



2019 | 2020



30 *ans*
de
Gourmandise
et de *Savoir-faire*

Pierre Thorez
Au Pavé des Flandres



Antoine Guilbert
Gourmandine
Valenciennes



Ludovic Devulder
Le Croque en Bouche
Condé-sur-l'Escaut



Pascal Catrisse
Pâtisserie Catrisse
Pont-à-Marcq



Hervé Delepierre
Pâtisserie Delepierre
Faches Thumesnil et Chérenq



Denis Janson
Pâtisserie Janson
Avesnes-sur-Helpe

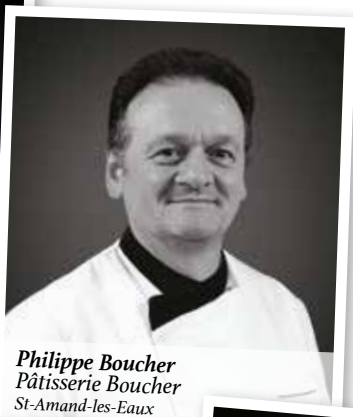
30 ans 
de
Gourmandise
et de **Savoir-faire**



Jean-Claude Jeanson
Pâtisserie Jeanson
Lens



Eric Morin
La Florentine
Roubaix



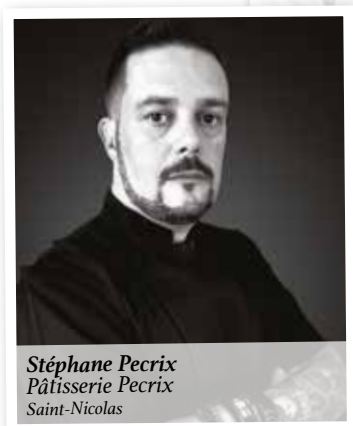
Philippe Boucher
Pâtisserie Boucher
St-Amand-les-Eaux



Vincent Cucci
Pâtisserie Cucci
Douai



Pierre Thorez
Au Pavé des Flandres
Lille et Lomme



Stéphane Pecrix
Pâtisserie Pecrix
Saint-Nicolas



Guillaume Fievet
Pâtisserie Fievet
Le Quesnoy



Hubert Fournier
Le Petit Poucet
Amiens

NOS COCKTAILS

NOS AMUSE-BOUCHE

- **Les plateaux de canapés**

Œuf et tomate, saumon, salami, fromage, concombre et œuf de caille, gambas marinées.

Plateau 24 pièces 30,00 €

- **Les bijoux**

Petites boules de brioche garnies de fraîcheur crabe, fraîcheur jambon blanc fumé, fraîcheur thon et fraîcheur poulet curry.

Plateau 20 pièces 22,00 €

- **Les bulles gourmandes**

Perles nacrées au saumon fumé gambas et blinis, duo de quinoa légumes croquants et magret fumé

Plateau 12 pièces 24,00 €

- **Les salés chauds à réchauffer au four traditionnel**

Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, pizza, flamiche au maroilles, gougère au fromage.

Plateau 24 pièces 28,80 €

- **Les cocottes à réchauffer**

Risotto aux cèpes et boudin blanc truffé, écrasé de pomme de terre et Saint-Jacques snackée

Plateau 12 pièces 24,00 €

NOS PAINS SURPRISES

- **L'assorti**

Jambon blanc fumé, rosette, mimolette, Comté.

40 toasts 22,00 €

- **Le fraîcheur**

Jambon, œufs, tomates et salade.

40 toasts 29,00 €

- **L'océan**

Crabe, saumon fumé et rillettes de saumon à l'aneth.

40 toasts 32,00 €

- **Le méli-mélo**

Saumon fumé, jambon italien, mimolette et fraîcheur.

40 toasts 29,00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

- **Ficelle picarde au jambon**..... 4,20 €

- **Ficelle picarde au saumon**..... 4,20 €

- **Ficelle italienne**..... 4,20 €

Jambon italien, mascarpone, mozzarella et tomates confites

- **Ficelle océane**..... 4,50 €

Crème de crustacés, Saint-Jacques et crevettes.

- **Vol au vent au ris de veau** 5,90 €

- **Coquille St-Jacques à la normande** 6,50 €

NOS BÛCHES

4, 6, 8 et 10 pers. 5,80€ /pers.

LES CHOCOLATS

- **Bûche chocopoire au Carambar - Nouveauté**
Création de la Fédération des Pâtisiers des Hauts-de-France
Ganache montée chocolat Caramélia, poires pochées au Carambar sur un sablé pressé chocolat au macaron d'Amiens
- **Créquillon**
Mousse au chocolat sur une feuilletine pralinée avec ses noisettes caramélisées et sa crème légère aux noisettes.

LES FRUITS

- **Saveur exotique - Nouveauté**
Sélection des Maîtres Pâtisseries
Mousse aux deux citrons, gelée exotique sur un biscuit dacquois au citron vert.
- **Rouge désir - Nouveauté**
Crème légère diplomate vanille et fève de tonka, confit de framboise/griotte sur un pain de gènes.

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.





NOS ENTREMETS DU NOUVEL AN

4, 6, 8 et 10 pers. 5,80 € /pers.

- **Entremet de l'An Neuf**

Mousse légère chocolat lait Azélia, crème brûlée Carambar, poires pochées sur un biscuit pain de gènes.

NOS ENTREMETS

4, 6, 8 et 10 pers. 5,80 € /pers.

- **Créquillon**

Mousse au chocolat noir sur une feuilletine pralinée, noisettes caramélisées et sa crème légère aux noisettes.

- **Rouge désir - Nouveauté**

Crème légère diplomate vanille et fève de tonka, confit de framboise/griotte sur un pain de gènes.

- **Saveur Exotique - Nouveauté**

Mousse aux deux citrons, gelée exotique sur un biscuit dacquois au citron vert.

NOS PETITS FOURS

NOS MIGNARDISES

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

Le plateau 24 pièces 30,00 €

Le plateau 35 pièces 43,75 €

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 1,25 €

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, 250 grs, 375 grs, 500 grs et 1 kg, 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 au chocolat grand cru Valrhona.
- **Nos marrons glacés et brisures de marrons glacés**
- **Nos cakes**
Citron, orange, fruits confits, marrons glacés, chocolat, caramel, gianduja, praliné aux cacahuètes
- **Nos cakes de Noël**
Aux pommes, noix, raisins et épices de vin chaud
- **Nos pains d'épices**
- **Nos Panettones aux fruits confits**
- **Nos tablettes de chocolat**
- **Nos pâtes de fruits**

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

Tous nos pains sont élaborés et cuits de façon traditionnelle dans notre fournil, par nos artisans boulangers.

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). 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 meule, le pain d'Antan, le rustik; 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 graines de Chia et lin, 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 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, la tradition. 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 Rustik :

Farine de seigle malté et toasté, farine de froment et levain de seigle. Saveur spéciale qui se marie avec les fruits de mer et les huîtres avec un 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.

PAINS BIEN-ÊTRE :

Le chia :

Forme aux graines de chia, de courges, de lin brun et de tournesol.

Le Dynamique :

Pain noir aux céréales (millet, lin, sésames torréfiés, abricots, raisins et noix.

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 2 janvier 2020.

- **Frangipane**
- **Pomme /Compote de pommes et pommes fraîches.**
- **Chiboust vanille et pommes caramélisées**
- **La galette tradition de Janvier :**
Crème d'amande et poires pochées au Carambar.

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 dimanches 22 et 29 décembre de 7h30 à 14h00

Les lundis 23 et 30 décembre de 8h00 à 18h00

Les mardis 24 et 31 décembre de 8h00 à 17h30

Fermé les 25 décembre et 1er janvier

Horaires 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 7h30 à 13h00 – 15h à 19h

Le dimanche de 7h30 à 12h30

Fermé le lundi

COMMANDES

Les commandes de Noël seront prises **jusqu'au dimanche 22 décembre 2019** et celles de Nouvel An **jusqu'au dimanche 29 décembre 2019**.

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 2019.

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.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

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

www.pierre-thorez.com




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Les Maîtres Pâtigoustiers, partenaires de Valrhona.

Depuis 2017, pour compenser la baisse des revenus des producteurs suite à la chute du cours du cacao en Côte d'Ivoire, nous leur avons versé une prime additionnelle. 51% de plus que le prix national minimum garanti.

Ensemble, faisons du bien avec du bon.