



# Fêtes 2022

## NOS GALETTES DES ROIS

Toutes nos galettes sont réalisées de façon artisanale avec des matières premières sélectionnées avec le plus grand soin.

Afin de respecter les traditions, nos galettes seront vendues **UNIQUEMENT** à partir du 3 janvier 2023.

### LA GALETTE TRADITION DE JANVIER

*Nouveauté*

Spécialité de la Fédération des Pâtisseries des Hauts de France

Galette frangipane et ganache chocolat intense

### LES CLASSIQUES

En 4, 6 personnes

- Frangipane
- Pommes/compote de pommes et dés de pommes
- Chiboust vanille et pommes caramélisées

## NOS COQUILLES

### TRADITION DU NORD

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

(En individuelle, en petite et moyenne)



# 12 artisans passionnés

**1 :** Antoine Guilbert • Gourmandine gare et centre-ville  
(Valenciennes)

**2 :** Denis Janson • Pâtisserie Janson  
(Avesnes-sur-Helpe)

**3 :** Vincent Cucci • Pâtisserie Cucci  
(Douai)

**4 :** Ludovic Devulder • Le Croque en Bouche  
(Condé-sur-l'Escaut)

**5 :** Hervé Delepierre • Pâtisserie Delepierre  
(Faches Thumesnil et Chérengh)

**6 :** Jean-Claude Jeanson • Pâtisserie Jeanson  
(Lens)

**7 :** Guillaume Fievet • Pâtisserie Fievet  
(Le Quesnoy)

**8 :** Pierre Thorez • Pâtisserie Thorez  
(Lille et Lomme)

**9 :** Philippe Boucher • Pâtisserie Boucher  
(Saint-Amand-les-Eaux)

**10 :** Hubert Fournier • Le Petit Poucet  
(Amiens)

**11 :** Pascal Catrisse • Pâtisserie Catrisse  
(Pont-à-Marcq)

**12 :** Eric Morin • Florentine  
(Roubaix)

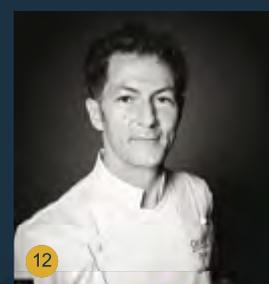
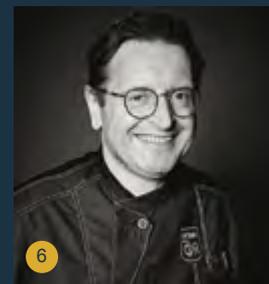




Photo non contractuelle



# NOS PAINS SPÉCIAUX

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. **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

Les 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 campagne. 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 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 figues et abricots, raisins, graines de courges et pavot** : 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
- **L'APDF (spécialité)** : flocons d'Avoine, noix de Pécan, Dés de Fruits

## LE RUSTIK

Farine de seigle malté et toasté, farine de froment et levain de seigle

## NOS SPÉCIALITÉS

- **Le pain d'antan** : Pain rustique avec une mie alvéolée et une bonne croûte, spécialité du Pavé des Flandres depuis 1975
- **L'APDF (spécialité)** : flocons d'Avoine, noix de Pécan, Dés de Fruits

## NOS AMUSE-BOUCHES

### NOS CANAPÉS

• Les plateaux de canapés : œufs et tomate cerise, saumon, salami, fromage, concombre et œuf de caille, gambas marinées.

**Plateau 24 pièces** **31,20€**

• Les bijoux : Petites boules de brioche garnies de rillettes aux deux saumons, fraîcheur jambon blanc fumé, fraîcheur thon et foie gras.

**Plateau 20 pièces** **24,00€**

### LES SALÉS CHAUDS (à réchauffer au four traditionnel)

Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, pizza, flamiche au Maroilles, croustade aux petits légumes.

**Plateau 24 pièces** **31,20€**

### NOS PAINS SURPRISES

(40 parts)

- **Assorti :**  
Jambon blanc, mimolette, rosette, comté **25,00€**
- **Fraîcheur :**  
Jambon blanc, salade, tomates et œufs **29,50€**
- **Méli-mélo :**  
Fraîcheur, jambon serrano, mimolette et saumon fumé **32,00€**
- **Océan :**  
Saumon fumé et crabe **32,00€**

### NOS ENTRÉES CHAUDES

- **Ficelle picarde au jambon** **4,50€**
- **Ficelle picarde au saumon** **4,50€**
- **Ficelle italienne** **4,50€**  
Jambon italien, mascarpone, mozzarella et tomates confites
- **Vol au vent au ris de veau** **5,90€**
- **Coquille St-Jacques à la normande** **6,90€**



Photo non contractuelle



## 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 250g, 375g, 500g garnis de bonbons de chocolats noirs, lait et blancs; Ganaches, pralinés et autres saveurs.

### *Nos spécialités chocolatières*

- **Nos tuiles**

Mendiants, orangettes, truffes et moulages de Noël en chocolat

- **Nos gaufres**

Vanille, spéculoos, 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, chocolat

- **Nos cakes de Noël**

Aux pommes, noix et épices de vin chaud

- **Nos pains d'épices**

- **Nos panettones**

Aux fruits confits et panettones chocolat/framboises et panettones aux fruits secs

- **Nos pâtes de fruits et pâtes d'amandes**



### *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.

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% cacao.

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

# BÛCHES PÂTISSIÈRES

Uniquement en 4 et 6 personnes **5,95€ / la part**

## LES CHOCOLATS

- **Noccio-latte** *Nouveauté*

*Spécialité de la Fédération des Pâtisseries des Hauts de France*

Mousse chocolat intense, crémeux praliné noisette, confit de figues et cassis sur un biscuit viennois noisette

- **Créquillon**

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

## LES FRUITS

- **Fugi** *Nouveauté*

Bavaroise litchi, gelée de pamplemousse rose et orange, namaleka ivoire thé Sancha, biscuit moelleux aux amandes sur un sablé pressé

- **Verger** *Nouveauté*

Dacquoise coco, compotée de fruits rouges, mousseux mangue-abricot sur un streusel amande

## NOS BÛCHES TRADITIONNELLES

- **Crème au beurre (Bûche sans fruit à coque)**

Roulade de biscuit fourrée à la crème au beurre parfumée café.

- **Merveilleux (Bûche sans gluten)**

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

## ENTREMETS DE L'AN NEUF

*Nouveauté Spécialité des Maîtres Pâtisseries*

Mousse chocolat noir, ganache montée au grué de cacao, biscuit moelleux chocolat sur un sablé pressé

*Disponible à partir du 31 décembre*

## NOS PETITS FOURS

- **NOS MIGNARDISES** Idéal pour finir le repas en finesse et pour accompagner le café

Le plateau de 24 pièces.....31,20€

Le plateau de 35 pièces.....45,50€

- **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 .....1,30€









## SERVICE COMMANDES



Lille  
Lomme

Les commandes de Noël seront prises :  
**jusqu'au mardi 20 décembre 2022**  
et celles de Nouvel An :  
**jusqu'au mardi 27 décembre 2022**

Aucune rectification ne pourra être faite  
après ces dates.

Pour une meilleure organisation, nous vous deman-  
dons 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 2022.**

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.**

## HORAIRES SPÉCIALES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



- Les samedis 24 et 31 décembre de 8h00 à 17h30.
- Fermé les 25 décembre et 1er janvier.

### HORAIRES HABITUELS

*Pierre Thorez* -----



- **Pour Lille :**

**PIERRE THOREZ**

**Au pavé des Flandres**

**390 rue Léon Gambetta**

**03 20 57 13 27**

Du mardi au samedi de 8h00 à 19h30.

Le dimanche de 8h00 à 13h00.

Fermé le lundi

- **Pour Lomme :**

**APDF by Pierre Thorez**

**369 avenue de Dunkerque**

**03 20 92 44 47**

Du mardi au samedi de 7h30 à 13h00 – 15h à 19h.

Le dimanche de 7h30 à 12h30.

Fermé le lundi.

[www.pierre-thorez.com](http://www.pierre-thorez.com)

Il n'y a qu'un clic qui vous sépare de notre service de  
ventes en ligne, alors, n'hésitez pas...



N'hésitez pas à commander en ligne,  
tous nos produits sont visibles et disponibles  
sur [www.pierre-thorez.com](http://www.pierre-thorez.com)  
à partir du 10 décembre.

Nous restons également à votre disposition  
pour tout renseignement ou commande  
dans chacun de nos magasins.



### *Opération « Bonhomme Spéculoos » :*

Une opération caritative menée pas vos maîtres pâtigoustiers !!  
En effet des sablés au spéculoos seront commercialisés dans les boutiques à  
partir du 25 Novembre 2022.  
Une partie des bénéfices sera reversée au profit de l'association  
« EQUIT'ACTION » à Saulzoir qui propose des activités de méditation équine  
pour personne en situation de handicap mental, moteur, sensoriel et psychique.

*Toute l'équipe du Pavé Des Flandres  
vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année.*



# Fêtes 2022

• Pour Lille :

**PIERRE THOREZ**

**Au pavé des Flandres  
390 rue Léon Gambetta  
03 20 57 13 27**

Du mardi au samedi de 8h00 à 19h30.

Le dimanche de 8h00 à 13h00.

Fermé le lundi

• Pour Lomme :

**APDF by Pierre Thorez**

**369 avenue de Dunkerque  
03 20 92 44 47**

Du mardi au samedi de 7h30 à 13h00 – 15h à 19h.

Le dimanche de 7h30 à 12h30.

Fermé le lundi

[www.pierre-thorez.com](http://www.pierre-thorez.com)



**CONTINUEZ CETTE  
DÉLICIEUSE VISITE,  
EN PIVOTANT CE FEUILLET  
VERS LA DROITE**