



*délices*  
en  
**fêtes**

# AMUSES BOUCHES

## Nos pains surprises

### Les plateaux de canapés

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

Plateau 24 pièces **40,80€**

### Les bijoux

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.

Plateau 20 pièces **34,00€**

### Les salés chauds

(à réchauffer au four traditionnel)  
Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, pizza, flamiche, bouchée d'escargot.

Plateau 24 pièces **38,40€**

### Les mini burgers

(à réchauffer au four traditionnel)  
Boîte 9 pièces **13,95€**

## Nos pains surprises

(40 toasts)

**Assorti** **31,50€**

Jambon blanc, mimolette, rosette, comté

**Fraîcheur** **36,00€**

Jambon blanc, salade, tomates et œufs

**Méli-mélo** **36,00€**

Fraîcheur, jambon serrano, mimolette et saumon fumé

**Océan** **37,00€**

Saumon fumé et crabe

## Sablés apéritif

Ail et fines herbes

Comté/chorizo

Basilic/parmesan

Bacon/oignons

Sachet de 100g

**Nouveauté**

**4,95€**

## Nos entrées chaudes

Ficelle picarde au jambon

**4,95€**

Ficelle picarde au saumon

**4,95€**

Ficelle italienne

**4,95€**

(Jambon italien, mascarpone, mozzarella et tomates confites)

Vol au vent au ris de veau

**6,50€**

Coquille St-Jacques

**7,50€**

à la normande



# 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 Baneton, le Meule, le pain d'Antan, le Rustik.

Parfaits 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 Nordik.

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, elles peuvent aussi 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 ou le pavé d'épeautre  
Pour un repas équilibré

• Le pain Rustik (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 figue

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



# BÛCHES & entremets

## Nos bûches pâtissières

Jusqu'au 24 décembre

4 personnes :

26,60 €

6 personnes :

39,90 €

## Les chocolats

### **Belle Hélène** *Nouveauté*

Mousse légère lactée, julienne de poires vanillées, ganache lactée et suprême vanille/fève de Tonka, sur un sablé breton.

### **Créquillon**

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

## Les fruits

### **Céleste** *Nouveauté*

Sélection des Maîtres Pâtigoustiers en édition limitée  
Mousse de riz au lait, caramel tendre, compoté ananas/passion, croustillant noix de pécan, sur un biscuit tendre pécan.  
En forme d'étoile, taille unique 6 personnes

### **New Jersey**

Mousse légère vanille, confit de fruits rouges sur un croustillant spéculoos.

## Les traditionnelles

### **Crème au beurre**

(Bûche sans fruit à coque)

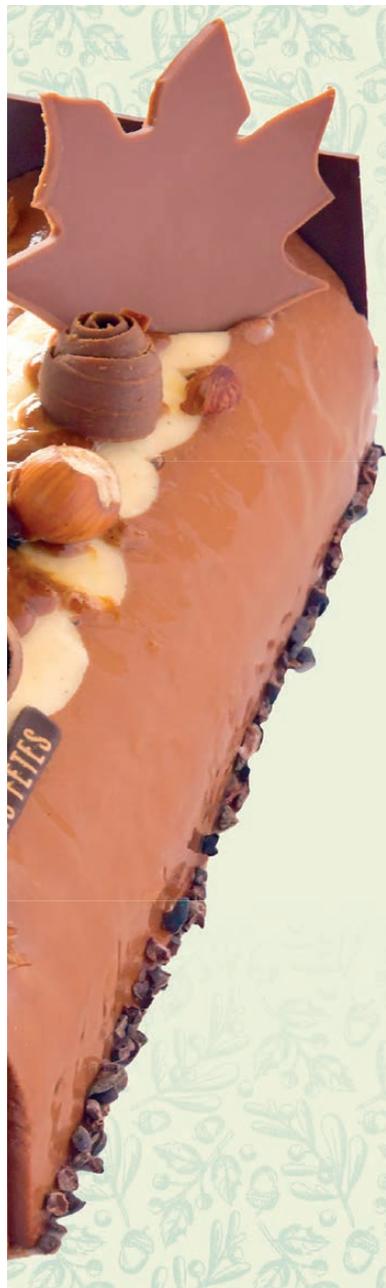
Roulade de biscuit fourrée à la crème au beurre parfumée café.

### **Merveilleux**

(Bûche sans gluten)

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





## Nos entremets de Nouvel An

A partir du 26 décembre uniquement

4 personnes :

26,60 €

6 personnes :

39,90 €

## Les chocolats

### Belle Hélène

Nouveauté

Mousse légère lactée, julienne de poires vanillées, ganache lactée et suprême vanille/fève de Tonka, sur un sablé breton.

### 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 progrès.

## Les fruits

### Céleste

Nouveauté

Sélection des Maîtres Pâtigoustiers en édition limitée

Mousse de riz au lait, caramel tendre, compoté ananas/passion, croustillant noix de pécan, sur un biscuit tendre pécan.

En forme d'étoile, taille unique 6 personnes

### New Jersey

Mousse légère vanille, confit de fruits rouges sur un croustillant spéculoos.

### Verger

Mousse abricot/mangue, crémeux fruits rouges sur un biscuit coco.

# GOURMANDISES & confiseries

## Nos petits fours

### Nos mignardises

Idéales pour finir le repas en finesse et pour accompagner le café.

Assortiment de petits choux, tartelettes, opéra, mozart et autres...

Le plateau 24 pièces **40,80€**

Le plateau 35 pièces **59,50€**

### Les macarons fourrés

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

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

Le macaron **1,60€**

### Sablés sucrés

Chocolat  
Caramel/fleur de sel  
Verveine/citron  
Sachet de 100g

Nouveauté

**4,95€**

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

- Nos **tuiles, mendiants, orangettes, truffes** et **moulages de Noël** en chocolat.
- Nos **gaufres** vanille, spéculoos ou cassonade vendues par 2 ou 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, chocolat blanc/framboise
- Nos **cakes de Noël** aux fruits confits, 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

Idéaux 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%



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

# GALETTES des rois

À PARTIR DU 2 JANVIER

(4, 6 personnes et individuelles)  
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 2 Janvier 2025.

- **Frangipane**
- **Pommes**  
Compote de pommes et dés de pommes
- **Chiboust** vanille  
et pommes caramélisées
- **Frangipane amande/pistache**  
gianduja noisettes et noisettes torréfiées

## Nos coquilles

Tradition du Nord

Il est impossible de déjeuner le matin de Noël sans notre incontournable coquille aux raisins, au sucre ou nature (individuelles et environ 250 g et 500 g).

