



# Fêtes 2022

## GALETTE DES ROIS

### LES TRADITIONNELLES

- Frangipane ou pommes

La part

3,70€

### LES ORIGINALES

- **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 Ch'ti**  
Crème frangipane, éclats de spéculoos, compotée de pommes et rhubarbe à la chicorée

La part  
4,00€

### NOUVEAUTÉ

- **La Galette Tradition 2023**  
Crème frangipane amandes, ganache Guanaja 70% cacao

À PARTIR DU 3 JANVIER AU MAGASIN

POUR LE 31 DÉCEMBRE, UNIQUEMENT  
SUR COMMANDE À RETIRER EN MAGASIN  
ENTRE 14H00 ET 17H00

De 4, 6, 8 personnes  
10 personnes uniquement sur commande.

### *Opération « Bonhomme Spéculoos » :*

Une opération caritative menée par vos maîtres pâtisseries !!

En effet des sablés au spéculoos seront commercialisés dans les boutiques à partir du 25 Novembre 2022.

Une partie des bénéfices sera reversée au profit de l'association « EQUIT'ACTION » à Saulzoir qui propose des activités de méditation équine pour personne en situation de handicap mental, moteur, sensoriel et psychique.



# 12 artisans passionnés

**1** : Antoine Guilbert • Gourmandine gare et centre-ville  
(Valenciennes)

**2** : Denis Janson • Pâtisserie Janson  
(Avesnes-sur-Helpe)

**3** : Vincent Cucci • Pâtisserie Cucci  
(Douai)

**4** : Ludovic Devulder • Le Croque en Bouche  
(Condé-sur-l'Escaut)

**5** : Hervé Delepierre • Pâtisserie Delepierre  
(Faches Thumesnil et Chérengh)

**6** : Jean-Claude Jeanson • Pâtisserie Jeanson  
(Lens)

**7** : Guillaume Fievet • Pâtisserie Fievet  
(Le Quesnoy)

**8** : Pierre Thorez • Pâtisserie Thorez  
(Lille et Lomme)

**9** : Philippe Boucher • Pâtisserie Boucher  
(Saint-Amand-les-Eaux)

**10** : Hubert Fournier • Le Petit Poucet  
(Amiens)

**11** : Pascal Catrisse • Pâtisserie Catrisse  
(Pont-à-Marcq)

**12** : Eric Morin • Florentine  
(Roubaix)



 Maître  
Patigouster



Photo non contractuelle



## NOS PAINS

- **Pains Blancs** : long, rond, platine

- **Pains Spéciaux** :

Pavé campasine, pavé guérandais, campagne, complet, noix, céréales, multicroc, abondant, forestier, seigle au citron, bûcheron, châtaigne, épeautre, miksifruit, figes, casse-noisette

- **Baguettes** :

Epi, tradinord, tradicéréales, guérandaise, campasine, amandinoise

- **Pains Centre de table** :

Marguerite (pain blanc recouvert de céréales)  
Couronne Multi pains (6 boules)

- **Pains de Mie** :

Pain de mie, pain à toast,  
Pain de mie châtaignes et figes,  
Pain de mie au maïs.  
Pain viennois céréales

- **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. 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.

## PETIT GUIDE DES ACCORDS METS ET PAINS

- **Le foie gras et la Lucullus** : miksifruit, pain d'épices, pain céréales raisins noix, pain de mie châtaignes et figes, campasine, pain mie au maïs, pain de mie viennois céréales, casse-noisette
- **Le poisson** : guérandaise, campagne, amandinoise
- **Les crustacés** : seigle citron, guérandaise, campasine
- **La volaille** : campagne, céréales
- **Le gibier** : pain châtaigne, pain bûcheron, céréales, abondant
- **Le fromage** : noix, forestier, guérandaise, figes, casse-noisette
- **Terrines et galantines** : céréales, multicroc, tradicéréales, campasine, abondant

## 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 à la méditerranéenne, jambon fumé / moutarde à l'ancienne, poulet curry, saumon ciboulette, coppa / Pesto / Mascarpone, pain abondant.

**56 toasts**

**39,20€**

### PETITS FOURS SALÉS

Quiches variées, saucisses cocktail, palmiers, brick chèvre pomme, brick Saint Jacques petits légumes.

**Plateau de 24 pièces assorties à faire chauffer 26,40€**

### PLATEAU DE CASSOLETTES

Parmentier de canard

Crevette et Saint Jacques, sauce crème, petits légumes

Crème brûlée foie gras et son confit de figues

**Plateau de 12 pièces assorties à faire chauffer 26,25€**

### MINI FALUCHES

Saumon fumé, chantilly ciboulette.

Coppa, Parmesan, pesto, tomate séchée

Foie gras, magret de canard, chutney de figues

**Plateau de 15 pièces assorties**

**26,25€**

### MINI VERRINES

Salade de boulgour, concassée de tomate, crevette méditerranéenne.

Caviar de jambon cru, courgettes

Crème de betteraves, chèvre frais, éclats de noisette.

**Plateau de 15 pièces assorties**

**26,25€**

### MINI BURGERS

Classique

St Jacques

Landais

Végétarien

**Plateau de 20 pièces assorties à faire chauffer 30,00€**

### MINI WRAPS

Wrap tomate, poulet, bacon grillé, mélange de crudités, oignons frits, sauce moutarde

Wrap nature, saumon fumé, avocat, tomate, salade, fromage frais ciboulette.

**Plateau de 20 pièces assorties**

**26,00€**





## CONFISERIE / BISCUITERIE

### 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, abricots, nougatine, noix de macadamia...

- **Les Centres de Table à croquer**

Sapin en chocolat avec guirlandes mendiants.

Boules de Noël.

Étoiles de Noël chocolat

### MAIS ÉGALEMENT

- **Grand choix de chocolats (pralinés, ganaches...)**

Truffes,

Tuiles aux amandes,

Chardons à la liqueur,

Pâtes d'amande,

Pâtes de fruits,

Fondants de Noël,

Marrons glacés,

Fruits confits,

Thé en vrac et coffrets de Noël

Confiture de Noël, confiture figues et noix.

### BISCUITERIE

- **Cake de Noël**

Cake aux épices de Noël avec pommes, raisins et noix macérés au rhum

11,90€

- **Macarons Maison**

Pièce

1,20€

Coffret 9 macarons

12,50€

Coffret 12 macarons

16,60€

Coffret 18 macarons

24,40€

Coffret 24 macarons

32,25€

### MIGNARDISES

Assortiment de mini choux variés, tartelettes, entremets

Plateau de 20 pièces

24,00€

Plateau de 40 pièces

48,00€

### LES TARTINABLES ET CHUTNEY

Tapenade aux olives vertes ou noires

Ketchup béarnais,

Poichichade,

Douceur d'artichaut,

Comptée d'oignon rouge

Trio de chutney : Poivron, figue et mangue.

### LA CAVE

Champagne Pâtigoustier\*

Crémant d'Alsace Wolfberger\*

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

# BÛCHES PÂTISSIÈRES

L'ensemble des bûches sera disponible du **10 au 25 décembre 2022**.

Si vous désirez des bûches pour la fin d'année (du 27 au 31/12), elles seront à commander **avant le 23 décembre**.

4, 6, 8 ou 10 personnes

5,50€ la part

- **Rouge Délice\*** / \*\*

Bavaroise framboise, crème légère mascarpone vanille, compotée cassis myrtille, biscuit viennois

- **Trilogie**

Mousse chocolat noir, lait et blanc, viennois chocolat, croustillant praliné

## *Novautés*

- **Pâtigoustier Millésime 2022\***

Biscuit viennois café, crémeux Dulcey café, ganache montée Oplays, streuzel café.

- **Illanka**

Mousse chocolat noir Illanka 63% cacao, ganache montée vanille, biscuit chocolat, sable pressé, choux cacao

- **Victoria \***

Pain de Gênes citron vert, ananas caramélisés, crémeux exotique mangue passion, mousse légère citron vert, glaçage exotique

- **Noccio latte**

Mousse lait Hukambi 53 % cacao, confit de figues-cassis, biscuit viennois noisette, crémeux noisette, streuzel noisette pressé

\* Bûche réalisée à partir de produits sans gluten

\*\* Bûche réalisée à partir de produits sans fruits à coques

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

**Toute notre gamme de bûches pâtisseries et tradition est déclinée en bûchette**

## BÛCHES TRADITION

4, 6, 8 ou 10 personnes

5,50€ la part

- **Café\*\*/\*\***

Biscuit viennois roulé saucé café, crème au beurre café

- **Chocolat\*\*/\*\***

Biscuit viennois roulé saucé chocolat, crème au beurre chocolat.

- **Praliné\*/\*\*\***

Biscuit viennois roulé saucé sirop Marsala, crème au beurre praliné

- **Grand Marnier \*\*\*/\*/\*\***

Biscuit viennois roulé saucé sirop Grand Marnier, crème au beurre Grand Marnier.

## COQUILLES PUR BEURRE\*\*

- **Coquille Nature**

100g : **2,70€**

250g : **4,90€**

500g : **9,50€**

1 Kg : **19,00€** uniquement sur commande

- **Coquille Raisins, Sucre, Chocolat ou Sucre et Raisins**

250g : **5,70€**

500g : **11,10€**

1 Kg : **22,50€** uniquement sur commande

**NOUS VOUS INVITONS À VENIR DÉGUSTER NOS NOUVEAUTÉS  
LE SAMEDI 10 DÉCEMBRE À PARTIR DE 10H.**



**Pâte à tartiner**  
**"maison"**

ingrédients: praline amandes/noisettes 50%,  
amandes, sucre, fèves de cacao torréfiées, poudre  
de cacao, cacao poudre, huile de noix.  
Fabrication à la Purcellerie, 115, 84 de l'Industrie 1 Bédou  
01.30.75.79.81  
DLUO :

300 g







## SERVICE COMMANDES



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.

**Les commandes sont à passer pour :**

**Noël : dernier délai le mercredi 21 décembre**

**Nouvel An : dernier délai le jeudi 29 décembre.**

Passé ces dates, nous ne pourrons plus faire aucune modification pour les commandes passées.

Nous vous remercions, afin de limiter la durée d'attente, de **privilégier le règlement lors de votre commande.**

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.

Saint  
Amand-Les-Eaux

## HORAIRES SPÉCIALES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Le magasin sera ouvert :

Du mardi au vendredi de 7h30 à 19h00

**Pour Noël :**

Le samedi 24 décembre de 7h00 à 18h00

Le dimanche 25 décembre de 8h00 à 12h30

**Pour la Saint Sylvestre :**

Le samedi 31 décembre de 7h00 à 17h00

Le magasin sera fermé le dimanche 1er janvier 2023

Fermé le lundi

*Philippe Boucher* -----



**Pâtisserie BOUCHER**

**Sylvie et Philippe Boucher**

**8/10, rue d'Orchies**

**59230 Saint Amand-Les-Eaux.**

**Tél. : 03 27 48 44 97**

**[www.patisserie-boucher.fr](http://www.patisserie-boucher.fr)**

**Facebook : Pâtisserie Boucher**

**Instagram : [patisserie\\_boucher](https://www.instagram.com/patisserie_boucher)**

**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 2023.**

## BÛCHES GLACÉES

4, 6, 8 personnes 5,50€ la part

- **Provençale**

Sorbet abricot mangue, parfait nougat, brisures de nougat, biscuit amandes

- **Créquillon glacé**

Dacquoise noisette, crème glacée chocolat, croustillant praliné chocolat au lait, crème glacée noisette, glaçage chocolat noir

- **Sunrise\*/\*\***

Parfait yuzu, compotée de framboise, sorbet framboise, biscuit viennois

- **Tiramisu *Novauté***

Biscuit viennois, sablé pressé café, mousse glacée café Dulcey, crème glacée vanille

## BÛCHES GLACÉES TRADITION \*/\*\*

4, 6, 8 personnes 5,20€ la part

- **Vanille chocolat**

Biscuit moelleux, glace vanille, glace chocolat et chantilly

- **Vanille fraise**

Biscuit moelleux, glace vanille, sorbet fraise et chantilly

\* Bûche réalisée à partir de produits sans gluten

\*\* Bûche réalisée à partir de produits sans fruits à coques

Tous les produits marqués d'une \* ou \*\* 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.

## GLACES ET SORBETS

- ½ Litre 7,00€

- **Glaces**

Vanille, chocolat, café, pistache, spéculoos, caramel, praliné...

- **Sorbets**

Fraise, framboise, poire, citron, mandarine, passion...

## ENTREMET DU NOUVEL AN

*A partir du 28 décembre*

- **Le Rouge délice\* / \*\***

Bavaroise framboise, crème légère mascarpone vanille, compotée cassis myrtille, biscuit viennois

4/6/8 pers.

4,80€ la part

- **Illanka**

Ganache montée vanille, biscuit chocolat, sablé pressé et mousse chocolat noir Illanka 63 % cacao, choux cacao.

Taille unique 6 personnes

30,00€



# Fêtes 2022

Pâtisserie BOUCHER

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

[www.patisserie-boucher.fr](http://www.patisserie-boucher.fr)  
Facebook : Pâtisserie Boucher  
Instagram : [patisserie\\_boucher](https://www.instagram.com/patisserie_boucher)

CONTINUEZ CETTE DÉLICIEUSE VISITE,  
EN PIVOTANT CE FEUILLET VERS LA DROITE