

TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL
2025 - 2026

Gourmandine
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



Contenu

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



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

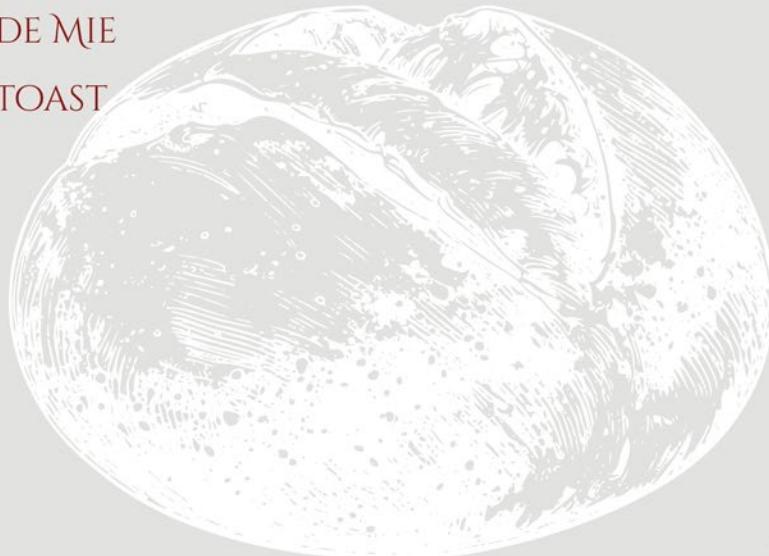
COMPLET

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

Le panettone

4€
18€

PAIN D'ÉPICES

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

La barquette 8.50€

BRIOCHE DE NOËL

Pépites chocolat noisettes et cerises confites

13€

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€

Fraîteur 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 céleris rave à la truffe, crème d'oeuf, noisettes
- Fondue de poireaux, saumon fumé fromage frais, crème légère citron aneth

CANAPÉS 23€

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
- Rillette de canard et pomme tatin
- Crème ail et fines herbes avec tomate et olive

APÉRISABLÉS

Nouveauté - Plateau de 24 pièces 24€

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

Chèvre miel et noix, saumon aneth/ fromage frais et poulet curry tomate/ fromage frais 40€

CHARCUTERIE / FROMAGE

34€
Pain de campagne avec 3 garnitures de charcuteries et 3 garnitures de fromage

BRIOCHÉ FRAICHEUR

JAMBON OU CRABE

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

BRIOCHÉ LUCULLUS

40€
Pain brioché garni de langue fumée et foie gras

MINI PAINS SURPRISES

18 Portions

Assortiment de 3 garnitures

23€
Pain brioché garni de langue lucullus, fraîcheur crabe et fraîcheur jambon

CÔTÉ CHAUD

MINI-BURGERS

24€

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



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 PRESTIGE

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

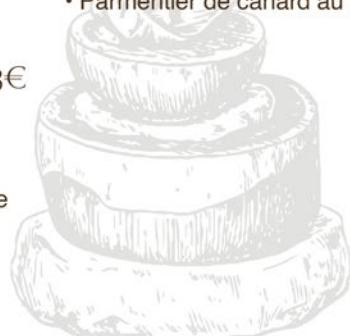
Plateau de 10 pièces

22€

Plateau de 20 pièces

40€

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

PÂTIGOUTIÈRE MILLÉSIME 2025

Une création des Maitres Pâtigoustiers

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, crèmeux 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

OLYMPIE

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

ENTREMETS DU NOUVEL AN

TROU NORMAND

9€

Le demi litre de sorbet

Citron, pomme verte, mandarine, champagne* ou poire

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

Crémeux 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, crémeux 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 bavaroises...

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

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€

TUILES EN CHOCOLAT

Aux amandes finement torréfiées, enrobées de chocolat lait ou noir

100g	9.80€
------	-------

LES DÉLICES DE LINÉO

Coffret de chocolats aux 6 saveurs de notre région

18.50€

OURSONS GUIMAUVES

100g	7.50€
Coffret	10.50€

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

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

Galettes

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

TRADITIONNELLES 4€ LA PART

FRANGIPANE

POMME

ORIGINALES

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 »



FÊVES COLLECTION

« LES JOUETS DE NOTRE ENFANCE »

La fève	2,50€
Le sachet de 10 fèves	25€
L'écrin de 10 fèves	29€

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. Originaire 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.

BON DE COMMANDE

PRODUIT

PRIX

PART(S)

PRIX GLOBAL

NOM.....

DATE & HORAIRE DU RETRAIT

LIEU: GARE CENTRE VILLE

PRÉNOM..

TOTAL



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

