



# Nos amuse-bouche

---

◆ **Les plateaux de canapés**

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

*Plateau 24 pièces* ..... **28,80€**

◆ **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 salés chauds à réchauffer au four traditionnel**

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

*Plateau 24 pièces* ..... **28,80€**

## Nos pains surprises

---

◆ **L'assorti**

Jambon blanc, rosette, Mimolette, Comté.

*40 toasts* ..... **22,00€**

◆ **Le fraîcheur**

Jambon, oeufs, 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** ..... **4,15€**

◆ **Ficelle picarde au saumon** ..... **4,15€**

◆ **Ficelle italienne** ..... **4,15€**

Jambon italien, Mascarpone, Mozzarella et tomates confites

◆ **Ficelle océane** ..... **4,40€**

Crème de crustacés, Saint-Jacques et crevettes

◆ **Vol au vent au ris de veau** ..... **5,50€**

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



# Nos bûches pâtisseries & entremets du nouvel an

---

*Uniquement en 4 ou 6 personnes*

## LES CHOCOLATS

### ◆ Caranoa : Nouveauté

*Sélection des Maîtres Patigoustiers*

Mousse lactée, poires caramélisées à la vanille, caramel au sel de Guérande, ganache mousseuse chocolat Caranoa, croustillant praliné aux noix de pécan sur un biscuit brownie

### ◆ Créquillon

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

## LES FRUITS

### ◆ Fuji : Nouveauté

Bavaroise litchi, gelée pamplemousse rose, namelaka ivoire thé sancha, biscuit moelleux aux amandes et zestes d'agrumes sur un sablé pressé.

### ◆ Rouge Délice : Nouveauté

Namelaka Opalys vanillée, confit de fraise, mousse fraise, streusel pistache sur un biscuit moelleux pistache.

# Nos bûches 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.

## NOUVEAUTÉ !

Il n'y a qu'un clic qui vous sépare de  
notre service de vente en ligne.

Alors n'hésitez pas ...

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



## Bûchettes

---

◆ **Caranao : Nouveauté**

Mousse lactée, poires caramélisées à la vanille, caramel au sel de Guérande, ganache mousseuse chocolat Caranao, croustillant praliné aux noix de pécan sur un biscuit brownie.

◆ **Créquillon**

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

◆ **Fuji : Nouveauté**

Bavaroise litchi, gelée pamplemousse rose, namelaka ivoire thé sancha, biscuit moelleux aux amandes et zestes d'agrumes sur un sablé pressé.

◆ **Rouge Délice : Nouveauté**

Namelaka Opalys vanillée, confit de fraise, mousse fraise, streusel pistache sur un biscuit moelleux pistache.

◆ **Traditionnelle café**

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

◆ **Traditionnelle Grand Marnier\***

Roulade de biscuit fourrée à la crème au beurre parfumée au Grand Marnier\*.

## Entremet de l'an neuf

---

◆ **Aristide : Nouveauté**

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

Biscuit brownie aux éclats de noisettes torréfiées, mousse chocolat noir, crème brûlée clémentine.

## 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**

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€*

◆ **Assortiment de mini goûters**

Friands noix de coco, tigrés chocolat et praliné, madeleines, cakes au citron, brownies aux noix de pécan et financiers aux fruits rouges

*Le plateau de 24 pièces ..... 19,20€*





## 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**

◆ **Notre cake APDF**

Spécialité : cake aux abricots et dattes, croustillant pistache et chocolat framboise

◆ **Nos cakes**

Citron, orange, fruits confits, marrons glacés, chocolat, gianduja

◆ **Nos cakes de Noël**

aux pommes, noix et épices de vin chaud

◆ **Nos pains d'épices**

◆ **Nos Panettones aux fruits confits**

◆ **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.





# 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. 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 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 ragôts, 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** : 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.

## **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 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 2021.

- ◆ Frangipane
- ◆ Pomme /compote de pommes et pommes fraîches.
- ◆ Chiboust vanille et pommes caramélisées

## **LA GALETTE TRADITION DE JANVIER :**

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

Frangipane aux éclats de noisettes torréfiées et dès de clémentines confites

## **Grand jeu des Galettes**

DU 2 AU 17 JANVIER 2021

---

Cette année les Maîtres Pâtisseries multiplient vos chances de gagner en vous offrant la possibilité de repartir avec :

**UNE BOUTEILLE DE CIDRE**

*ou*

**UNE GALETTE 6 PERSONNES**

*ou*

**UN VÉLO**

*Informations et règlement sur le site des Maîtres Pâtisseries ou chez Maître Deszcz à Valenciennes.*

# 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

---

## **HORAIRES SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

Les dimanches 20 et 27 décembre  
de 7h30 à 13h00.

Le lundi 21 décembre de 9h à 15h00.

Les jeudis 24 et 31 décembre de 8h00 à 17h30.

Fermé les 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier.

Fermé lundi 28 décembre.

## **HORAIRES HABITUELS POUR LILLE :**

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h30.

Le dimanche de 7h30 à 13h00.

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.

# Commande

---

Les commandes de Noël seront prises jusqu'au  
lundi 21 décembre 2020 et celles de Nouvel An  
jusqu'au dimanche 27 décembre 2020.

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 2020.**

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.**

## **NOUVEAUTÉ !**

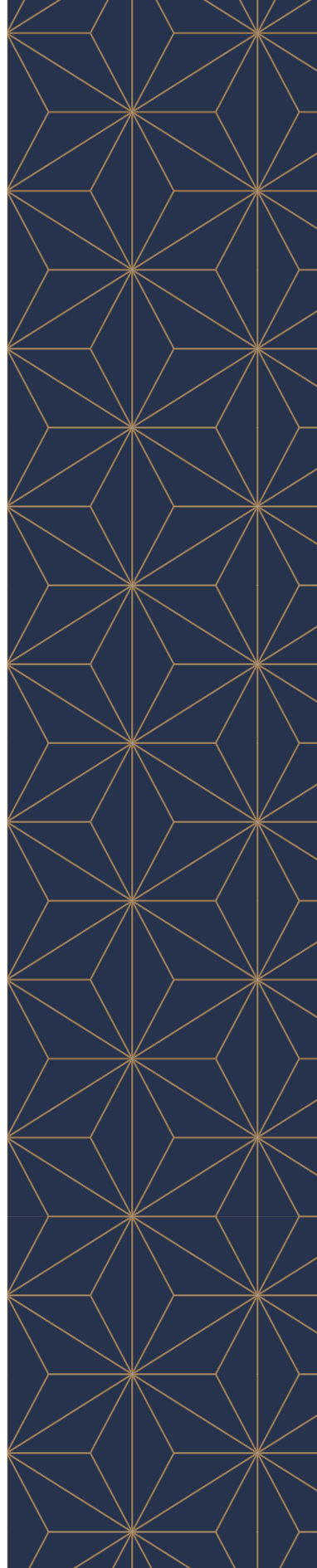
Il n'y a qu'un clic qui vous sépare de  
notre service de vente en ligne.

Alors n'hésitez pas ...

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

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



**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)

