

TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

Au Pavé des Flandres

PAR PIERRE THOREZ



Contenu

À PROPOS	3
MISES EN BOUCHE	4
BRÛCHES & ENTREMETS	6
SPÉCIALITÉS	8
AUTRES PLAISIRS	9
GALETTES	10
PAINS & COQUILLES	12
SERVICE COMMANDE	14



A propos

Le Groupement des Patigoustiers

Rassemblés autour de l'excellence culinaire, nous défendons un savoir-faire artisanal qui allie authenticité des produits et raffinement des saveurs. Avec passion et exigence, nous proposons une gastronomie généreuse et conviviale, où chaque création devient une invitation au plaisir et au partage.

Mise en Bouche

CANAPÉS

Plateau de 24 pièces

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

BIJOUX

Plateau de 20 pièces

Petites boules de brioche garnies de fraîcheur thon, fraîcheur jambon blanc fumé, foie gras et confit de figue, rillettes de saumon fumé aux fines herbes.

SABLÉS APÉRITIF

Sachet de 100g

Ail et fines herbes - Comté/chorizo - Basilic/parmesan - Bacon/oignons - Emmental/fleur de sel

40.80€

MINI BURGERS

Boîte de 9 pièces

(à réchauffer au four traditionnel)

13.95€

SALÉS CHAUDS

Plateau de 24 pièces

(à réchauffer au four traditionnel)

Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, flamiche, bouchée d'escargot, pizza.

40.80€

PAINS SURPRISES

40 Toasts

ASSORTI

Jambon blanc, mimolette, rosette, comté

33€

FRAICHEUR

Jambon blanc, salade, tomates et œufs

37€

MÉLI-MÉLO

Fraîcheur, jambon serrano, mimolette et saumon fumé

37€

OCÉAN

Saumon fumé et crabe

38€

ENTRÉES CHAUDES

FICELLE PICARDE
AU JAMBON

4.95€

FICELLE ITALIENNE
Jambon italien et tomates confites

4.95€

FICELLE PICARDE
AU SAUMON

4.95€

VOL AU VENT
AU RIS DE VEAU

6.50€

FICELLE PICARDE
AU MAROILLES

Jambon de poulet, crème de maroilles
et maroilles

4.95€

COQUILLE ST-JACQUES
À LA NORMANDE

6.50€

Bûches

PÂTISSIÈRE

CRÉQUILLON

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

CÉLESTE

Nouveauté

Taille Unique 6/8 Personnes

Mousse chocolat lait au praliné pécan, crème brûlée vanille, biscuit moelleux vanille sur un croustillant noix de pécan.

En forme d'étoile

AURÉLYS

Nouveauté

Crème légère à la vanille, compotée de poire/vanille et fleur de sureau sur un biscuit moelleux.

6

CHOCO ADDICT

Nouveauté

Superposition de 3 mousses chocolat (noir, lait et blanc), croustillant chocolat sur un biscuit brownie.

AIX-QUISE

Nouveauté

Taille Unique 6/8 Personnes

Mousse au calisson d'Aix en Provence, crémeux fruits rouges sur un biscuit madeleine aux éclats de framboises.

En forme d'igloo

TRADITION

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.

6.65€ LA PART

TOUTES NOS BUCHES SONT DISPONIBLES
EN 4 OU 6 PERSONNES UNIQUEMENT

Entremet de Nouvel An

CÉLESTE

Nouveauté

Taille Unique 6/8 Personnes

Mousse chocolat lait au praliné pécan, crème brûlée vanille, biscuit moelleux vanille sur un croustillant noix de pécan.

En forme d'étoile

CRÉQUILLON

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

ÉTINCELLE

Mousse chocolat lait, crème diplomate praliné, caramel au beurre salé sur un croustillant praliné et glaçage gourmand au Gianduia.

MOZART

Mousse chocolat noir, croustillant praliné sur un biscuit progrès.

AURÉLYS

Nouveauté

Crème légère à la vanille, compotée de poire/vanille et fleur de sureau sur un biscuit moelleux.

CHOCO ADDICT

Nouveauté

Superposition de 3 mousses chocolat (noir, lait et blanc), croustillant chocolat sur un biscuit brownie.

AIX-QUISE

Nouveauté

Taille Unique 6/8 Personnes

Mousse au calisson d'Aix en Provence, crémeux fruits rouges sur un biscuit madeleine aux éclats de framboises.

En forme d'igloo

NOS ENTREMETS SONT DISPONIBLES
EN 4 OU 6 PERSONNES UNIQUEMENT

Spécialités

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.

CHOCOLATIÈRES

CHOCOLATS

Tuiles, mendians, orangettes, truffes et moulages de Noël en chocolat.

GAUFRES

Vendues par 2 ou par 6.

Vanille, spéculoos ou cassonade

PÂTE À TARTINER

« Maison » et sans huile de palme !

Praliné noisette au chocolat grand cru Valrhona.

PAINS D'ÉPICES

MARRONS GLACÉS

Et brisures de marrons glacés

CAKES

Citron, orange, fruits confits, chocolat, chocolat blanc/framboise

CAKES DE NOËL

PANETTONES

Aux fruits confits

PÂTES DE FRUITS ET PÂTE D'AMANDES

POUR OFFRIR

PANIERS GARNIS

Nous pouvons les confectionner avec vous jusqu'au 23 décembre.

Champagne*, chocolats, pâtes de fruits, confitures, pâtes d'amandes et autres gourmandises pour un cadeau original et gustatif.

CHÈQUES CADEAUX

Idéal pour découvrir et faire découvrir nos produits, ils sont valables 6 Mois.

BALLOTINS

250g, 375g, 500g...

Garnis de bonbons de chocolat noirs, lait et blancs, ganaches, pralinés et autres saveurs.

Autres Plaisirs

MIGNARDISES

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

Plateau de 24

40.80€

Plateau de 35

59.50€

MACARONS

1.60€ UNITÉ

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

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

SABLÉS SUCRÉS

4.95€

Sachet de 100g

- Chocolat
- Caramel/fleur de sel
- Verveine/citron **Vegan**
- **Nouveauté** Pralin/noisette **Sans Gluten**
- **Nouveauté** Figue/sésame **Sans Gluten**
- **Nouveauté** Duo de chocolats **Sans Gluten**
- **Nouveauté** Thé Matcha

Galettes

Afin de respecter les traditions, nos galettes seront vendues
UNIQUEMENT à partir du 2 Janvier 2026.

FRANGIPANE

La reine des galettes, indémodable et indétrônable

POMME

Compote de pommes et dés de pommes

PISTACHE GRIOTTE

Nouveauté

Frangipane amande/pistache et griottes

GALETTE CHIBOUST

Chiboust vanille et pommes caramélisées

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

TOUTES NOS GALETTES SONT DISPONIBLES EN 4 OU 6 PERSONNES ET EN INDIVIDUELLES

TRADITION DE JANVIER

Avec des roulettes pour baskets

*Spécialité des Maîtres Pâtigoustiers Millésime 2026**

Frangipane noisettes/citron confit et praliné noisette

* Pour chaque galette Pâtigoustière Millésime 2026 vendue, 2€ sont reversés à l'association

« Avec des roulettes pour baskets »



LE GOÛT DE LA TRADITION

Symbolique de convivialité et de tradition, la galette des rois accompagne chaque début d'année d'un rituel gourmand et festif. Originaire des fêtes de l'Épiphanie, elle était autrefois l'occasion de désigner le «roi» ou la «reine» du jour grâce à la fameuse fève cachée à l'intérieur. Aujourd'hui encore, elle rassemble petits et grands autour d'un moment de partage, dans lequel chaque bouchée est une fête.

Dorée et croustillante, avec sa généreuse garniture de pomme ou de frangipane, la galette se savoure aussi bien à température que légèrement réchauffée au four pour retrouver tout le moelleux et la richesse de ses saveurs. Une tradition intemporelle, qui fait la joie des gourmands et transforme chaque pause sucrée en un véritable instant de bonheur partagé.

Pains

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

LE COMPLET

Pour un repas équilibré

LE RUSTIK (SEIGLE)

Mie serrée idéale pour les fruits de mer
Farine de seigle malté et toasté, farine de froment et levain de seigle.

PAIN DE MIE

Toasté il peut accompagner les foies gras et avec leurs croûtes fines et souples ils feront de parfaits canapés.

PAIN DE FIGUE

Idéal foie gras et fromages

LE PAVÉ D'ÉPEAUTRE

Idéal foie gras, charcuterie et fromages
Croûte croustillante et mie aérée.

BANETTON

MEULE

Pain rustique pouvant accompagné tout le repas
Pain au levain.

PAIN D'ANTAN

Idéal foie gras, charcuterie et fromages
Pain rustique avec une mie alvéolée et une bonne croûte, spécialité du Pavé des Flandres depuis 1975

CHIA FORME

Idéal foie gras, charcuterie et fromages
Aux graines de chia, de courge, de lin brun et de tournesol.

NOIX

Idéal Fromage

NORDIK

Idéal Fromage

L'APDF

Spécialité

Flocons d'avoine, noix de pécan, dés de fruits.

LES BAGUETTES

- Ordinaire
- Tradition
- Céréales
- D'Antan
- Campagne

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 AUX CÉRÉALES : Le graines de chia et lin, le pain aux noix ou le Nordik. Recommandés pour les fromages de caractère, et pour un petit déjeuner consistant.

PAINS DE CAMPAGNE ET/OU SPÉCIAUX

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 mises aérées, mais aussi les charcuteries de caractère, les plats traditionnels et les fromages doux.

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.

Coquilles

LES COQUILLES

Environ 250 ou 500g

Nature, au Sucre ou au Raisin !
Il est impossible de déjeuner le matin de Noël sans notre incontournable coquille !



Service Commande

HORAIRES HABITUELS

POUR LILLE :

Du mardi au samedi :
8h - 19h.
Le dimanche :
8h - 13h.
Fermé le lundi

POUR LOMME :

Du mardi au samedi :
7h30 - 13h et 15h - 19h
Le dimanche 7h30 - 12h30.
Fermé le lundi.

HORAIRES SPÉCIAUX

Lundi 22 :

10h - 12h et 15h - 18h

Les mercredis 24 et 31 :

8h - 17h

Fermé les **25 décembre et 1er janvier.**

INFOS

Les commandes de Noël seront prises **jusqu'au lundi 22 décembre 2025** et celles de Nouvel An **jusqu'au dimanche 28 décembre 2025.** 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 2025.

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

Nous acceptons les tickets restaurants.
NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES.

BON DE COMMANDE

PRODUIT

PRIX

PART(S)

PRIX GLOBAL

NOM.....

PRÉNOM.....

DATE, HORAIRE & LIEU DU RETRAIT.

TOTAL

Pierre Thorez

AU PAVÉ DES FLANDRES
LILLE
390 RUE LÉON GAMBETTA
03 20 57 13 27

APDF BY PIERRE THOREZ
LOMME
369 AVENUE DE DUNKERQUE
03 20 92 44 47

www.pierre-thorez.com

