

Magie de Fête



2018 - 2019


maitre
Pâtigoustier

Nos Cocktails

NOS AMUSE-BOUCHE

Les plateaux de canapés - plateau 24 pièces **27,60€**
Oeuf et tomate, saumon, salami, fromage, concombre et oeuf de caille, gambas marinées.

Les bijoux - plateau 20 pièces **20,00€**
Petites boules de brioche garnies de fraîcheur crabe, fraîcheur jambon blanc fumé, fraîcheur thon et fraîcheur poulet curry.

Les salés chauds - plateau 24 pièces **27,60€**
À réchauffer au four
Traditionnel : Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, pizza, flamiche au maroilles, gougère au fromage.

NOS PAINS SURPRISES

L'assorti - 40 toasts **20,00€**
Jambon blanc, rosette, mimolette, Comté.

Le fraîcheur - 40 toasts **28,00€**
Jambon, oeufs, tomates et salade.

L'Océan - 40 toasts **32,00€**
Crabe, saumon fumé et rillettes de saumon à l'aneth.

Le méli-mélo - 40 toasts **28,00€**
Saumon fumé, jambon italien, mimolette et fraîcheur.

Nos Entrées chaudes

Ficelle Picarde au jambon **3,60€**

Ficelle Picarde au saumon **3,60€**

Ficelle italienne **3,70€**
Jambon italien, mascarpone, mozzarella et tomates confites

Ficelle océane **4,00€**
Crème de crustacés, Saint-Jacques et crevettes

Vol au vent au ris de veau **5,40€**

Coquille St-Jacques à la normande **6,00€**





Photo non contractuelle

Nos Bûches Pâtisseries et Entremets Nouvel An

LES CHOCOLATS

- **Rafinello - NOUVEAUTÉ**
Mousse chocolat noir, bavaroise caramel, streusel chocolat sur un biscuit viennois chocolat.
- **Créquillon**
Mousse au chocolat sur une feuilletine pralinée avec ses noisettes caramélisées et sa crème légère aux noisettes.

LES FRUITS

- **Girly - NOUVEAUTÉ**
Crème légère pistache, bavaroise fruits rouges, compotée framboise sur un sablé breton.
- **Roussillon**
Bavaroise abricot, crémeux amandes, compotée abricot, biscuit viennois et croustillant praliné/gianduja.





Nos Bûches Tradition

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



Entremets l'An Neuf

- Mousse chocolat noir, streuzel chocolat, bavaroise caramel, sur un biscuit viennois chocolat



Nos Petits Fours

NOS MIGNARDISES

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

Assortiment de petits choux et tartelettes

Le plateau 24 pièces

28,80€

Le plateau 35 pièces

42,00€

Les macarons fourrés

1,20€ pièce

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

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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



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 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 Confiseries

- **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**
- **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.

Les 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 levain, 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 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 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, 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 : compacte 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.

Le muesli : pour accompagner les foies gras et fromages, ou tout simplement pour le petit déjeuner ou le goûter.





Photo non contractuelle

Nos Cognilles

Nos Galette 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 2018.

- **Frangipane.**
- **Pomme /Compote de pommes et pommes fraîches.**
- **La galette tradition de Janvier**
Crème d'amande aux éclats de chocolat.
- **Chiboust**
Vanille et pommes caramélisées.

Nos Cognilles

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).

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