

# TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

## *Au Pavé des Flandres*

PAR PIERRE THOREZ





# Contenu

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

The background of the slide is decorated with stylized holly leaves and snowflakes in a light gray color. The holly leaves are located in the top-left and bottom-right corners, while the snowflakes are scattered throughout the page.

# *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

40.80€

### Plateau de 24 pièces

Oeuf et tomate, saumon, salami, fromage, concombre et oeuf de caille, gambas marinées.

## BIJOUX

36€

### 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

4.95€

### Sachet de 100g

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

## MINI BURGERS

13.95€

### Boîte de 9 pièces

(à réchauffer au four traditionnel)

## SALÉS CHAUDS

40.80€

### Plateau de 24 pièces

(à réchauffer au four traditionnel)

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

## PAINS SURPRISES

### 40 Toasts

#### ASSORTI

33€

Jambon blanc, mimolette, rosette, comté

#### FRAICHEUR

37€

Jambon blanc, salade, tomates et oeufs

#### MÉLI-MÉLO

37€

Fraicheur, jambon serrano, mimolette et saumon fumé

#### Océan

38€

Saumon fumé et crabe





# ENTRÉES CHAUDES

FICELLE PICARDE  
AU JAMBON

4.95€

FICELLE ITALIENNE

4.95€

Jambon italien et tomates confites

FICELLE PICARDE  
AU SAUMON

4.95€

VOL AU VENT  
AU RIS DE VEAU

6.50€

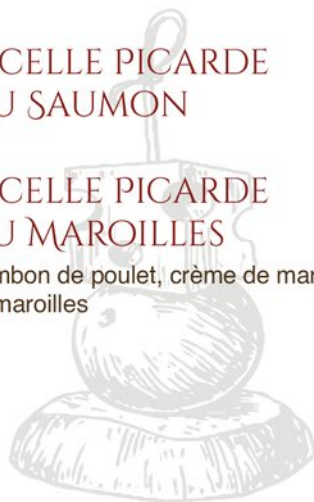
FICELLE PICARDE  
AU MAROILLES

4.95€

COQUILLE ST-JACQUES  
À LA NORMANDE

6.50€

Jambon de poulet, crème de maroilles  
et maroilles



# 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.

### 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, crèmeux 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 Gianduja.

## MOZART

Mousse chocolat noir, croustillant praliné sur un biscuit progress.

## 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, mendiants, 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

### PANIER GARNI

**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

## PISTACHE GRIOTTE

**Nouveauté**

Frangipane amande/pistache et griottes

## POMME

Compote de pommes et dés de pommes

## GALETTE CHIBOUST

Chiboust vanille et pommes caramélisées

## 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 »

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



## LE GOÛT DE LA TRADITION

Symbole de convivialité et de tradition, la galette des rois accompagne chaque début d'année d'un rituel gourmand et festif. Originnaire 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 boulangers.

## 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 accompagner  
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** : 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.

### **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

TOTAL

NOM..... PRÉNOM.....  
DATE, HORAIRE & LIEU DU RETRAIT.....



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

