

Soy
Chic!





Nos *Cocktails*

NOS AMUSES-BOUCHE

- **Les plateaux de canapés**
Oeuf et tomate, saumon, salami, fromage, concombre et œuf de caille, gambas marinées.

<i>Plateau 24 pièces</i>	<i>Plateau 35 pièces</i>
27,60 €	40,25 €
- **Les bijoux**
Petites boules de brioche garnies de fraîcheur crabe, fraîcheur jambon blanc fumé, fraîcheur thon et fraîcheur poulet curry.

<i>Plateau 20 pièces</i>	20,00 €
--------------------------	---------
- **Les salés chauds à réchauffer au four traditionnel**
Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, pizza, flamiche au maroilles, gougère au fromage.

<i>Plateau 24 pièces</i>	27,60 €
--------------------------	---------

NOS PAINS SURPRISES

- **L'assorti**
Jambon blanc, rosette, mimolette, Comté.
40 toasts 20,00 €
- **Le fraîcheur**
Jambon, oeufs, tomates et salade.
40 toasts 28,00 €
- **Le méli-mélo**
Saumon fumé, jambon italien, mimolette et fraîcheur.
40 toasts 28,00 €
- **L'océan**
Crabe, saumon fumé et rillettes de saumon à l'aneth.
40 toasts 32,00 €

Nos *Entrées chaudes*

- **Ficelle picarde au jambon** 3,80 €
- **Ficelle picarde au saumon** 3,80 €
- **Ficelle italienne**
Jambon italien, Mascarpone, Mozzarella et tomates confites. 3,90 €
- **Ficelle océane**
Crème de crustacés, Saint-Jacques et crevettes. 4,00 €
- **Vol au vent au ris de veau** 5,40 €
- **Coquille Saint-Jacques à la normande** 6,00 €

*Bûches pâtissières et entremets du *Nouvel An**

LES NOUVEAUTÉS

- **Saveur d'agrumes**

Une création de la Fédération des Pâtissiers des Hauts de France :

Mousse chocolat blanc aux agrumes, confit de fruits rouges, croustillant chocolat blanc sur un biscuit pain de Gênes.

- **Forêt Noire**

Sélection des Maîtres Pâtigoustiers :

Mousse chocolat noir, crémeux chocolat, compotée de griottes, sur un biscuit viennois chocolat aux griottes.

LES INCONTOURNABLES

- **Créquillon**

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

- **Roussillon**

Bavaroise abricot, crémeux amandes, compotée abricots, biscuit viennois et croustillant praliné/gianduja.





Nos
Bûches
tradition

- **Crème au beurre** (Bûche sans fruit à coque)**
Roulade de biscuit fourrée à la crème au beurre parfumée café ou Grand Marnier*.
- **Merveilleux** (Bûche sans gluten)**
Meringue fondante sous une chantilly chocolat noir et ses copeaux de chocolat.

Entremet
de *l'An neuf*

- **Scintillant NOUVEAU**
Pain de Gênes aux agrumes, compotée de fruits rouges, Mousse chocolat blanc aux agrumes, croustillant chocolat blanc, chantilly chocolat blanc.

Nos *Petits fours*

NOS MIGNARDISES

Idéales pour finir le repas en finesse
et pour accompagner le café

ASSORTIMENT DE PETITS CHOUX ET TARTELETTES

Plateau 24 pièces Plateau 35 pièces

28,80 €

42 €

LES MACARONS FOURRÉS

Vanille, chocolat, pistache, café, citron, caramel
beurre salé, praliné, framboise, cassis.

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

- Le macaron 1,20 €

Nos *Spécialités chocolatières*

Nous vous proposons des assortiments
de chocolats élaborés en partenariat avec
le Grand chocolat Valrhona, pour sa très
grande qualité et sa finesse aromatique.
Chocolats garantis 100% pur beurre de cacao.
Des ballotins de 100 grs, 200 grs, 300 grs,
400 grs et 600 grs, garnis de chocolats lait,
noirs et blancs, ganaches, pralinés et autres saveurs.

Nos autres *Gourmandises*

Nos tuiles, mendiants, orangettes, truffes et moulages de Noël en chocolat.

- Nos gaufres vanille, spéculoos, marron ou cassonade vendues par 6
- Notre pâte à tartiner " maison " Praliné noisette.
- Nos marrons glacés entiers ou en brisures
- Nos tablettes de chocolat dont les chocolats sans sucre lait ou noir
- Nos Panettones aux fruits confits

CADEAUX

- Nos paniers garnis Champagne*, chocolats, pâtes de fruits, confitures, pâtes d'amandes et autres gourmandises pour un cadeau original et gustatif. Nous pouvons les confectionner avec vous jusqu'au 20 décembre.
- Nos chèques cadeaux. Idéal pour découvrir et faire découvrir nos produits, ils sont valables 6 Mois.





Nos Pains

Un bon repas ne se limite pas qu'à de subtiles préparations. Comme on choisit le vin pour accompagner tel ou tel plat, il est tout aussi important de ne pas rompre l'harmonie ainsi créée en servant n'importe quel pain. Certains accords sont plus heureux que d'autres. Voici quelques conseils pour faire de votre repas, l'accord parfait. Pour que chacun trouve son accord : l'idéal serait de faire un assortiment de pains de table individuels parmi : blanc, seigle, céréales et noix (uniquement sur commande). Tous nos pains sont élaborés et cuits de façon traditionnelle dans notre fournil, par nos artisans boulangers. Pensez à commander pour ne pas être pris au dépourvu le soir de votre réveillon.

PAINS DE CAMPAGNE ET/OU SPÉCIAUX

- **Le Pavé, le Banetton, le Bio-boule, le pain d'Antan**
Parfait pour accompagner le foie gras avec leurs croûtes croustillantes et leurs mies aérées, mais aussi les charcuteries de caractère, les plats traditionnels et les fromages doux.
- **Pains aux céréales**
Le pain aux Noix ou le Moisson Recommandés pour les fromages de caractère, et pour un petit déjeuner consistant.
- **Baguettes de farines spéciales**
La baguette aux Pavots, la Sarmentine aux sésames, la baguette aux Céréales ou la Talmière. Parfaites pour accompagner les poissons fumés tel le saumon, les salades de crudités, les terrines de poissons, les sauces (même si l'on dit que cela ne se fait pas) une baguette épaisse permettra à vos convives gourmands de saucer les jus de viandes, les ragoûts, blanquettes et autres civets.

- **Baguettes blanches et/ou de tradition**
Les baguettes, baguettes d'Antan, baguettes du Chef ou la tradition prestige (Label Rouge). Idéales pour le petit déjeuner et le goûter mais peuvent saucer les rôtis de porc, de bœuf et de veau, les volailles et les filets de poisson à la crème.
- **Autres PAINS**
 - Le pain Complet : pour un repas équilibré
 - Le pain de seigle : compact à la saveur spéciale se marie avec les fruits de mer et tout particulièrement les huîtres avec un petit beurre salé.
 - Le pain de mie : toasté il peut accompagner les foies gras et en pain toast avec leurs croûtes fines et souples ils feront de parfaits canapés.
 - Le pain figue et châtaigne : pour accompagner les foies gras et fromages.

NOUVEAUTÉ

- **Le Pavé sans gluten nature ou aux céréales.**

Nos Galettes des Rois

Pour 4, 6 ou 8 personnes.

Toutes nos galettes sont de fabrication artisanale au beurre A.O.C de Normandie.

Afin de respecter les traditions, elles seront vendues uniquement à partir du 3 janvier 2017.

- Frangipane
- Pomme / Compote de pommes et pommes fraîches
- La galette tradition de Janvier
(Création de la Fédération des Pâtisiers des Hauts de France)
crème d'amande et pommes pochées aux agrumes
- Chiboust vanille et pommes caramélisées

Nos Coquilles

Tradition du Nord de la France

Il est impossible de déjeuner le matin de Noël sans notre incontournable coquille
aux raisins, sucre ou nature.

(environ 250 grs, 500 grs ou 1 kg).



Horaires

SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les **samedis 23 et 30 décembre** de 7h30 à 18h00
Les **dimanches 24 et 31 décembre** de 8h00 à 16h00
Fermé les 25 décembre et 1^{er} janvier

HABITUELS POUR LILLE :

Du **mardi au samedi** de 7h30 à 19h30
Le **dimanche** de 7h30 à 14h00
Fermé le lundi

POUR LOMME :

Du **mardi au samedi** de 7h15 à 13h00 - 14h30 à 19h30
Le **dimanche** de 7h15 à 13h00
Fermé le lundi

Commandes

Les commandes de Noël seront prises jusqu'au vendredi 22 décembre 2017 et celles de Nouvel An jusqu'au vendredi 29 décembre 2017.

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.

ATTENTION :

Toutes les commandes doivent être payées d'avance.
Seules celles-ci seront traitées en priorité les 24 et 31 décembre 2017.

Nous acceptons les commandes par téléphone à condition qu'elles soient réglées en même temps par carte bancaire à distance.

Nous acceptons également les tickets restaurants.

NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES.

www.pierre-thorez.com

Pierre THOREZ

Au pavé des Flandres

LILLE - 390 rue Léon Gambetta
03 20 57 13 27

LOMME - 369 Av de Dunkerque
03 20 92 44 47

