

Soy
Chic!



Traiteur Cocktail

- **Pains Surprise**

- Le Tradition :**

- Charcuterie, Fromage, pain de campagne
56 Toasts 30.80 €

- Le Nordique :**

- Saumon fumé, rillettes de thon, crabe cocktail,
rillettes de saumon, pain viennois aux céréales
56 Toasts 42.00 €

- Le Gourmet :**

- Thon méditerranéenne
- jambon fumé /moutarde à l'ancienne
- poulet curry
- saumon ciboulette
- coppa / pesto /mascarpone
- pain abondant
56 Toasts 39.20 €

- **Petits fours salés**

- À faire réchauffer

- Quiches variées, saucisses cocktail, palmiers, brick
chèvre pomme, brick Saint Jacques petits légumes.
Plateau de 24 pièces assorties 24.00 €

- **Mini Faluches**

- Saumon fumé, chantilly ciboulette, Coppa,
Parmesan, pesto, tomate séchée
Plateau de 12 pièces assorties 19.80 €

- **Mini Choux et Eclairs**

- Saumon aneth
- Mousseline de thon ciboulette
- Avocat crevette
- Chèvre tomate basilic
- Lucullus chutney d'oignon
Plateau de 16 pièces 20.80 €

- **Mini Verrines**

- Salade de boulgour, concassée de tomate,
crevette méditerranéenne.
- Mousseline de Foie gras, magret de canard,
pain d'épices, confiture d'oignon.
- Tomate basilic, tapenade d'olive verte,
chèvre frais.
Plateau de 15 pièces 26.25 €

- **Assortiment de mini- gougères (nouveau)**

- Mornay, chti, saumon, tomate/pesto, poulet
curry.
Plateau de 20 pièces 20.00 €

Bûches pâtissières

(disponible en 4, 6, 8 et 10 personnes) 4,90 € / La part

- **Caramélia**
Mousse chocolat noir, crèmeux vanille, caramel à la fleur de sel, biscuit chocolat, biscuit au gruë de cacao.
Bûche réalisée à partir de produits sans gluten*
- **Trio**
Mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, biscuit Joconde.
- **Rouge Délice**
Bavaroise framboise, crème légère mascarpone vanille, compotée cassis myrtille, biscuit viennois.
Bûche réalisée à partir de produits sans fruits à coques et sans gluten*
- **Cheesecake Exotique**
Mousse creamcheese citron vert, crèmeux exotique, ananas caramélisés, biscuit pain de Gênes citron vert.

NOUVEAUTÉS :

- **Roussillon**
Financier pistache, Compotée abricot caramel vanille, Streuzel Amandes, coulis tropical, crème vanille.
- **Saveur d'agrumes**
Croustillant, Pain de gênes aux agrumes, Confit de fruits rouges, mousse chocolat blanc aux zestes d'agrumes.

Bûches traditions

(disponible en 4, 6, 8 et 10 personnes) 4,60 € / La part

- **Crème au beurre**
Biscuit roulé garni de crème au beurre, parfum au choix : Café, Chocolat, Praliné, Grand-Marnier.
- **Mousseline Framboises**
Biscuit roulé, crème mousseline, framboises.

Entremets du Nouvel An

4,50 € / La part

- **Procope**
Mousse vanille, ganache montée ivoire café Cardamome, croustillant éclats de Gianduja, biscuit moelleux amandes
- **Scintillant (nouveau)**
Croustillant feuilletine, Pain de gênes aux agrumes, punch citron vert, confits de fruits rouges, Crèmeux chocolat blanc aux agrumes, chantilly chocolat blanc citron vert.

* Tous les produits marqués d'une * sont élaborés à partir de produits sans gluten ou fruits à coques. Malgré toutes les précautions prises lors de leur élaboration, des traces de ces produits peuvent être présentes dans ces préparations. N'hésitez pas à vous renseigner lors de votre commande.



Photos non contractuelles



Photos non contractuelles

Bûches glacées Tradition

(4, 6, 8, 10 personnes uniquement) 4,60 € / La part

- **Bûche glacées Tradition**
Parfums de glaces panachés, biscuit moelleux, Chantilly.
Parfums au choix : - Vanille/chocolat
- Vanille/Fraise
- Vanille/Café
- Vanille/Framboise.

Bûches glacées

(4, 6, 8, 10 personnes uniquement) 4,90 € / La part

- **Opalka**
Glace chocolat blanc, sorbet fraise, parfait glacé amandes citron, gelée de fraises, biscuit amandes dragées.
- **Provençale**
Sorbet abricot mangue, parfait nougat, brisures de nougat, biscuit amandes.
- **Brown**
Crème glacée Caramélia, crème glacée Opalys vanille et noix de Macadamia caramélisées, biscuit noisettes.

NOUVEAUTÉS :

- **Nougat glacé fruits rouges**
Pain de gènes pistache, coulis de fruits rouges, nougat glacé

Glaces et Sorbets

10,00 € / Le litre
6,00 € / le demi litre

- **Glaces**
 - Vanille
 - Chocolat
 - Café
 - Pistache
 - **Sorbets**
 - Fraise
 - Framboise
 - Poire
 - Citron
- Spéculoos
 - Caramel
 - Praliné
 - Etc.
 - Mandarine
 - Passion
 - Etc.

Coquilles

Pur beurre

- **Coquille Nature**

100 g	2.40 €
250 g	4.90 €
500 g	8.90 €
1 kilo	18.00 €**
- **Coquille Raisins, Sucre, Chocolat ou Sucre et raisins**

250 g	5.40 €
500 g	10.50 €
1 kilo	21.20 € **

Confiserie

NOS SPÉCIALITÉS DE CHOCOLAT MAISON

- « **Les Clochettines de l'Abbatiale** »
Ganache chocolat noir ou lait parfumée à la liqueur de chicon, palet spéculoos, enrobé de chocolat noir ou lait.
- « **Le Chocolat Marteau** »
Plaques de chocolat à casser
Chocolat Noir, Lait, Blond, Blanc garni d'amandes, noisettes, pistaches, abricot, nougatine, noix de macadamia...
- « **Les centres de table à croquer** »
Sapin en chocolat avec guirlandes mendiant.
Boules de Noël.
Etoiles de Noël chocolat

Mais également :

Grand choix de chocolats (pralinés, ganaches...), Truffles, Tuiles, Chardons
Pâtes d'amande, Pâtes de fruits, Fondants, Marrons Glacés, Fruits confits, Thé.

Biscuiterie

- **Macarons Maison :**

Pièce	1.10 €
Coffret 9 macarons	11.40 €
Coffret 12 macarons	15.20 €
Coffret 18 macarons	22.40 €
Coffret 24 macarons	29.65 €
- **Mignardises :**
Assortiment de mini choux variés, tartelettes, entremets.

Plateau de 20 pièces	22.00 €
Plateau de 40 pièces	44.00 €
- **Petits Fours Frais :**
Biscuits aux amandes glacés chocolat, ganache, frangipane.

Plateau de 150 g	14.75 €
Plateau de 250 g	22.65 €

La Cave

Champagne Patigoustier*
Crémant d'Alsace Wolfberger*
Côteaux de L'Aubance Vin Moelleux de La Loire*

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





Photos non contractuelles

Pain

PAINS BLANCS :

- Long
- Rond
- Platine

PAINS SPÉCIAUX :

- Pavé Campasine
- Pavé Guérandais
- Campagne
- Complet
- Noix
- Céréales
- Multicroq
- Seigle au citron
- Bûcheron
- Châtaigne
- Epeautre
- Miksifruits
- Figues

BAGUETTES :

- Epi
- Tradinord
- Tradicéréales
- Guérandaise
- Campasine
- Amandinoise

PAINS CENTRE DE TABLE :

- Marguerite (pain blanc recouvert de céréales)
- Couronne Multi pains (couronne de pains variés)

PAINS DE MIE :

- Pain de mie
- Pain à toast
- Pain de mie Châtaignes et Figues
- Pain de mie au Maïs

PAIN D'ÉPICES :

- Pain d'épices nature
- Pain d'épices à l'orange

PAIN SANS GLUTEN* :

- Pain Nature ou Céréales
- Pain élaboré à partir d'une farine sans Gluten*

** Tous les produits marqués d'une * sont élaborés à partir de produits sans gluten ou fruits à coques. Malgré toutes les précautions prises lors de leur élaboration, des traces de ces produits peuvent être présentes dans ces préparations. N'hésitez pas à vous renseigner lors de votre commande.*

Galette des Rois

(4, 6, 8 personnes uniquement)

- **Les Traditionnelles** 3,50 € / La part
Frangipane
Pommes
- **Les Originales** 4,00 € / La part
- **Paysanne**
Crème frangipane et morceaux de pommes
- **Frangipane Framboises**
Crème frangipane et compotée de framboises
- **Pomme Cannelle Abricot**
Compotée de pommes à la cannelle
et compotée d'abricot
- **La Pina Colada**
Frangipane noix de coco, poêlée d'ananas
- **La Ch'Ti**
Crème frangipane, éclats de spéculoos,
compotée de pommes et rhubarbe à la chicorée.

NOUVEAUTÉ :

- **La Galette Tradition 2018**
Crème d'amandes aux agrumes,
Pommes pochées au Kalamansi.

Photos non contractuelles



Service Commande

Pour les fêtes de fin d'année, afin de mieux vous conseiller et vous servir, nous vous remercions de passer vos commandes le plus rapidement possible.

Noël
dernier délai le mercredi 20 décembre

Nouvel an
dernier délai le jeudi 28 décembre

Galettes pour le 31 décembre :
sur commande uniquement, à retirer entre 14 et 17 h.

Nous mettons le maximum d'énergie et de moyens pour vous servir dans les meilleures conditions, nous vous demandons néanmoins d'être indulgent quant à l'attente inévitable en cette période de fête.
Merci de votre compréhension.

Horaires

HORAIRES DE FÊTES POUR NOËL

Le dimanche 24 décembre
non stop 7h00 / 17h00

Le dimanche 31 décembre
non stop 7h00 / 17h00

le lundi 25 décembre 2017
non stop 8h00 / 12h00

LE MAGASIN SERA

Fermé le mardi 26 Décembre 2017

Fermé le lundi 1^{er} janvier 2018

Notes

Area for handwritten notes with horizontal dotted lines.

Toute l'Equipe de la Pâtisserie BOUCHER, vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année, et vous présente tous ses vœux pour l'année 2018.

Pâtisserie BOUCHER

Edition 2017/2018

*Par Sylvie et Philippe BOUCHER
Maître Pâtigoustier*

8/10, rue d'Orchies
59230 Saint Amand-Les-Eaux
Tél. : 03 27 48 44 97
www.patisserie-boucher.fr



Pâtisserie BOUCHER

