



# AU PAVÉ DES FLANDRES

Pierre Thorez  
Au pavé des Flandres

Maître Pâtigoustier  
Fêtes de fin d'année 2010 - 2011



## Nos pains surprises

### **Le toscane :**

Jambon Serrano, pesto et tomates confites

40 toasts 24,00€

### **Le fraîcheur :**

Jambon, oeufs, tomates, salade

40 toasts 24,00€

### **L'océan :**

Crabe, saumon fumé et rillettes de saumon

40 toasts 27,00€

### **Le méli-mélo :**

Surprise du chef !

40 toasts 24,00€

### **Le nordique :**

Mozzarella/tomates confites basilic, saumon fumé et jeunes pousses d'épinards, Serrano et tomates confites, en pain suédois

40 toasts 24,00€

# Nos amuse bouches

## Les canapés :

Foie gras et pain d'épices, brochette tomate confite et mozzarella, poulet au lait de coco, pavé de saumon confit, biscuit carotte chèvre au pesto de roquette

20 pièces\* 19,00€

## Les blinis :

Dôme de saumon fumé maison et sa mousseline de homard, jambon Serrano foie gras et figue.

24 pièces\* 28,80€

## Les macarons salés :

Petits pois mentholés, saumon beurre d'épinards, tomate basilic, chèvre piment d'Espelette, carotte cumin et tapenade d'olive verte.

24 pièces\* 24,00€

## Les bagnats garnis :

Thon, jambon, poulet curry, filet américain.

10 pièces 10,50€

## Les navettes garnies :

Beurre moutardé mimolette, guacamole jambon blanc fumé, mousseline de canard aux raisins, rillettes de saumon.

10 pièces 9,00€

## Les mignardises :

Plateau de 24 pièces 22,80€

Plateau de 35 pièces 33,25€

Plateau de 60 pièces 57,00€

## Les bijoux :

Mimolette, jambon blanc fumé, fraîcheur thon et fraîcheur poulet curry.

12 pièces\* 12,00€

## Les sandwiches clubs :

Tomate-jambon italien et tapenade d'olives, foie gras et chutney de mangue, duo de saumon "rillettes et fumé maison".

12 pièces\* 13,20€

## Les cassolettes froides :

Guacamole et tartare de crevettes au vinaigre de Xères, foie gras sur spéculoos et chutney de figues, mousseline aux fines herbes et saumon fumé maison, magret fumé de canard au vinaigre de framboises.

12 pièces\* 22,80€

## Les verres dégustation :

Foie gras pain d'épices et figues, mousseline d'avocat et tartare d'écrevisses, mousseline de petits pois surmontée de sa chantilly aux douces épices, cappuccino de tomates confites et son coulis basilic.

Coffret de 12 pièces 22,80€

## La trilogie de cassolettes :

Rillettes de saumon et sa gambas en persillade, asperge verte et viande des Grisons, foie gras et magret fumé.

La trilogie 5,50€

## Les sphères :

Assortiment de salades composées.

20 pièces\* 22,00€

## Les oeufs brouillés :

Foie gras truffé, saumon fumé maison, fines herbes, nature...

Coffret de 12 pièces 22,80€

## Les mini cakes :

Petits pois, citron et gingembre, tomates confites, tapenade d'olives et carottes.

20 pièces\* 20,00€

## Les mini salés chauds :

Assortiment de friands, St-Jacques à la julienne de légumes, vol au vent des sous bois, profiteroles au fromage, saumon et brunoises de légumes, tortillas aux poivrons doux, briochette aux escargots...

à réchauffer au four traditionnel

24 pièces\* 20,40€

40 pièces\* 34,00€

## Mini Saint-Jacques au champagne\*\*

à réchauffer au four traditionnel :

20 pièces\* 36,00€

## Mini cocotte de Saint-Jacques

à réchauffer au four traditionnel, maximum 120°C : mousseline de carotte au lait de coco, pomme de terre aux éclats de framboises, mousse de potimarron aux amandes grillées

12 pièces\* 22,80€



## Pour accompagner

*Nos entrées, viandes et gibiers, nous vous proposons nos confits et chutney maison :*

- Confit d'oignons
- Confit d'échalotes
- Confit d'endives au miel
- Chutney de figues
- Chutney de betteraves rouges
- Confit d'airelles au vin rouge\*
- Chutney de mangues
- Chutney de citrons épicés

*Le pot de 150 grs 5,60€*

## Les légumes

- Flan de duxelles de champignons
- Brochette de beignets (salsifis, brocolis et courgettes)
- Pommes Anna
- Aumônière de fondue de fenouil
- Risotto de parmesan aux girolles et fèves
- Flan de patates douces
- Pomme rôtie sur sa brioche perdue
- Brochette de légumes
- Tatin de tomates
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- Timbale de riz Camarguais aux petits légumes

*Le légume 1,60€*

*Les 2 légumes 2,60€*

# Les entrées

## Froides

**Crèmeux de topinambour** à l'huile de truffe et sa brochette de magret fumé 4,80€

**Pavé de saumon fumé** aux épices douces et ses légumes croquants 5,50€

**Pressé de jarret** en Lucullus et salade d'herbes 5,10€

**Tarte fine "fin d'année"** chiffonnade de jambon Serrano, dès de féta et cocktail de légumes 8,00€

**Charlotte d'asperges vertes** mousseline de panais et gambas marinées, vinaigrette à la rose et au litchi 8,50€

**Brochette festive** (gambas, Saint-Jacques, foie gras sur un pain au chutney de mange, vinaigrette d'épinard mentholée) 9,80€

**Assiette gourmande "Pavé des Flandres"** (Langue Lucullus, brochette de gambas justes rôties aux herbes, pavé de saumon fumé aux épices douces, cocktail de fruits et salade d'herbes) 10,50€

**homard en carapace**, cuit à la nage, cocktail de jeunes légumes 12,50€

**Ces entrées sont dressées sur assiette.**

## Chaudes

**Ficelle picarde** au jambon ou saumon 3,20€

**Ficelle italienne** (jambon italien, mascarpone, mozzarella et tomates confites) 3,30€

**Ficelle océane** (crème de crustacés, Saint-Jacques et crevettes grises) 3,60€

**Aumônière "fin d'année"** (saumon fumé, fondue de poireaux et Saint-Jacques) 4,00€

**Bouchée de volaille** aux champignons 4,20€

**Bouchée de ris de veau** aux champignons 5,00€

**Tarte fine de boudin blanc gourmand** sur une compote de pommes caramélisées aux raisins, parfumée à la fleur d'oranger 5,90€

**Risotto de champignons** des bois au chorizo et parmesan 6,50€

**Coquille Saint-Jacques** à la Normande 6,80€

**Marmite de noix de Saint-Jacques** sur une marmelade de tomates et son escalope de foie gras poêlée 7,50€

**Ces entrées sont à réchauffer au four traditionnel.**



# Les plats chauds

## Viandes

- Filet de canette au miel et raisins**, pommes Anna et flan de duxelle de champignons 10,50€
- Estouffade de sanglier aux châtaignes**, pomme rôtie sur sa brioche perdue 10,80€
- Croustillant de ris de veau au pain d'épices**, Risotto de parmesan aux girolles et fèves, brochette de tomates cerises 12,50€
- Agneau en filet mignon et son escalope de foie gras poêlée**, flan de patates douces et brochettes de légumes 13,50€

## Poissons

- Tournedos de sole au saumon, sauce homardine**, brochette de beignets (salsifis, brocolis et courgettes) et tatin de tomates 10,50€
- Dos de cabillaud au chorizo**, aumônière de fondue de fenouil et brochette de légumes 12,00€
- Brochette de Saint-Jacques et gambas grillées aux 2 sésames**, timbale de riz camarguais et brochette de tomates cerises 12,50€

Les viandes et poissons sont conditionnés dans des plats adaptés pour votre four traditionnel.



# Menu le Gourmet

20,00€

Crèmeux de topinambour à l'huile de truffe et sa brochette de magret fumé

*OU*

Pavé de saumon fumé aux épices douces et ses légumes croquants

—

Filet de canette au miel et raisins, pommes Anna et flan de duxelle de champignons

*OU*

Tournedos de sole au saumon, sauce homardine, brochette de beignets (salsifis, brocolis et courgettes) et tatin de tomates

—

Dessert

# Menu le Prestige

30,00€

Assiette gourmande "Pavé des Flandres" (Langue Lucullus, brochette de gambas justes rôties aux herbes, pavé de saumon fumé aux épices douces, cocktail de fruits et salade d'herbes)

—

Risotto de champignons des bois au chorizo et parmesan

—

Croustillant de ris de veau au pain d'épices, Risotto de parmesan aux girolles et fèves, brochette de tomates cerises

*OU*

Dos de cabillaud au chorizo, aumônière de fondue de fenouil et brochette de légumes

—

Dessert



# Les bûches

(4,6,8,10,12 ou 14 personnes)

la part 5,15€

*Sélection des Maîtres Pâtigousters 2010 !*

**La sofa** : Biscuit moelleux aux noisettes, crémeux à la fève de tonka, crème légère à la fève de tonka, praliné croustillant aux noisettes.

**La précieuse** : “Onctueuse”

Biscuit chocolat grand cru Valrhona, ganache fondante, douceur framboise sur un mousseux chocolat noir intense.

**La Créquillon** “Fondante“

Mousse au chocolat sur une feuilletine pralinée avec ses noisettes caramélisées et sa crème légère aux noisettes.

**La Ch’ti** “Croquante”

Croquant spéculoos, sabayon café et chocolat sur un éclat praliné au riz soufflé.

**L'équateur** “Mystérieuse ”

Dacquoise coco/citron vert, compotée de mangues, confit de framboises, mousse coco/citron vert.

*Sélection des Maîtres Pâtigousters 2010 !*

**La cœur caraïbe** : Biscuit noisettes citron, crémeux caramel cacahuète, mousse légère cocktail exotique.

**La tourbillon** “Mystérieuse ”

Crème légère au parfum subtil de pain d'épices et sa compotée de fraises sur une mousse mara des bois et son macaron spéculoos.

**Les Traditionnelles** “Incontournable ”

Roulade de biscuit fourrée à la crème au beurre parfumée café, Grand Marnier\* ou chocolat;

**La Merveilleux** “Fondante”

Meringue fondante sous une chantilly chocolat noir ou ivoire et ses copeaux de chocolat.

**Toutes nos bûches et entremets sont élaborés à partir de chocolat grand cru Valrhona.**



## L'entremet spécial Nouvel An

Disponible à partir du 29 décembre

### **Le Nuit lactée** "Festif"

"Vos papilles aussi seront à la fête !"

Streusel amande, biscuit chocolat moelleux,  
crème chocolat noire et bavaroise lactée.

## Les glaces

### **Les présentations en nougatine glacées**

Garnie de 3 boules de sorbet assorties/personne  
(minimum 5 personnes)

la part 5,80€

> **La corne d'abondance** "féerique"

> **Le sapin de Noël** "élégant" Nouveauté

## Les mignardises

Assortiment de tartelettes, religieuses, éclairs, dacquois  
coco et ganache lait passion, brownie et crème caramel  
nougatine, breton citron vert et crème à la violette, moel-  
leux chocolat et crème praliné feuilletine, timbale ivoire et  
ganache aux écorces d'oranges, timbale chocolat noir et  
crème cacahuète aux perles croquantes...

Le plateau de 24 pièces 22,80€

Le plateau de 35 pièces 33,25€

## Le plateau festif

Plateau en nougatine garni de mignardises  
et décoré pour l'occasion

Le plateau de 20 mignardises 34,00€

Le plateau de 40 mignardises 56,00€

## Les macarons fourrés

### **Parfums classiques :**

Vanille, chocolat, pistache, café, framboise, citron

### **Parfums originaux :**

Abricot, cassis, chocolat miel, violette, chocolat poire,  
nougat, caramel beurre salé...

Disponible à l'unité, en sachet, en coffret, en ballotin.

Le macaron 1,00€

## Les pyramides de macarons

La pyramide garnie de 24 macarons 30,00€

La pyramide garnie de 40 macarons 55,00€

La pyramide garnie de 60 macarons 75,00€

La pyramide garnie de 84 macarons 100,00€

La pyramide garnie de 112 macarons 130,00€



# Pains

*Voici quelques pains différents parmi bien d'autres qui vous sont proposés au magasin.  
Tous nos pains sont élaborés et cuits de façon traditionnelle dans notre fournil.*

Pensez à le commander pour ne pas être pris au dépourvu le soir de votre réveillon.

**La baguette du chef & la baguette tradition.**

**La baguette “La campasine”** : farine de sarrasin et levain (*Elue produit de l'année 2010*).

**Le céréales** : idéal pour les fromages ou les petits déjeuners.

**Le capucin** : pain aux céréales au parfum subtil de chicorée.

**Le complet** : idéal pour un repas équilibré.

**Le campagne** : pour un plat en sauce ou un fromage doux.

**Le seigle** : pour les saumons fumés et poissons cuisinés.

**Le noix** : pour les fromages.

**Le “d’antan”** : pour les plats principaux et le foie gras.

**Le pavé** (*spécialité maison*) : accompagne tous vos mets. Recette traditionnelle du début du XX<sup>e</sup> siècle réalisée avec une farine de qualité, peu de levure et aucun additif. Pain de qualité qui offre une palette d'arômes subtils avec sa mie aérée et moelleuse, et sa croûte rustique.

**Les pains individuels** : blanc, seigle, céréales et noix (sur commande).

**La brioche surfine** : pour le foie gras (sur commande).

**La BIO-Boule** : ce pain est panifié à partir de farine issue de blés cultivés selon les règles de l'agriculture biologique par des agriculteurs bio français. Le blé est moulu régionalement. Le pain est élaboré suivant une méthode de panification traditionnelle (temps de pétrissage et de fermentation longs, pas d'utilisation d'additifs ni d'améliorants,...). La BIO-Boule possède de véritables qualités gustatives nutritionnelles et de conservation.

# Les coquilles

**Au beurre A.O.C Charentes-Poitou, idéales pour le petit-déjeuner** - Aux raisins, au sucre ou nature.

*Environ 250 grs, 500 grs, 1 kg*



Pierre Thorez est partenaire du grand chocolat Valrhona, pour sa très grande qualité et sa finesse aromatique. Chocolat garanti 100% pur beurre de cacao.

## Les chocolats

*Pour une table décorée ou un cadeau gourmand, notre chocolatier vous propose des compositions en chocolat aussi agréables à regarder qu'à déguster !*

### Sa spécialité "Le Pavé"

création de Pierre Thorez, bonbon de chocolat garni d'un praliné aux éclats de spéculoos.

### "Le Beffroi"

spécialité maison, chocolat noir ganache au café et chocolat lacté ganache chocolat

### Ses présentations en chocolat

garnies de bonbons en chocolat.

### Et bien d'autres choses !

## Nous vous proposons aussi

### Nos chèques cadeaux - *Nouveauté !*

**Nos paniers garnis** : champagne\*, chocolats, pâtes d'amande, pâtes de fruits, confitures, nous pouvons les confectionner avec vous jusqu'au 18 décembre 2010.

Nos tuiles, mendiants, orangettes, truffes et moulages de Noël,

**Nos bonbons** de chocolat en vrac ou en coffret,

**Nos gauffres** au spéculoos et aux marrons

**Notre ballotin de chocolats "Le Pavé"** création de Pierre Thorez, bonbons de chocolat garnis d'un praliné au spéculoos.

**Notre ballotin de chocolats du Beffroi**, spécialité maison, chocolat noir ganache au café et chocolat lacté ganache chocolat.

### Notre ballotin de 2 marrons glacés

servant de convives

Notre bouteille de champagne\*,

Nos marrons glacés,

Nos fours secs et moelleux,

Nos macarons,

Nos écrins de gaufres vanille ou cassonade,

Nos pâtes d'amande,

Nos pâtes de fruits,

Et les sucreries spécialement conçues pour les enfants.



# La galette des rois

Pour 4, 6 ou 8 personnes.

**Les galettes des rois sont surfinées au beurre A.O.C Charentes-Poitou et fourrées de :**

Frangipane

Compote de pommes et pommes fraîches

Chiboust vanille et pommes caramélisées

Frangipane pistache et son cocktail de fruits rouges - *Nouveauté !*

Frangipane chocolat poires caramélisées - *Nouveauté !*

Tropézienne

## Une exclusivité

**Un cadeau original :** Notre série de fèves : Les Masques de Venise

La fève

2,00€

L'écrin de 9 fèves

16,00€



## Pierre Thorez Au pavé des Flandres

**59000 LILLE - 59160 LOMME**  
**[www.pierre-thorez.com](http://www.pierre-thorez.com)**

### Service commande

Afin de réduire les attentes et de faciliter le service,  
nous vous suggérons de régler d'avance vos commandes.  
Pour les menus : Les commandes des plats cuisinés et des menus pourront être retirées  
à partir de 15h les 24 et 31 décembre.

L'horaire sera convenu lors de la prise de commande.  
Les commandes de Noël seront prises jusqu'au mercredi 22 décembre 2010  
et celles du nouvel an jusqu'au mercredi 29 décembre 2010.

Aucune rectification ne pourra être faite après ces dates.  
Pour une meilleure organisation, nous vous demandons de respecter l'heure, la date  
et surtout le magasin où vous avez passé votre commande.

### Horaires d'ouverture spécial Fêtes de fin d'année

#### **Les lundis 20 et 27**

De 7h15 à 13h et de 14h30 à 19h30 (Lomme)  
Fermé (Lille)

#### **Les mardis 21 et 28**

de 7h30 à 20h (Lille)  
Fermé (Lomme)

#### **Les mercredis 22 et 29**

De 7h15 à 13h et de 14h30 à 19h30 (Lomme)  
de 7h30 à 20h (Lille)

#### **Les jeudis 23 et 30**

De 7h15 à 13h et de 14h30 à 19h30 (Lomme)  
de 7h30 à 20h (Lille)

#### **Les vendredis 24 et 31**

De 8h à 18h sans interruption

#### **Le samedi 25**

De 8h30 à 12h30

**Nos magasins seront fermés  
le samedi 1<sup>er</sup> janvier 2011**