

GOURMANDISES FESTIVES 2023

APDF *By*
Pierre Thorez

Pâtissier, Boulanger, Traiteur,
Chocolatier



MAÎTRE
PÂTIGOUSTIER
DEPUIS 1990


A wooden board with several appetizers. The most prominent one in the foreground is a round, golden-brown base topped with a generous amount of black caviar, two large pieces of cooked salmon, and two green chives. Other similar appetizers are visible in the background, some with different toppings like a dark sauce or a garnish. The lighting is warm and focused on the appetizers.

NOS PIÈCES DE COCKTAIL SALÉES

Nos amuse-bouches

Les plateaux de canapés

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

Plateau 24 pièces **34,80€**

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 **30,00€**

Les salés chauds (à réchauffer au four traditionnel)

Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, pizza, flamiche, vol-au-vent aux légumes.

Plateau 24 pièces **34,80€**

Nos pains surprise

Assorti

Jambon blanc, mimolette, rosette, comté
40 toasts

29,50€

Fraîcheur

Jambon blanc, salade, tomates et œufs
40 toasts

34€

Méli-mélo

Fraîcheur, jambon serrano, mimolette
et saumon fumé
40 toasts

34€

Océan

Saumon fumé et crabe
40 toasts

36€

Nos entrées chaudes

Ficelle picarde au jambon

4,80€

Ficelle picarde au saumon

4,80€

Ficelle italienne : Jambon italien, mascarpone, mozzarella et tomates confites

4,80€

Vol au vent au ris de veau

6.10€

Coquille St-Jacques à la normande

7.10€



NOS
BÛCHES
PÂTISSIÈRES

Les bûches **6,20€**
Uniquement en
4 ou 6 parts la part

Les chocolats

La Sweety - Nouveauté !

Millésime 2023

 une création des
Maîtres Pâtigoustiers

Biscuit praliné, mousse chocolat
lactée, sablé croustillant noisette,
crèmeux gianduja.

Créquillon

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

Les fruits

New Jersey - Nouveauté !

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

Verger

Dacquoise coco, compotée
de fruits rouges, mousseux
mangue-abricot sur un streusel
amande.

Nos bûches traditionnelles

Crème au beurre

(Bûche sans fruits 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.

Entremet de l'an neuf

Le Jaipur - Nouveauté !

Millésime 2023


par les Maîtres Pâtigoustiers

Mousse chocolat lait/passion,
crèmeux chocolat/passion,
caramel, glaçage mangue/
passion sur un biscuit
chocolat.



NOS PAINS & SPÉCIALITÉS BOULANGÈRES

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. 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 grains 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 que 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 d'Antan ou Traditions. 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 ou le pavé d'épeautre : pour un repas équilibré

Le pain rustik (seigle) : sa mie 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 : pour accompagner les foies gras et fromages.

Pains bien-être

Le chia forme
aux graines de chia, de courge, 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.

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



**CONFISERIES
CHOCOLATS**

Nos spécialités gourmandes

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

Nos cakes citron, orange, fruits confits, chocolat, gianduja

Nos cakes de Noël aux agrumes, noix et épices de vin chaud

Nos pains d'épices

Nos Panettones aux fruits confits.

Nos pâtes de fruits et pâtes d'amandes

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 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**.

OPÉRATION MANELEU

“Bonhomme spéculoos”

Une opération caritative menée
par vos Maîtres Pâtigoustiers !!

En effet, des sablés au spéculoos
seront commercialisés dans les
boutiques du **25 novembre 2023**
au **31 janvier 2024**.

Une partie de ces bénéfices
sera **reversée au profit de**
l'association caritative
“L'Amicale des Handicapés
et parents d'Handicapés
de Faches-Thumesnil”,
qui s'engage à
accompagner les enfants
en situation de handicap.

NOS GALETTES DES ROIS

à partir du
2 janvier 2024



Photo non contractuelle

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 2023.

Les traditionnelles

En 4 ou 6 parts

La Frangipane

La Pomme

Pommes/compote de pommes et dés de pommes

La Chiboust

Chiboust vanille et pommes caramélisées

La galette tradition de janvier

Spécialité de la Fédération des Pâtissiers des Hauts-de-France

Frangipane amande/pistache, gianduja noisettes et noisettes torrifiées.

FÈVES COLLECTION 2024



“Les spécialités des pâtigoustiers”

Création de fèves uniques
représentant les spécialités de
chaque Pâtigoustier.

L'écrin de 12 fèves

26,00€

NOS COQUILLES

Tradition du Nord

Il est impossible de déjeuner le matin de Noël sans notre incontournable coquille aux raisins, au sucre ou nature.

Commande

Les commandes de Noël seront prises jusqu'au **vendredi 22 décembre 2023** et celles de Nouvel An jusqu'au **vendredi 29 décembre 2023**.

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 2023.

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 restaurant.

NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES.

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

Alors n'hésitez pas à commander en ligne, tous nos produits sont visibles et disponibles sur notre site internet

à partir du 12 décembre.

Nous restons également à votre disposition pour tout renseignement ou commande dans chacun de nos magasins.

www.pierre-thorez.com



PIERRE THOREZ

Au Pavé Des Flandres

390 rue Léon Gambetta, **LILLE**

03 20 57 13 27

Du mardi au samedi de **8h à 19h30**

Le dimanche de **8h à 13h**

Fermé le lundi.

APDF

by Pierre Thorez

369 avenue de Dunkerque, **LOMME**

03 20 92 44 47

Du mardi au samedi de

7h30 à 13h - 15h à 19h

Le dimanche de **7h30 à 12h30**

Fermé le lundi.

Horaires spécial fêtes de fin d'année

Les dimanches 24 et 31 décembre

de **8h à 15h**

Fermé les **25 décembre** et **1^{er} janvier**



**MÂÎTRE
PÂTIGOUSTIER**
DEPUIS 1990