

Gourmandine
2024-2025



délices
en
fêtes

MAÎTRE
PÂTIGOUSTIER

DEPUIS 1990





délices
en
fêtes

TRAITEUR & COCKTAIL

Minis Roll's Salés festifs **Nouveauté !**

Plateau de 12

- 3 variétés, à réchauffer **18€00**
- Pâte levée feuilletée, crémeux risotto, farandole de champignons délicatement truffés
 - Pâte levée feuilletée, crème de Saint-Jacques, pommes et agrumes
 - Pâte levée feuilletée, crémeux foie gras, noisettes et mangue

Nos amuse- bouches

Plateau de 10

- 5 variétés, à réchauffer **20,00€**

Plateau de 20

- 5 variétés, à réchauffer **40,00€**

- 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, oignons confits, 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
- Œufs 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 prestiges

Plateau de 24

- 4 variétés, à réchauffer **21,00€**

- Croustade au Ris de veau
- Bouchées suprême de volaille
- Bouchées au saumon
- Croustades de Saint-Jacques au cidre

Nos Petits fours salés

Plateau de 24

- 12 variétés, à réchauffer **21,00€**

Plateau de 12

- 12 variétés, à réchauffer **10,50€**

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)

Nos mini-burgers

Plateau de 12, 4 variétés **24,00€**

- 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€**

Plateau de 12, 6 variétés **13,20€**

- 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€**

- Crumble de chorizo et asperges vertes
- St-Jacques marinées au citron, boulgour et dés de saumon sur lit de tomates
- Foie gras de canard, compotée de poire, crumble aux épices
- Crème de brocolis, saumon poêlé et chantilly saumon

Cakes

12 tranches **8,00€**

Lardons, olives vertes et pistache
ou Figues, chèvre, tomate confite et miel

Pains surprises

48 Portions

Pain Surprise Festif 40,00€

Chèvre miel et noix, saumon aneth/fromage frais
et poulet curry tomate/fromage frais

Charcuterie/Fromage 32,00€

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

Brioché Fraîcheur

Jambon ou Crabe 36,00€

Pain brioché garni de jambon ou surimi saveur
crabe, œuf dur, tomates, mayonnaise et salade

Brioché Lucullus 40,00€

Pain brioché garni de langue fumée et foie gras

Mini Pain Surprise

18 Portions **23,00€**

Assortiment de 3 garnitures

Pain Brioché garni de Langue Lucullus, Fraîcheur
Crabe et Fraîcheur Jambon

BÛCHES & entremets

Nos bûches pâtisseries

Uniquement en 4 ou 6 parts

La part ou la bûchette

5,80€

Pâtigoustière Millésime 2024



Une création des Maîtres Pâtisseries

Biscuit noisette, croustillant noisette
vanille, crémeux chocolat blanc vanille,
mousse chocolat noir kalingo 65%

Ka'huète

Biscuit pressé éclat de cacahuète, biscuit
moelleux chocolat, crémeux caramel
beurre salé, mousse chocolat au lait
cacahuète

Écrin des Neiges



Une création des pâtisseries du Hainaut

Biscuit sablé pressé, frangipane,
compotée myrtille cassis, crème légère au
marron, chantilly vanille

Comète

Biscuit moelleux amande pomme sans
farine de blé, pommes confites, mousse
pomme au cidre*, mousse légère chocolat
blanc vanille

Oasis

Biscuit dacquois sans farine de blé,
compotée mangue ananas passion,
crémeux vanille, mousse coco 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





Bûches glacées

Uniquement en 4 ou 6 parts

La part

5,80€

Kilimandjaro

Biscuit dacquois amande, sorbet abricot goyave, parfait yuzu vanille et confit exotique

Rubis

Biscuit dacquois amande sans farine de blé, sorbet mûre/framboise, parfait vanille et coulis fruit rouge

Bouli

Biscuit dacquois amande sans farine de blé, crème glacée vanille, parfait stracciatella et coulis chocolat

Trou normand

Le demi litre de sorbet

Citron, pomme verte, mandarine, champagne* ou poire.

9,00€

L'Entremets du Nouvel An



L'Etoile

Nouveauté !

Par les Maîtres Pâtisseries

Edition limitée aux 100 premières commandes

Taille unique, 6 personnes

36,00€

Un croustillant pécan, une mousse délicate au riz au lait, un caramel tendre à la vanille et un coulant ananas-mangue et passion et biscuit tendre pécan-vanille.



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

GOURMANDISES & confiseries

Nos verrines sucrées

Plateau de 12 pièces (3 variétés) **22,20€**

Eden

Biscuit moelleux amande, compotée de pomme vanillée, crémeux chocolat lactée caramel, pommes confites et mousse vanille

Délicatesse framboise

Biscuit pistache, mousse mascarpone, framboises

Pralizest

Biscuit amande, praliné pécan, mousse aux zestes de citron vert, crémeux citron jaune

Nos petits fours sucrés

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

Le plateau de 20 mignardises **30,00€**

Le plateau de 10 mignardises **15,00€**

Nos minis moelleux

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

Le plateau de 24 pièces **22,80€**

Cake de Noël

Financier **17,50€**

Amandes/noisettes

Pommes aux épices et raisins

Spécialités chocolatières

Écrin élégance

Assortiments de chocolats et spécialités maison

120 g **18,00 €**

250 g **28,00 €**

350 g **38,00 €**

500 g **53,00 €**

Oursons guimauves

Sachet de 100 g **7,00 €**

Coffret **10,00 €**

Terril de germinal

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

Réglette de 7 terrils **12,00 €**

Coffret de 12 terrils **18,00 €**

Les délices de linéo

Coffret de chocolats aux 6 saveurs de notre région **18,00 €**

Les truffes

Selon une recette traditionnelle 100 g **9,80 €**

Tuiles en chocolat

Aux amandes finement torréfiées, enrobées de chocolat lait ou noir. 100 g **9,80 €**

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	3,20 €
L'écrin de 4 pièces	14,70 €
L'écrin de 6 pièces	21,20 €
L'écrin de 8 pièces	27,40 €

Macarons

Assortis et garnis d'une tendre ganache
aux saveurs originales

L'écrin de 12 pièces	20,00 €
L'écrin de 18 pièces	29,00 €
L'écrin de 24 pièces	38,00 €
Arbre à macarons	16,00 €

Les centres de tables en chocolat

A partager en famille

Sapin de la convivialité

Petit modèle	27,00 €
Grand modèle	42,00 €

Convives

Présentations individuelles garnies de
chocolats et de confiseries





Nos PAINS

Pains spéciaux

Seigle	Campagne
Noix	Complet
Multi-céréales	Pain de mie
Sans gluten	Pain toast
Petit pain de table (blanc, campagne, céréales ou noix)	

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	
Le paquet de 5	8,00€
Fourrées vergeoise rhum*	
Le paquet de 5	8,00€
Sèches	
Le paquet de 10	8,00€
Pain d'épices Traditionnel	
Pain d'épices de Noël, décoré de fruits confits et fruits secs.	
La barquette	8,50€

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

GALETTES

des rois

À PARTIR DU 2 JANVIER 2025
4/6/8 personnes,

Les Traditionnelles

La part **4,00€**
Frangipane ou pommes

Les Originales

La part **4,60€**

Galette Tradition de Janvier 2025

Frangipane, rhubarbe confite, framboise

Galette williams

Frangipane, pépites de chocolat
et poires caramélisées

Galette gourmandine

Crème d'amande rhum*, pommes sautées
vanille et perles de cassis

Galette Ispahan

Frangipane, framboise, litchis

Fèves Collection 2025

«Les fables de la Fontaine»

La fève **2,50 €**
Le sachet de 8 fèves **20,00 €**
L'écrin de 8 fèves **24,00 €**



Photo non contractuelle



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



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 2024

Pour Nouvel An, dernier délai, le 28 décembre 2024.

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 indulgent quant à l'attente inévitable.

Merci de votre compréhension.

*Toute l'équipe Gourmandine
vous souhaite de joyeuses fêtes !*

- 📍 patisserie-gourmandine
- 📍 patisserie_gourmandine
- 📍 patisserie-gourmandine-valenciennes



Horaires

Pâtisserie de la gare :

Du mardi au samedi **de 7h à 19h non stop**

Le dimanche **de 8h à 13h**

Pâtisserie du centre-ville

Du mardi au vendredi **de 9h à 14h**

et **de 15h30 à 19h**

Le samedi **de 8h à 19h non stop**

Le dimanche **de 8h à 13h**

Horaires spéciaux fêtes de fin d'année

Le dimanche 22 décembre,
**de 8h à 18h (boutique centre-ville uniquement),
de 8h à 13h (boutique de la gare)**

Les lundis 23 et 30 décembre
de 8h à 18h

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

Le mercredi 25 décembre
de 8h à 13h

**Fermé le jeudi 26 décembre 2024
et le mercredi 1 janvier 2025**

Gourmandine

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

VALENCIENNES

Pâtisserie de la gare
58 av. du Sénateur Girard
03 27 46 29 80

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

www.patisseriegourmandine.com

