

TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

2025 - 2026

Gourmandine
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS


MAÎTRE
PÂTIÇOUSTIER
DEPUIS 1990



Contenu

À PROPOS	3
PAINS & COQUILLES	4
TRAITEUR COCKTAIL	6
BÛCHES & ENTREMETS	8
GOURMANDISES	10
SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES	11
GALETTES	12
SERVICE COMMANDE	14

The background of the page is decorated with stylized holly leaves and snowflakes in a light gray color. The leaves are scattered across the top and bottom edges, while the snowflakes are more numerous and smaller, filling the background. The overall theme is winter and festive.

A propos

Le Groupement des Patigoustiers

Rassemblés autour de l'excellence culinaire, nous défendons un savoir-faire artisanal qui allie authenticité des produits et raffinement des saveurs. Avec passion et exigence, nous proposons une gastronomie généreuse et conviviale, où chaque création devient une invitation au plaisir et au partage.



Pains

SEIGLE

NOIX

MULTI-CÉRÉALES

SANS GLUTEN

CAMPAGNE

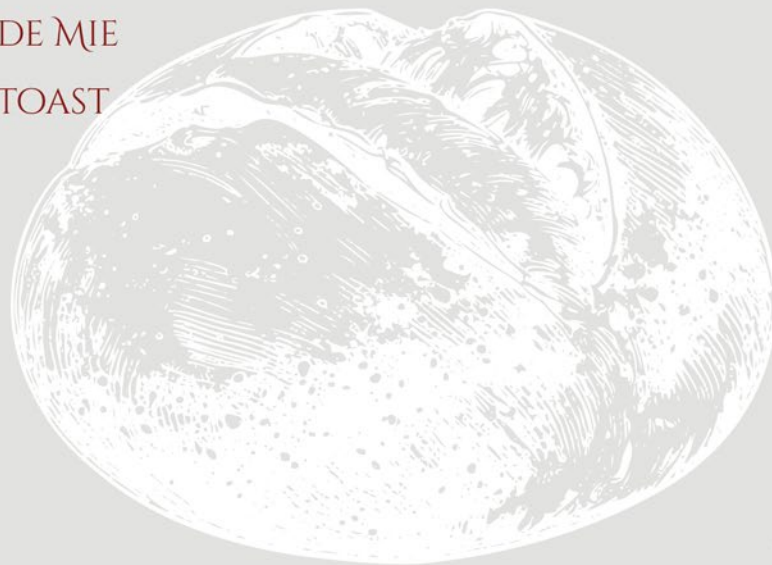
COMPLET

PAIN DE MIE

PAIN TOAST

PETIT PAIN DE TABLE

Blanc, Campagne, Céréales ou Noix





Coquilles

PANETTONE

Aux cédrats et oranges confites
et recouvert d'une macaronade

Individuel

4€

Le panettone

18€

PAIN D'ÉPICES

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

La barquette

8.50€

BRIOCHE DE NOËL

13€

Pépites chocolat noisettes et cerises
confites

PAINS BRIOCHES

Pain de brioche fine nature, raisins ou
figues

**Spécial foie gras dans sa barquette
en bois**

250g

6.50€

COQUILLES FAÇON GOURMANDINE

250g

6.50€

375g

9.75€

500g

13€

750g

19.50€

QUÉNIOLES

Sucre, Raisins ou Pépites de Chocolat

250g

7€

500g

14€

Traiteur Cocktail

VERRINES FESTIVES

Plateau de 12 pièces

22.20€

4 variétés

- Purée de patate douce, foie gras, crumble pain d'épices
- St-Jacques marinées au citron, boulgour et dés de saumon sur lit de tomates
- Purée de celeris rave à la truffe, crème d'oeuf, noisettes
- Fondue de poireaux, saumon fumé fromage frais, crème légère citron aneth

CANAPÉS

Plateau de 24 pièces

6 variétés

- Jambon et fromage frais à la menthe
- Œufs mimosa et asperges
- Mosaïque œuf de lump
- Saumon fumé et crème d'aneth
- Rillettes de canard et pomme tatin
- Crème ail et fines herbes avec tomate et olive

APÉRISABLES

Nouveauté - Plateau de 24 pièces

4 variétés

- Sablé parmesan, fromage fouetté, pesto rosso
- Sablé roquefort, fromage fouetté, poires et miel
- Sablé Curry, fromage fouetté, mangues, zeste de citrons vert et coriandre
- Sablé beaufort, crème fouetté, ciboulette, moutarde à l'ancienne

TOASTS

Plateau de 12 pièces **6 variétés**

14€

Plateau de 24 pièces **6 variétés**

26.40€

- Concombre et mousse de thon
- Roulade d'écrevisse aux petits légumes
- Œufs mimosa et tomates
- Roulade de Lucullus et pain d'épices
- Fromage aux noix et tomate cerise
- Roulade charcutière

CAKES

12 tranches

Cake lardons, courgette et feta

8€

PAINS SURPRISES

48 Portions

FESTIF

40€

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

CHARCUTERIE / FROMAGE

34€

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

BRIÔCHÉ FRAICHEUR

36€

JAMBON OU CRABE

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

BRIÔCHÉ LUCULLUS

40€

Pain brioché garni de langue fumée
et foie gras

MINI PAINS SURPRISES

18 Portions

23€

Assortiment de 3 garnitures

Pain brioché garni de langue lucullus,
fraicheur crabe et fraicheur jambon

CÔTÉ CHAUD

MINI-BURGERS

4 variétés

Plateau de 12 pièces

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

24€

PETITS FOURS SALÉS

12 variétés - À réchauffer

Plateau de 12 pièces

11.50€

Plateau de 24 pièces

21€

Assortiment de feuilletés (chair à saucisses, chair à merguez, palmiers roquefort et saucisses cocktail) mini tartelettes (goyères, quiches, flamiches, nordiques, pizza et oignons), mini croques et chouquette au maroilles

BOUCHÉES PRESTIGES

4 variétés - À réchauffer

Plateau de 24 pièces

23€

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

AMUSES BOUCHES

5 variétés - À réchauffer

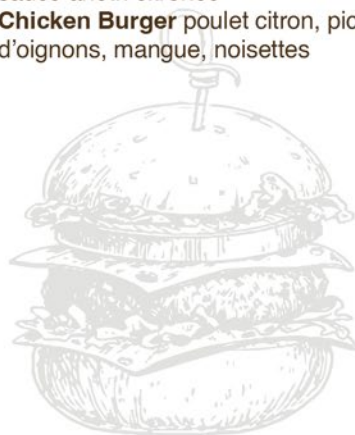
Plateau de 10 pièces

22€

Plateau de 20 pièces

40€

- Saint-Jacques au cidre sur lit de julienne de légumes
- Ris de veau au griolles 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



Bûches & Entremets

PÂTISSIÈRE

PÂTIGOUSTIÈRE MILLÉSIME 2025

Une création des Maitres Pâtigousters

Génoise vanillée aux amandes, mousse au lait d'amande, garniture calisson, marmelade d'agrumes vanille

CÉLESTE

Une création des pâtissiers du Hainaut

Biscuit chocolat, crunchy grué noisette, crémeux vanille, mousse aux deux chocolats, caramel vanille

BORÉALE

Biscuit noix de pécan, compotée mangue passion, sablé reconstitué, mousse vanille noix de pécan caramélisé, ganache montée passion

SANTA

Biscuit roulé myrtille sans farine de blé, confit de fruits rouges, ganache montée vanille

SOLSTICE

Croustillant noisette, biscuit noisette, confit de mandarine yuzu, crème légère aux marrons, mousse lactée noisette

TRADITION

CRÈME AU BEURRE

Fine génoise roulée et garnie de crème au beurre légère

Aromatisée au café, chocolat ou Grand Marnier*

5,90€ LA PART (OU LA BÛCHETTE)
TOUTES NOS BUCHES SONT DISPONIBLES
EN 4 OU 6 PERSONNES UNIQUEMENT



GLACÉE

OLYMPE

Biscuit amande sans farine de blé,
sorbet poire vanille, parfait vanille,
coulis cassis

LOLA

Biscuit amande sans farine de blé,
sorbet litchi framboise, parfait vanille,
coulis framboise

CHTIRAMITSU GLACÉ

Biscuit speculoos, crème glacée
mascarpone, parfait speculoos,
crème glacée café

5.90€ LA PART

NOS BUCHES GLACÉES SONT DISPONIBLES
EN 4 OU 6 PERSONNES UNIQUEMENT



TROU NORMAND

Le demi litre de sorbet

Citron, pomme verte, mandarine,
champagne* ou poire

9€



ENTREMETS DU NOUVEL AN

L'ÉTOILE

36€

Taille unique 6 personnes

Édition limitée aux 100 premières
commandes

Croustillant noisette vanille, dacquoise
noisette, praliné vanille, crémeux
vanille, ganache montée à la vanille
grillée

Gourmandises

VERRINES SUCRÉES

Plateau de 12 pièces

22.20€

3 variétés

Origine

Crèmeux chocolat kalingo 65%, poires caramélisées/tonka, biscuit fondant chocolat, mousse chocolat kalingo 65%

Délicatesse Framboise

Biscuit pistache, mousse mascarpone, framboises

Subtil

Biscuit amande, praliné café, crèmeux cappuccino, mousse vanille

MACARONS

Assortis et garnis d'une tendre ganache aux saveurs originales

L'écrin de 12 pièces

20€

L'écrin de 18 pièces

29€

L'écrin de 24 pièces

39€

Arbre à macarons

16€

MIGNARDISES

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

Plateau de 20

30€

Plateau de 10

15€

MINIS MOELLEUX

Mini madeleines, mini brownies, mini gâteau nantais, mini moelleux coco, minicake citron, financier pistache griotte...

Plateau de 24

22.80€

GAUFRES

Fourrées Vanille ou Vergeoise Rhum*

Paquet de 5

8.50€

Nouveauté

Gaufres de Noël à la crème de marrons

Paquet de 5

8.50€

Sèches

Paquet de 10

8.50€

CONFISERIES

Pâtes d'amandes et pâte de fruits
Présentation de pâtes d'amandes et pâtes de fruits confectionnées par notre maître confiseur

PETIT BABA NOËL

Nouveauté

8.50€

Six mini babas au sirop léger de Rhum*, parfumés d'épices de Noël

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€

Spécialités Chocolatières

TRUFFES

Selon une recette traditionnelle

100g 9.80€

ÉCRIN ÉLÉGANCE

Assortiments de chocolats et spécialités maison

120g 18.50€
250g 28.50€
350g 38.50€
500g 53.50€

TERRIL DE GERMINAL

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

Réglette de 7 Terrils 12.50€
Coffret de 12 Terrils 18.50€

LES DÉLICES DE LINÉO

Coffret de chocolats 18.50€
aux 6 saveurs de notre région

OURSONS QUIMAUVES

100g 7.50€
Coffret 10.50€

TUILES EN CHOCOLAT

Aux amandes finement torréfiées, enrobées de chocolat lait ou noir

100g 9.80€

LES CENTRES DE TABLES EN CHOCOLAT

À partager en famille

SAPIN DE LA CONVIVIALITÉ

Petit modèle 27€
Grand modèle 42€

CONVIVES

Présentations individuelles garnies de chocolats et de confiserie

Galettes

Afin de respecter les traditions, nos galettes seront vendues **UNIQUEMENT** à partir du 2 Janvier 2026.

TRADITIONNELLES 4€ LA PART

FRANGIPANE

POMME

ORIGINALES

4€60 LA PART

WILLIAMS

Frangipane, pépites de chocolat et poires caramélisées

GOURMANDINE

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

TRADITION
DE JANVIER 2026

Frangipane, pomme, speculoos

PÂTIGOUSTIÈRE
MILLÉSIME 2026*

Taille Unique 6 personnes

Frangipane noisette, praliné, citron

* Pour chaque galette Pâtigoustière
Millésime 2026 vendue, 2€ sont reversés
à l'association

« Avec des roulettes pour baskets »

FÈVES COLLECTION

« LES JOUETS DE NOTRE ENFANCE »

La fève	2.50€
Le sachet de 10 fèves	25€
L'écrin de 10 fèves	29€

Avec des
roulettes
pour baskets

TOUTES NOS GALETTES
SONT DISPONIBLES
EN 4, 6 OU 8 PERSONNES



LE GOÛT DE LA TRADITION

Symbole de convivialité et de tradition, la galette des rois accompagne chaque début d'année d'un rituel gourmand et festif. Originnaire des fêtes de l'Épiphanie, elle était autrefois l'occasion de désigner le «roi» ou la «reine» du jour grâce à la fameuse fève cachée à l'intérieur. Aujourd'hui encore, elle rassemble petits et grands autour d'un moment de partage, dans lequel chaque bouchée est une fête.

Dorée et croustillante, avec sa généreuse garniture de pomme ou de frangipane, la **galette se savoure aussi bien à température que légèrement réchauffée** au four pour retrouver tout le moelleux et la richesse de ses saveurs. Une tradition intemporelle, qui fait la joie des gourmands et transforme chaque pause sucrée en un véritable instant de bonheur partagé.

Service Commande

INFOS

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 2025.

Pour Nouvel An, dernier délai, le 28 Décembre 2025.

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 !

HORAIRES HABITUELS

Pâtisserie de la gare :

Du mardi au samedi :

7h - 19h non stop

Le dimanche :

8h - 13h

Pâtisserie du centre ville :

Du mardi au vendredi :

9h - 14h et 15h30 - 19h

Le samedi

7h - 19h

Le dimanche

8h - 13h

HORAIRES SPÉCIAUX

Dimanche 21 Décembre

8 - 18h : Boutique centre ville

8 - 13h : Boutique de la gare

Lundi 22 et 29 Décembre

8 - 18h

Mardi 23 : Fermeture à 17h

Les Mercredis 24 et 31

7h - 17h : Boutique de la gare

8h - 17h : Boutique centre ville

Jeudi 25 Décembre

8h - 13h

Fermé les 26 Décembre et

1er Janvier.

[illegible]

BON DE COMMANDE			
PRODUIT	PRIX	PART(S)	PRIX GLOBAL
			TOTAL

NOM..... PRÉNOM.....
DATE & HORAIRE DU RETRAIT
LIEU: ☐ GARE ☐ CENTRE VILLE

[illegible][illegible][illegible]

BON DE COMMANDE

PRODUIT	PRIX	PART(S)	PRIX GLOBAL
			TOTAL

NOM..... PRÉNOM.....
DATE & HORAIRE DU RETRAIT
LIEU: ☐ GARE ☐ CENTRE VILLE



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

