avesnes-sur-Helpe)

3 : Vincent Cucci • Pâtisserie Cucci
(Douai)

4 : Ludovic Devulder • Le Croque en Bouche
(Condé-sur-l'Escaut)

5 : Hervé Delepiepierre • Pâtisserie Delepiepierre
(Faches Thumesnil et Chéreng)

6 : Jean-Claude Jeanson • Pâtisserie Jeanson
(Lens)

7 : Guillaume Fievet • Pâtisserie Fievet
(Le Quesnoy)

8 : Pierre Thorez • Pâtisserie Thorez
(Lille et Lomme)

9 : Philippe Boucher • Pâtisserie Boucher
(Saint-Amand-les-Eaux)

10 : Hubert Fournier • Le Petit Poucet
(Amiens)

11 : Pascal Catrisse • Pâtisserie Catrisse
(Pont-à-Marcq)

12 : Eric Morin • Florentine
(Roubaix)

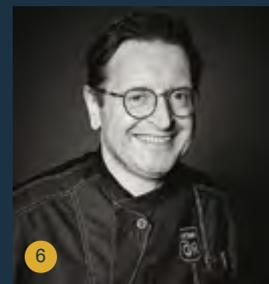
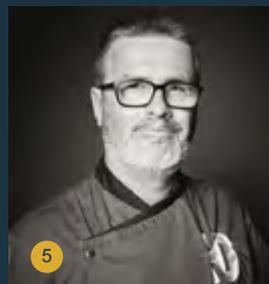




Photo non contractuelle



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)

NOS COQUILLES

FAÇON GOURMANDINE

250g **6,50€**

375g **9,75€**

500g **13€**

750g **19,50€**

QUENIOLES SUCRE, RAISIN OU PÉPITES DE CHOCOLAT

250g **6,50€**

500g **13€**

BRIOCHE FINE

**Nature, raisins ou figues spéciale foie gras
dans sa barquette en bois**

250g **6,50€**

NOS PIÈCES DE COCKTAIL SALÉES

AMUSES-BOUCHES (5 variétés à chauffer)

- 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
- Lissé de butternut, moelleux de volaille, sauce foie gras
- Parmentier de canard au praliné

CANAPÉS (6 variétés)

- Jambon et fromage frais à la menthe
- Œuf mimosa et asperges
- Mosaique œufs de lump
- Saumon fumé et crème d'aneth
- Rilletes de canard et pomme tatin
- Crème de noix avec tomate et olive

BOUCHÉES PRESTIGES (4 variétés)

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

MIROIRS SALÉS (3 variétés)

- Pain tomate, rillette aux deux saumons, gelée Muscadet*
- Pain d'épice, pommes confites, foie gras monté, gelée Madère*
- Pain céréales, crème de chèvre et betterave, gelée Muscadet*

PAINS SURPRISES (48 portions)

- **Pain Surprise Festif** : chèvre, miel et noix, saumon aneth/fromage frais et poulet curry tomate/fromage frais **39€**
- **Charcuterie/ Fromage** **30€**
- **Brioché Fraîcheur Jambon ou Crabe** **35€**
Pain brioché garni de jambon ou surimi saveur crabe, œuf dur, tomates, mayonnaise et salade

Plateau
de 10
20€

Plateau
de 20
40€

Plateau
de 24
19,20€

Plateau
de 24
19,20€

Plateau
de 15
19,20€

PETITS FOURS SALÉS

(12 variétés à chauffer)

- **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

TOAST (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 (4 variétés)

- 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
- Crème de brocolis, saumon poêlé, chantilly saumon

CAKES (15 tranches)

- Lardons, olives vertes et pistaches
ou
- Thon, olives noires et tomates séchées

Plateau
de 12
10€

Plateau
de 24
19,20€

Plateau
de 24
24€

Plateau
de 12
12€

Plateau
de 12
21,60€

Le cake
6,50€

• Brioché Lucullus

Pain brioché garni de langue fumée et foie gras

39€

MINI-PAINS SURPRISES

(18 portions - assortiment de 3 garnitures)

- Pain Brioché garni de langue Lucullus, fraîcheur crabe et fraîcheur jambon

21€

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





CONFISERIES

Spécialités chocolatières

ECRIN ÉLÉGANCE

Assortiments de chocolats et spécialités maison

120g : **15€** 250g : **25€**

350g : **35€** 500g : **45€**

OURSONS GUIMAUVES

Sachet de 100g : **6€**

Coffret d'oursons guimauve : **9,50€**

TERRIL DE GERMINAL

Bonbon de chocolat garni d'une tendre ganache café-chicorée

Réglette de 6 terrils : **9€**

LES DÉLICES DE LINÉO

Coffret de chocolats aux 6 saveurs de notre région : **15€**

LES TRUFFES

Selon une recette traditionnelle. **Les 100g : 8,50€**

TUILES EN CHOCOLAT

Aux amandes finement torréfiées, enrobées de chocolat lait, blond ou noir. **Les 100g : 8,50€**

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€**

Ecrin de 4 pièces : **14,50€**

Ecrin de 6 pièces : **21€**

MACARONS

Assortis et garnis d'une tendre ganache aux saveurs originales.

Ecrin de 10 pièces : **15,50€** Ecrin de 15 pièces : **22,50€**

Ecrin de 20 pièces : **29€** Arbre à macarons : **13,50€**

Autres douceurs

BRIOCHE DE NOËL

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

12€

PANETTONE

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

Individuel : **4€**

Le Panettone : **18€**

GAUFRES

Fourrées vanille (paquet de 5) : **7,50€**

Fourrées vergeoise rhum* (paquet de 5) : **7,50€**

Sèches (paquet de 10) : **7,50€**

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 : **22€**

Les centres de tables en chocolat à partager en famille

SAPIN DE LA CONVIVIALITÉ

Petit modèle : **25€**

Grand modèle : **40€**

CONVIVES

Présentations individuelles garnies de chocolats et de confiseries

NOS BÛCHES PÂTISSIÈRES

- Uniquement en 4 ou 6 parts
- Les bûchettes **5,60€**

La part
5,60€



Une création des Maîtres Pâtisseries

• Patigoustière Millésime 2023

Biscuit viennois café, crémeux dulcey café, ganache montée chocolat blanc mascarpone, sablé pressé amande café.



• Scintillante *Une création Fédération des Hauts de France*

Streuzel noisettes pressé, biscuit viennois noisette, confit figue cassis, crémeux noisette, mousse au chocolat au lait Hukambi

• Papa Noël

Biscuit moelleux amande, compotée de fruits rouges, diplomate vanille, confit cassis framboise, chantilly chocolat blanc

• Peanut

Mousse au chocolat Venezuela, crémeux et caramel vanille cacahuète, biscuit cacao, croustillant cacahuète

• Végétale (bûche Végan)

Sablé Végétal amande, biscuit à l'olive vanillé, confit de citron jaune, crème moussieuse amande vanille

• Sunlight

Biscuit moelleux amande citron (sans farine de blé), compotée exotique, crémeux vanille, mousse légère creamcheese et zeste de citron vert

• Les bûches tradition

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

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

ENTREMETS DE L'AN NEUF

• LES 12 COUPS DE MINUIT

(uniquement en 8 pers. série limitée : 45€)

Biscuit chiffon cake chocolat, ganache montée vanille/grué de cacao, biscuit sablé pressé au grué de cacao, mousse chocolat noir llanka 63% de cacao, choux crumble cacao

• L'AN NEUF (De 4 à 50 parts)

Streuzel noisettes pressé, biscuit viennois noisette, confit figue cassis, crémeux noisette, mousse au chocolat au lait Hukambi

La part
5,60€

VERRINES SUCRÉES (3 variétés)

Plateau
de 12
21,60€

• Peanut

Mousse au chocolat Venezuela, crémeux et caramel vanille cacahuète, biscuit cacao, croustillant cacahuète

• Pom d'Api

Biscuit clafouti pomme, crémeux vanille, compotée pomme poire, mousse poire, confit pomme verte

• Papa Noël

Biscuit moelleux amande, compotée de fruits rouges, diplomate vanille, confit cassis framboise, chantilly chocolat blanc

PETITS FOURS

• Sucrés frais

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

Plateau de 20 mignardises.....**25€**

• Mini moelleux

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

Plateau de 24 pièces.....**19,20€**

• Cake de Noël.....**15€**

Cake citron, praliné foisonné, cubes de sablé, glaçage gourmand chocolat noisette







SERVICE COMMANDES

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 18 décembre 2022**

• **Pour Nouvel An, dernier délai :
le 27 décembre 2022**

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 **réglé 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 (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.*

Gourmandine
Valenciennes

HORAIRES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



HORAIRES SPÉCIALES FÊTES

- Les dimanches 4, 11 et 18 décembre de 8h à 18 h (boutique centre-ville uniquement)
- Les samedis 24 et 31 décembre de 7h00 à 17h00
- Le dimanche 25 décembre de 8h00 à 13h00
- **Fermé dimanche 1er et lundi 2 janvier 2023**

Antoine Guilbert



NOS BÛCHES GLACÉES

Uniquement en 4 ou 6 parts

La part
5,60€



- **Plaisir givré** *Une création des Maîtres Pâtisseries*

Biscuit viennois, sablé pressé café, mousse glacé café dulcey, crème glacée vanille Mascarpone.

- **Rêverie**

Sorbet framboise, coulis cassis, parfait mûre, biscuit amande

- **Peps**

Crème glacée creamcheese, mousse glacée aux trois agrumes, confit d'orange et meringue

TROU NORMAND

- **Coupe glacée façon trou normand**

Parfait mandarine Yuzu, biscuit sans farine, sorbet champagne* **5€**

- **Demi litre de sorbet**

Citron, pomme verte, champagne* ou poire **8€**

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





Fêtes 2022

- **Quartier Gare :**

58 avenue du Sénateur Girard - 59300 Valenciennes

Tél. : 03 27 46 29 80

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

Le dimanche de 8h00 à 13h00

- **Centre-Ville :**

1 rue de Famars - 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 46 24 02

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

Le dimanche de 8h00 à 13h00

Site Internet : www.patisseriegourmandine.com

Adresse e-mail : contact@patisseriegourmandine.com

 Pâtisserie Gourmandine

 patisserie_gourmandine

**CONTINUEZ CETTE
DÉLICIEUSE VISITE,
EN PIVOTANT CE FEUILLET
VERS LA DROITE**

