

Soy
Chic!



Nos Cocktails

PANNETONE SALÉ NOUVEAU

Fine brioche garnie de lardons, pistaches, comté et olives

Individuel	4,50 €
La couronne de 250g	12,00 €

MINI COCOTTES NOUVEAU

- Saint Jacques au cidre sur lit de julienne de légumes
- Ris de veau aux cèpes et petits navets
- Escargots à la provençale

Le plateau de 12 (3 variétés) à chauffer 24,00 €

MINI ÉCLAIRS SALÉS NOUVEAU

- Bisque de homard et chair de crabe
- Champignons des bois et lardons
- Poireaux jambon maroilles.

Le plateau de 12 (3 variétés) à chauffer 20,00 €

CLUBS FAÇON MACARONS NOUVEAU

- Pain seigle
Fromage frais, aneth et saumon fumé
- Pain tomate
Fromage de chèvre frais et tomates semi confites
- Pain campagne
Rillettes d'oie et dés de pommes confites au miel
- Pain céréales
Mousse de canard et brunoise de figues confites
- Pain épinard
Poulet grillé, pesto et lamelles de parmesan.

Coffret de 20
(assortiment de 5 garnitures) 20,00 €

BÛCHES SALÉES

Biscuit roulé, mousse guacamole, mousseline de saumon et saumon rose fumé.

Taille unique 6 personnes dans son écrin festif	27,00 €
Existe en bûchette	4,50 €

BOUCHÉES PRESTIGE

Croustades au ris de veau, bouchées financières, bouchées au saumon, croustade homard et langoustine

Plateau de 24 (4 variétés) à chauffer 17,00 €

PETITS FOURS SALÉS

- Assortiment de feuilletés :
chair à saucisses, chair à merguez, palmiers roquefort, et saucisses cocktail.
- Mini tartelettes :
Goyères, Basquaise, Quiches, Flamiches, Nordiques et Pizzas.
- Mini croques et profiteroles au maroilles

Plateau de 24 (12 variétés) à chauffer 16,00 €

TOASTS

Concombre et mousse de thon - Roulade d'écrevisses aux petits légumes - Fromage frais aux herbes - Lucullus pain d'épices - Œuf mimosa et tomates - Roulade charcutière.

Plateau de 24 (6 Variétés) 22,00 €

VERRINES

Mangues poêlées sur mousse de foie gras et pain d'épices avec gelée au Muscat* - St-Jacques marinées au citron, boulgour et dés de saumon sur lit de tomates épicées - Crème d'avocat et miettes de crabe sauce cocktail - Ratatouille au chorizo, crème brûlée, tomates confites, chips de Serrano et parmesan

Plateau de 12 (4 Variétés) 18,00 €

CUP CAKE SALÉS

Foie gras et truffes - Tomates Mozzarella - Olives et Anchois - Queues d'écrevisses à l'armoricaine.

Plateau de 24 (4 variétés) 24,00 €

PAINS SURPRISES

48 variétés

- Charcuterie Fromage 24,00 €
- Brioché Fraîcheur Jambon ou Crabe
Pain brioché garni de jambon ou surimi saveur crabe, œuf dur, tomates, mayonnaise et salade 29,00 €
- Brioché Lucullus
Pain brioché garni de langue fumée et foie gras 35,00 €
- Pain Surprise Nordique
Saumon, avocat, tomate, salade, fromage frais 32,00 €

Nos *Bûches pâtissières*

Uniquement en 4 ou 6 pers. - la part 5 €
Et nos Bûchettes : 5 €

- **L'Exotique (Sélection Tradition Gourmande)**

Uniquement pour 6 personnes au tarif de 37,50 €
Série limitée réservée aux 150 premières commandes,
présentée dans son écrin prestige décorée d'une
plaquette magique interactive, grâce à l'application Magic
Xpérience à télécharger sur smartphone ou tablette.
Une façon inédite et magique de partager un moment
d'émotion et de gourmandise !
Dacquoise pistache sans farine, crémeux framboises
fraîches, mousse exotique, compotée de framboise

- **Saveur d'agrumes**

(Sélection Fédération des Hauts de France)
Croustillant feuillantine, pain de gène aux agrumes,
confit de fruits rouges, mousse chocolat blanc au
zeste de citron vert, glaçage mangue abricot.

- **Roussillon (Sélection Maître Pâtigoustier)**

Financier pistache, mousse vanille chocolat blanc,
streusel amande, compotée abricot caramel vanille,
coulis tropical.

- **Carapomme**

Biscuit madeleine, compotée de pommes
caramélisées, bavaroise caramel fleur de sel, glaçage
caramel

- **Souvenir d'enfance**

Croustillant à la cacahuète, biscuit brownies, caramel
tendre au beurre salé, crémeux caramel vanille,
parfait chocolat noir, glaçage chocolat.

- **Val'en Noix (Sélection Pâtissier du Hainaut)**

Biscuit viennois café, ganache montée chocolat café,
noix de pécan caramélisées, décor éclats de chocolat.

- **Les bûches tradition**

Fine génoise roulée garnie de crème au beurre légère
aromatisée au café, chocolat ou Grand Marnier*.

.....
L'ENTREMET DE L'AN NEUF

Croustillant feuillantine, pain de gènes aux agrumes,
confit de fruits rouges, crémeux chocolat blanc aux
agrumes, chantilly chocolat blanc.

De 4 à 50 parts, la part 5,00 €



Photos non contractuelles

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Photos non contractuelles

Nos *Bûches Glacées*

Uniquement en 4 ou 6 pers. - la part 5,00 €

- **Yellow**
Sablé breton, caramel dulcey passion, crème glacée dulcey passion, sorbet mangue.
- **Nougat glacé fruits rouges**
(Sélection Fédération des Hauts de France)
Pain de gène pistache, coulis aux fruits rouges, nougat glacé.
- **Macarola**
Succession de macarons garnis de glace chocolat sur une base de crème glacée vanille et biscuit moelleux amande.
- **Normande**
Biscuit dacquoise noisette, sorbet pommes vertes, glace caramel, streuzel amande, caramel tendre au beurre salé.

SORBETS

Mandarine, citron, pomme verte, champagne* ou poire.
Le demi-litre 6,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nos Verrines, sucrées

Plateau de 12 pièces (4 variétés) 19,00 €

- **Manzana**
Streuzel noisette, crémeux praliné, compotée de pommes vertes, mousse chocolat blanc allégée vanillée
- **Délicatesse Framboise**
Biscuit Joconde aux éclats de pistaches et de framboises, crème mascarpone, framboises fraîches, biscuit pistache.
- **Gourmand'in**
Biscuit Moelleux aux amandes, praliné croustillant, mousse chocolat au lait déssucrée, crémeux fruits de la passion, poêlée de mangue, glaçage noir tendre.
- **Souvenir d'enfance**
Croustillant à la cacahuète, biscuit brownies, caramel tendre au beurre salé, crémeux caramel vanille, parfait chocolat noir, glaçage chocolat.

Nos Petits fours

- **Sucrés frais**
Assortiment de pâte à choux, tartelettes, mini babas, mini bavaroises...
Le plateau de 20 mignardises 24,00 €
- **Sucrés secs**
Assortiment de biscuits secs (tuiles amandes, cigarettes russes, palets...)
La barquette de 150g 6,00 €
La barquette de 300g 12,00 €

Nos Confiseries

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

- **Écrin élégance**
Assortiments de chocolats et spécialités maison.
Existe en 120g 12,50 €
250g 22,00 €
375g 31,50 €
500g 42,00 €
- **Chocolats «Choulette»**
Ballotin de chocolats à la bière* de Choulette ambrée ou framboise.
Les 200g 17,00 €
- **Terril de Germinal**
Bonbon de chocolat garni d'une tendre ganache café-chicorée.
La réglette 8,50 €
Le coffret de 125g 13,00 €
Le coffret de 250g 23,00 €
- **Les délices de Linéo**
Coffret de chocolats aux 6 saveurs de notre région 12,50 €
- **Les truffes**
Selon une recette traditionnelle
Les 100g 7,50 €
- **Tuiles en chocolat**
Aux amandes finement torréfiées, enrobées de chocolat lait, dulcey ou noir.
Les 100g 7,50 €

Autres Gourmandises

- **Pâtes d'amandes et pâtes de fruits**
Présentations de pâtes d'amandes et pâtes de fruits confectionnées par notre maître confiseur.
- **Marrons glacés**
Marrons fraîchement glacés enveloppés pour préserver leur tendresse ou présentés en écrin cadeau.
La pièce 3,00 €
Écrin de 4 pièces 14,50 €
Écrin de 6 pièces 21,00 €
Écrin de 8 pièces 27,00 €
- **Macarons**
Assortis et garnis d'une tendre ganache aux saveurs originales.
Écrin de 10 pièces 14,00 €
Écrin de 15 pièces 22,00 €
Écrin de 20 pièces 28,50 €
Boîte Prestige de 14 pièces 21,00 €

LES CENTRES DE TABLE EN CHOCOLAT (à partager en famille)

- **Sapin de la convivialité**
Petit modèle 20,00 €
Grand modèle 40,00 €
- **Convive**
Présentations individuelles garnies de chocolats et de confiseries.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





Photos non contractuelles

Nos *Pains*

- CAMPAILLOU
- SEIGLE
- CAMPAGNE
- NOIX
- BÛCHERON
- COMPLET
- MULTI-CÉRÉALES
- FIGUERON (châtaignes et figues)
- PAINPRUNEL (pruneaux, raisins et figues)
- CAMPAGRAIN
- MIE
- SANS GLUTEN
- PAIN TOAST
- QUINOA (graine de courge et graine de sésame)
- PETIT PAIN DE TABLE (blanc, campagne, céréales ou noix)

Nos Coquilles

- **Façon Gourmandine**

250 g	5,00 €
375 g	7,50 €
500 g	10,00 €
750 g	15,00 €
1 kg	20,00 €
- **Quenilles sucrés, raisins ou pépites de chocolat**

250 g	5,00 €
500 g	10,00 €
1 kg	20,00 €
- **Nos pains briochés**

Pain de brioche fine nature, raisins ou figues
Spécial Foie Gras dans sa barquette en bois

250 g	4,50 €
-------	--------

Autres Douceurs

- **Panettone**

En forme de couronne aux cédrats et oranges confites, glacé chocolat décoré de fruits confits gourmands.

Individuel	3,00 €
Couronne	15,00 €
- **Gaufres**

Fourrées vanille (paquet de 5)	7,00 €
Fourrées vergeoise Rhum* (paquet de 5)	7,00 €
Sèches (paquet de 5)	7,00 €
- **Pain d'épices**

Traditionnel pain d'épices de Noël, décoré de fruits confits et fruits secs.

La barquette	8,50 €
--------------	--------

Galette des Rois

À partir du 2 janvier 2018

- **Galette traditionnelle**

Frangipane ou pomme

La part	3,30 €
---------	--------

MILLÉSIME 2018

- **Galette tradition de Janvier**

Crème d'amande, citron, orange et pommes pochées au kalamansi

La part	3,95 €
---------	--------
- **Galette tradition gourmande**

Crème d'amande au cointreau et cubes de gianduja et orangettes.

La part	3,95 €
---------	--------
- **Galette Duchesse**

Frangipane, pépites de chocolat, poires caramélisées cassonade.

La part	3,95 €
---------	--------
- **Galette Roussillon**

Frangipane à la fève de Tonka, caramel au beurre salé et cubes d'abricots confits

La part	3,95 €
---------	--------

FÈVES

Collection 2018

- | | |
|----------------------|---------|
| La fève | 2,50 € |
| Le sachet de 9 fèves | 20,00 € |
| L'écrin de 9 fèves | 25,00 € |

CHAMPAGNE* RÉSERVE MAÎTRES PÂTIGOUSTIERS

- | | |
|----------------------|---------|
| La bouteille de 75cl | 21,00 € |
|----------------------|---------|

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Photos non contractuelles

Gourmandine
Pâtisserie de la gare

58 avenue du Sénateur Girard
59300 VALENCIENNES
Tél. : 03 27 46 29 80 / Fax : 03 27 46 29 52

Gourmandine 2
Centre ville

1 rue de Famars
59300 VALENCIENNES
Tel : 03 27 46 24 02

www.patisseriegourmandine.com

 Patisserie-Gourmandine

