



Saveurs en  
COULEURS



**13**  
artisans  
passionnés



**Antoine Guilbert**  
Gourmandine 1 et 2 - Valenciennes



**Denis Janson**  
Pâtisserie Janson  
Avesnes-sur-Helpe



**Ludovic Devulder**  
Le Croque en Bouche  
Condé-sur-l'Escaut



**Vincent Cucci**  
Pâtisserie Cucci  
Douai



**Hervé Delepierre**  
Pâtisserie Delepierre  
Faches Thumesnil et Chéreng



**Jean-Claude Jeanson**  
Pâtisserie Jeanson  
Lens



**Guillaume Fievet**  
Pâtisserie Fievet  
Le Quesnoy



**Pierre Thorez**  
Pâtisserie Thorez  
Lille et Lomme



**Pascal Catrisse**  
Pâtisserie Catrisse  
Pont-à-Marcq



**Eric Morin**  
La Florentine  
Roubaix



**Philippe Boucher**  
Pâtisserie Boucher  
Saint-Amand-les-Eaux



**Stéphane Pecrix**  
Pâtisserie Pecrix - Saint-Nicolas



**Hubert Fournier**  
Le Petit Poucet  
Amiens



Pierre  
Thorez

## Nos amuse-bouche

---

### ◆ Les plateaux de canapés

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

Plateau 24 pièces..... 31,20€

### ◆ Les bijoux

Petites boules de brioche garnies de fraîcheur crabe, fraîcheur jambon blanc fumé, fraîcheur thon et fraîcheur poulet curry.

Plateau 20 pièces..... 24,00€

### ◆ Les salés chauds à réchauffer au four traditionnel

Feuilleté saucisse, quiche, croque jambon, pizza, feuilleté aux escargots et mini hamburger.

Plateau 24 pièces..... 31,20€

## Nos pains surprises

---

### ◆ L'assorti

Jambon blanc, rosette, Mimolette, Comté.

40 toasts ..... 24,00€

### ◆ Le fraîcheur

Jambon, œufs, tomates et salade.

40 toasts ..... 29,50€

### ◆ 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 ..... 32,00€

## Nos entrées chaudes

---

◆ Ficelle picarde au jambon ..... 4,30€

◆ Ficelle picarde au saumon..... 4,30€

◆ Ficelle italienne ..... 4,30€

Jambon italien, Mascarpone, Mozzarella et tomates confites

◆ Ficelle océane ..... 4,60€

Crème de crustacés, Saint-Jacques et crevettes

◆ Vol au vent au ris de veau ..... 5,80€

◆ Vol au vent aux fruits de mer..... 6,50€

◆ Coquille St-Jacques à la normande..... 6,90€

# Pièces de cocktail



## Nos bûches pâtisseries & entremets du nouvel an

*Uniquement en 4 ou 6 personnes*

### LES CHOCOLATS

◆ **Étincelle : Nouveauté**

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

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

◆ **Créquillon**

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

### LES FRUITS

◆ **Cotillon : Nouveauté**

*Spécialité des Maîtres Patigoustiers*

Bavaroise aux deux citrons, confit de framboise et biscuit au citron vert, sur un croustillant soufflé au praliné.

◆ **Verger : Nouveauté**

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

## 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.



## Entremet de l'an neuf

---

*Taille unique 6/8 personnes*

- ◆ **L'Horloge : Nouveauté**  
*Spécialité des Maîtres Pâtisseries*  
Dacquoise amande/noisette, cremeux chocolat,  
mousse chocolat et chantilly caramel.

## 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 ..... 31,20€*

*Le plateau 35 pièces ..... 45,50€*

- ◆ **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 ..... 1,30€*

# Glaces



## 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 100 grs, 250 grs, 375 grs, 500 grs et 1 kg, garnis de chocolats lait, noirs et blancs, ganaches, pralinés et autres saveurs.

## 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
- ◆ 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, aux marrons et Gianduja, aux pistaches, abricots, figues et noisettes
- ◆ 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 Moisson, au maïs.

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 ragouïs, 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.

# Pains



## 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 2022.

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

**LA GALETTE TRADITION DE JANVIER :**  
*Spécialité de la Fédération des Pâtissiers des Hauts de France*

Frangipane et aux éclats de chocolat et brisures de noisettes torréfiées.

## 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).

### Opération « Maneleu »

**Une opération caritative menée par vos maîtres pâtigoustier !!**

En effet des sablés ganache chocolat ou noisette seront commercialisés dans les boutiques du 25 Novembre 2021 au 31 janvier 2022.

Une partie de ces bénéfices sera reversée au profit de l'association « Jules Catoire SESSAD » qui a pour mission d'accompagner les enfants présentant des troubles spécifiques du langage .





**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)

