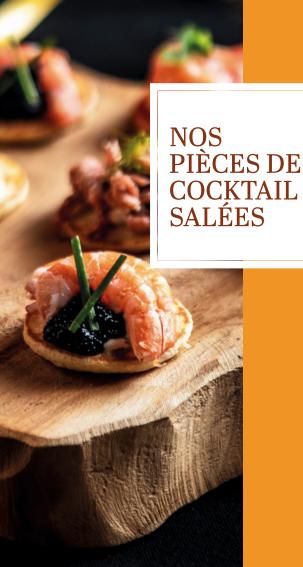
GOURMANDISES FESTIVES 2023



Pâtissier, Chocolatier, Glacier, Traiteur





Nos amuse-bouches

Plateau de 10 (5 variétés) à chauffer $20,00^{\circ}$ Plateau de 20 (5 variétés) à chauffer $40,00^{\circ}$

- · Saint-Jacques au cidre sur lit de julienne de légumes
- · Ris de veau aux girolles et son risotto 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

Nos canapés

Plateau de 24 (6 variétés)

21,00€

- · 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 olive

Nos bouchées prestige

Plateau de 24 (4 variétés) à chauffer

21,00€

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

Nos petits fours salés

Plateau de 24 (12 variétés) à chauffer $21,00^{\circ}$ Plateau de 12 (12 variétés) à chauffer 10.50°

Assortiment de feuilletés : chair à saucisse, chair à merguez, palmiers roquefort et saucisses cocktail

Mini-tartelettes: Goyères, Quiches, Flamiches, Nordiques Pizzas et Oignons

Mini-croques et chouquettes au maroilles

Nos mini-burgers

Plateau de 12 (4 variétés) $24,00^{\circ}$

Cheeseburger : bœuf haché, cheddar, tomate, cornichon aigre doux

Végétarien burger: boulgour carotte, ketchup, pomme de terre, courgette

Fish burger: saumon, oignons rouges, sauce aneth citronnée

Chicken burger: poulet citron, pickles d'oignons, mangue, noisettes

Nos toasts

Plateau de 24 (6 variétés) $26,40^{\circ}$ Plateau de 12 (6 variétés) $13,20^{\circ}$

- 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 et tomate cerise

Nos verrines salées

Plateau de 12 (4 variétés) $21,60^{\circ}$

- 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

Nos mini-croques

Plateau de 12 (4 variétés) $21,60^{\circ}$

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

Nos cakes

(15 tranches

6,50€

Olives vertes et pistaches ou

Tomates confites, figues, lardons chèvre et miel

Nos pains surprise

48 Portions

Pain Surprise Festif

Chèvre, miel et noix, saumon aneth/fromage frais et poulet curry tomate/fromage frais $\mathbf{40}^{\varepsilon}$

Charcuterie/Fromage

Pain de campagne avec 3 garnitures de charcuteries et 3 garnitures de fromages

32€

Brioché Fraîcheur Jambon ou Crabe

Pain brioché garni de jambon ou surimi saveur crabe, œuf dur, tomates, mayonnaise et salade $~36^{\varepsilon}$

Brioché Lucullus

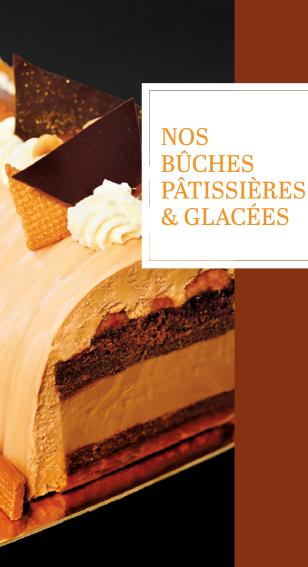
Pain brioché garni de langue fumée et foie gras

40€

Nos mini-pains surprise

18 Portions (assortiment de 3 garnitures) Pain brioché garni de langue Lucullus, fraîcheur crabe et fraîcheur jambon

23€



Les bûches pâtissières Uniquement en 4 ou 6 parts

5,60[€]
la part/
ou la bûchette

Sweety - Nouveauté!



Millésime 2023

une création des Maîtres Pâtigoustiers

Biscuit praliné, mousse chocolat lactée, sablé croustillant noisette, crémeux gianduja.

Suprême

Biscuit soufflé, diplomate vanille, croustillant blanc, confit mûre cassis.

Cappuccino

Biscuit moelleux sans farine punché café, mousse mascarpone, crémeux chocolat cappuccino



Féérie

Une création Fédération des Hauts-de-France

Crème légère riz au lait coco, flan coco, pâte sablée coco, confit framboise



Émotion

Une création des pâtissiers du Hainaut

Biscuit amande noisette passion, mangues rôties, crémeux caramel beurre salé, biscuit soufflé, crémeux dulcey passion, diplomate passion.

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€

Forêt noire : Biscuit moelleux chocolat, compotée griotte, suprême chocolat

Délicatesse framboise : Biscuit pistache, mousse mascarpone, framboises

Équinoxe : Biscuit amande noisette, mousse intense pralinée, crémeux citron vanille, glaçage praliné citron

Nos petits fours

Sucrés : Assortiment de pâte à choux, tartelettes, mini-babas, mini-bavaroises... Le plateau de 20 mignardises $27,00^{\epsilon}$

Nos minis moelleux: Mini-madeleines, mini-brownies, mini-tigrés, mini-moelleux coco, mini-cakes citron, financiers pistache griotte...

Le plateau de 24 pièces $22,80^{\circ}$

Entremet de l'an neuf

Le Jaipur - Nouveauté!

5,60[€]



Millésime 2023

par les Maîtres Pâtigoustiers

Mousse chocolat lait/passion, crémeux chocolat/passion, caramel, glaçage mangue/passion sur un biscuit chocolat

Nos bûches glacées

Uniquement en 4 ou 6 parts

5,60[€]

L'Everest : Biscuit amande noix de pécan sans farine de blé, crème glacée vanille, parfait caramel noix de pécan

Nougat glacé : Biscuit éclats de noisettes caramélisés sans farine de blé, sorbet fruits rouges, nougat glacé

Flocon : Biscuit pistache sans farine de blé, base cookies, parfait pistache, crème glacée vanille

Trou normand

Le demi litre de sorbet Mandarine, citron, pomme verte, poire ou champagne* 9,00€



Spécialités chocolatières

Écrin élégance

Assortiment de chocolats et spécialités maison.

En 120 g	15,00°
250 g	25,00€
350 g	35,00€
500 g	45,00€

Oursons guimauves

Sachet de 100 g	6,00€
Coffret d'oursons guimauve	9,50€

Terril de germinal

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

Réglette de 7 terrils	10,50€
Boîte de 12 terrils	16.00€

Les délices de linéo

Coffret de chocolats aux

6 saveurs de notre région $15,00^{\circ}$

Les truffes

Les 100 g 8,50°

Tuiles en chocolat

Aux amandes finement torréfiées, enrobées de chocolat lait ou noir. Les $100\,\mathrm{g}$ 8.50^{c}

Autres gourmandises

Pâtes d'amandes et pâtes de fruits

Présentation 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	$3,\!00^{\epsilon}$
L'écrin de 4 pièces	14,50€
L'écrin de 6 pièces	$21{,}00^{\epsilon}$
L'écrin de 8 pièces	27,00€

Macarons

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

L'écrin de 12 pièces	18,20€
L'écrin de 18 pièces	$26,\!50^{\epsilon}$
L'écrin de 24 pièces	33,00€
Arbre à macarons	14.00€

Les centres de tables en chocolat

(à partager en famille)

Sapin de la convivialité

Petit modèle

25,00€

Grand modèle

40,00€

Convives

Présentations individuelles garnies de chocolats et de confiseries



CHAMPAGNE* RÉSERVE MAÎTRES PÂTIGOUSTIERS.

La bouteille de 75 cl

23,00[€]

Nos coquilles

Facon Gourmandine

Sucre, raisins ou pépites

250 g	6,50€
375 g	9,75 €
500 g	13,00€
750 g	19,50€

Quénioles

de chocolat 6,50€ 250 g 13,00€ 500 g

Nos pains brioches

25	50 g	J			6,50€
				-	

Pain de brioche fine nature. raisins ou figues

Spécial foie gras dans sa barquette en bois

Autres douceurs

Brioche de Noël

13,00€ 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	4,00
Le panettone	18,00

Gaufres

Fourrées vanille 8,00€ (le paquet de 5)

Fourrées vergeoise rhum* 8,00€ (le paquet de 5)

8,00€ Sèches (le paquet de 10)

Pain d'épices

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

8,50€ La barquette

Nos pains spéciaux

Petit pain de table

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

OPÉRATION MANELEU

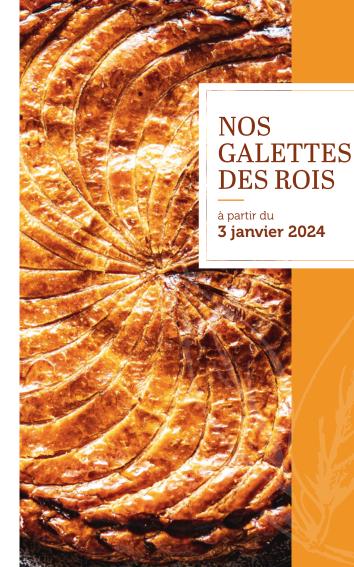
"Bonhomme spéculoos"

Une opération caritative menée par vos Maîtres Pâtigoustiers!!

En effet, des sablés au spéculoos seront commercialisés dans les boutiques du **25 novembre 2023 au 31 janvier 2024.**

Une partie de ces bénéfices sera reversée au profit de l'association caritative "l'Amicale des Handicapés et parents d'Handicapés de Faches-Thumesnil".

qui s'engage à accompagner les enfants en situation de handicap.



Les traditionnelles

3,95€ La part

Frangipane ou pommes

Les nouveautés

4,50€ La part

Galette carapom'

Galette gourmandine

Galette ispahan

La galette tradition de janvier 👺



Millésime 2024

Création de la Fédération des Pâtissiers des Hauts-de-France

La part

4,50[€]

FÈVES **COLLECTION 2024**



"Les spécialités des Pâtigoustiers"

Création de fèves uniques représentant les spécialités de chaque Pâtigoustier

La fève

2,50€

Le sachet de 12 fèves

30,00€

L'écrin de 12 fèves

34,50€

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 2023 Pour Nouvel An, dernier délai, le 28 décembre 2023

Passé 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.

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

www.patisseriegourmandine.com

Mail: contact@patisseriegourmandine.com



/patisserie-gourmandine



patisserie_gourmandine



patisserie-gourmandine-valenciennes



Pâtisserie de la gare - Valenciennes

58 av. du Sénateur Girard **03 27 46 29 80**

Du mardi au samedi **de 7h à 19h non stop** Le dimanche **de 8h à 13h**

Pâtisserie du centre ville - Valenciennes 1 Rue de Famars 03 27 46 24 02

Du mardi au samedi **de 8h à 19h non stop** Le dimanche **de 8h à 13h**

Horaires spécial fêtes de fin d'année

Les dimanches 3, 10 et 17 décembre **de 8h à 18h** (boutique centre-ville uniquement)

Les dimanches 24 et 31 décembre de 7h à 17h

Le lundi 25 décembre de 8h à 13h

Fermé le mardi 26 décembre 2023, lundi 1^{er} et mardi 2 janvier 2024

