

Soy  
Chic!





Photos non contractuelles

# Amuses-bouches

## SALÉS FROIDS

- **Les pains surprises**  
Assortis : 39,00 €  
saumon fumé, jambon fumé, fromage  
et mousson de canard.
- Saumon 49,00 €
- **Les brioches mousselines (60 pièces)**  
Crabe 41,00 €  
Foie gras 56,00 €
- **Les pains de mie surprises**  
Poulet et cresson 26,00 €  
Océan : saumon fumé et crabe 32,00 €
- **Plateau de toasts assortis**  
Plateau de 20 toasts 20,00 €  
Plateau de 30 toasts 30,00 €  
Plateau de 40 toasts 40,00 €  
Plateau de 50 toasts 50,00 €  
Plateau de 60 toasts 60,00 €
- **Les navettes garnies (la pièce)**  
Jambon, gruyère, jambon de montagne, saumon  
fumé, mousson de canard. 1,10 €
- **Les cassolettes froides (la pièce)**  
Millefeuille de Crabe, chips de pomme et piment  
d'Espelette. 3,80 €  
Tartare de Homard aux Agrumes. 3,80 €  
Flétan Fumé façon Tortillas, brunoise croquante au  
vinaigre de cidre. 3,50 €  
Foie Gras en Pannacotta,  
crème et Porto\* Réduit. 3,50 €

## SALÉS À RÉCHAUFFER

- **Les petits fours salés**  
Assortiment :  
Allumette fromage, chorizo, gougère, maroilles,  
chèvre, pizza, jambon de montagne, flammekueche,  
saucisse, croque, palmier, chipolatas, merguez, point  
curry, quiches assorties.
- Boîte de 250 grs 12,00 €  
Boîte de 500 grs 24,00 €  
Boîte de 750 grs 36,00 €  
Boîte de 1 kg 48,00 €
- Bouchée escargot la pièce 1,20 €  
Pruneau au bacon la pièce 1,20 €

## SUCRÉS

- **Les fours sucrés**  
Assortiment varié selon quantité, tartelettes, pâte à  
choux, mousses assorties.
- Boîte de 200 grs 9,60 €  
Boîte de 500 grs 24,00 €  
Boîte de 750 grs 36,00 €  
Boîte de 1 kg 48,00 €
- Macarons de Paris la pièce 1,10 €
- **Les fours secs**  
Palets de dame, cake griottes, Rothschild, Biarritz, etc...
- Boîte de 200 grs 9,60 €  
Boîte de 300 grs 14,40 €  
Boîte de 500 grs 24,00 €
- Tuiles aux amandes les 100 grs 5,20 €  
Tuiles dentelle à l'orange la pièce 1,90 €

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

# Entrées et plats chauds

## ENTRÉES FROIDES

- **Saumon en Tartare** aux agrumes et basilic. 13,40 €
- **Médaille de Foie Gras de Canard maison**, gelée au Sauternes\*, toasts à griller (80g) 16,00 €
- **Fraîcheur d'Écrevisses**, printanière de légumes au parfum d'orange et condiments. 13,90 €
- **Duo de Foie Gras Maison et Homard**, mesclun et jeunes légumes, réduction balsamique 15,20 €

## ENTRÉES CHAUDES

- **Ris de Veau Croustillant** et jus court, petits cèpes et asperges vertes. 15,40 €
- **Queue de Lotte rôtie** au lard paysan, compotée d'oignons doux à la Marjolaine, salsifis glacés. 14,40 €
- **Cassolette de Homard** aux morilles et petits légumes. 14,50 €
- **Poêlée de Langoustines et Morilles** au vin jaune 14,60 €

## LES POISSONS

- **Blanquette de loup et St-Jacques**, aux pointes d'asperges, sauce au Noilly\*, petites charlottes crémeuses à la ciboulette. 14,30 €
- **Filet de Bar Grillé**, salsifis et embeurrée de chou au lard Fumé, sauce Champagne\* 15,40 €
- **Lotte au Vin Rouge façon Bourguignonne**, chips de Pancetta, petits rosés et Oignons grelots. 15,50 €
- **Turbot braisé au Champagne\*** écrasée de pommes de terre aux morilles. 16,30 €

## LES VIANDES

- **Foie Gras et Magret de Canard en Tournedos Rossini**, millefeuille de Fontenay, 1/2 pomme rôtie aux éclats de foie gras poêlés. 17,20 €
- **Chapon aux Morilles**, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olives, fagot d'haricots verts, tomate confite. 14,30 €
- **Tournedos à la Bordelaise**, millefeuille de Fontenay, courgettes, carottes et cèpes glacés. 16,20 €
- **Poularde aux Morilles et Vin Jaune**, Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, pointes d'asperges vertes. 14,80 €

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



Photos non contractuelles



Photos non contractuelles

# Menus

## SÉLECTION

47,40 €

Deux mises en bouche chaudes :  
Confit d'Oignon rouge à la grenadine,  
foie gras poêlé et pain d'épices.  
Gambas marinées et sautées à l'asiatique

Queue de Lotte rôtie au lard paysan,  
compotée d'oignons doux à la Marjolaine,  
salsifis glacés

Calice de Mojito\* et fraise mara des bois.

Poularde aux Morilles et Vin Jaune,  
écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive,  
pointes d'asperges vertes.

## PÂTIGOUSTIER

50,20 €

Deux mises en bouche chaudes :  
Confit d'Oignon rouge à la grenadine,  
foie gras poêlé et pain d'épices.  
Gambas marinées et sautées à l'asiatique

Poêlée de Langoustines et Morilles,  
au vin Jaune

Calice de Mojito\* et fraise mara des bois.

Foie Gras et Magret de Canard en Tournedos  
Rossini, millefeuille de Fontenay, 1/2 pomme  
rôtie aux éclats de foie gras poêlés.

## PETIT POUCKET

49,10 €

Deux mises en bouche chaudes :  
Confit d'Oignon rouge à la grenadine,  
foie gras poêlé et pain d'épices.  
Gambas marinées et sautées à l'asiatique

Cassolette de Homard  
aux Morilles et petits légumes

Calice de Mojito\* et fraise mara des bois.

Tournedos à la Bordelaise,  
millefeuille de Fontenay, courgettes,  
carottes et cèpes glacés.

## SPÉCIALITÉS

- Coulibiac de saumon sauce crémée  
(à partir de 4 pers.) la part 7,40 €
- Coquille St-Jacques 6,80 €
- Ficelle picarde 4,50 €
- Bouchée à la reine 6,80 €
- Cassolette de Fruits de Mer,  
crème Noilly\* 6,50 €
- Terrine de canard à l'ancienne  
les 100 grs 6,10 €

Consignes : Forfait de 10,00 €/ couvert : Mini 2 pers/Menu - 2 boules de pain/ pers. Pour toute commande de menu complet passée et réglée avant le mardi 12/12/17 pour Noël et le lundi 18/12/17 pour le Nouvel An, nous vous offrons le dessert (5,40 €/pers.).

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

# Bûches

## ÉLABORÉES

4 - 6 - 8 - 10 pers. La part 6,50 €

- **Framboise des neiges**  
Génoise, crème mousseline, framboises, décor meringué.
- **Feuillantine**  
Biscuit léger aux amandes, mousse au chocolat lait, noir et blanc, feuilleté praliné.

## TRADITIONNELLES

4 - 6 - 8 - 10 pers. La part 5,00 €

- **Café, praliné ou chocolat**  
Génoise, crème au beurre sans alcool.
- **Grand Marnier\***  
Génoise, crème au beurre Grand Marnier\*.
- **Kirsch\* et fruits confits**  
Génoise, crème au beurre kirsch\* et fruits confits.

## NOUVEAUTÉS

4 - 6 - 8 - 10 pers. La part 6,50 €

- **Jivara**  
Biscuit brownies, mousse chocolat lait Jivara, crème brûlée vanille
- **Sublim'**  
Biscuit chocolat sacher, compotée de Griottes, crémeux chocolat noir, crème Vanille
- **Nuit des Iles**  
Biscuit Léger au Citron Vert, confit de Fraises, crème légère aux Litchis

## SÉLECTION PÂTIGOUSTIER 2017

4 - 6 - 8 - 10 pers. La part 6,50 €

- **Maéva**  
Biscuit léger à la pistache, crémeux vanille, compotée d'abricots au caramel, coulis de fruits tropicaux.

# Spécialités

fêtes de fin d'année

- **Le seau de cailloux du Petit Poucet**  
(8 à 12 pers.) - 4 choux/pers.  
Choux au sucre garnis d'une crème légère à la vanille et servis avec une sauce chocolat.  
La part 6,50 €
- **La couronne de l'Avent**  
(4 - 6 - 8 pers.)  
Mousse chocolat, crème légère à l'orange, biscuit léger au chocolat.  
La part 5,50 €
- **La lettre au Père Noël**  
(Taille unique 6 pers.)  
Dacquoise aux amandes, crémeux chocolat et Gianduja, mousse légère à la vanille. 36,00 €
- **Cadeaux de fêtes**  
(Taille unique 6 pers.)  
Petits choux caramélisés (4 choux par personne) garnis d'une crème chocolat et framboise assemblés en forme de paquet cadeau. 39,00 €
- **St Honoré vanille-fraise**  
(4 - 6 - 8 pers.)  
Pâte feuilletée, choux blancs et rouges garnis de crème parfumée à la fraise, chantilly vanille et crémeux fraise  
La part 5,00 €

## NOUVEAUTÉS

- **Marron-Cassis**  
(Taille unique 6 pers.)  
Biscuit aux amandes, compotée pomme-cassis, mousseline et décor marron.  
Le gâteau 36,00 €
- **Cappuccino**  
(Taille unique 6 pers.)  
Biscuit noisette, crémeux café, crème diplomate et streuzel  
Le gâteau 36,00 €





Photos non contractuelles

## Pièces glacées

- **La Barque des Hortillons**  
À partir de 10 pers. La part 6,00 €
- **Corne d'Abondance**  
À partir de 6 pers. La part 6,00 €
- **Le seau de Champagne\***  
8 à 12 pers. La part 6,00 €
- **Le traîneau glacé**  
8 à 15 pers. La part 6,00 €
- **La boule de Noël**  
Sorbet framboise, parfait chocolat, biscuit amande imbibé vanille.  
Taille unique 8 pers. 41,60 €
- **Le sapin**  
Sorbet fruits rouges, glace à la vanille, biscuit aux amandes.  
Taille unique 8 pers. 39,20 €

## Entremets glacés

- 4 à 10 pers.,
- **Vacherin framboise**  
Sorbet et meringue. la part 4,30 €
  - **Nougat glacé**  
Biscuit amande, parfait nougat, décor fruits secs et confits, coulis de framboise. la part 4,80 €
  - **Vacherin Surprise**  
Boules de glace et sorbet assortis, meringue.  
À partir de 6 pers. la part 4,80 €
  - **Cocktail de Sorbets (3 boules par pers.)**  
Coupe en nougatine, boules de sorbets assortis. la part 4,80 €
  - **Omelette Norvégienne**  
Génoise saucée au Grand Marnier\*, glace vanille avec fruits confits au Grand Marnier\*, meringue flambée. la part 4,80 €
  - **Vacherin Café**  
Coques de meringue, glace et parfait café. la part 4,80 €
  - **Coupelle du Petit Poucet**  
Coupe en nougatine garnie de choux profiteroles, accompagnée de sauce chocolat.  
4 à 8 pers. (4 choux/pers.) la part 5,20 €

## Bûches glacées

- ÉLABORÉES  
4 - 6 - 8 pers. La part 6,00 €
- **Trois fruits rouges**  
Sorbet framboise, cassis et fraise, macaron moelleux.
  - **Éclat d'or**  
Glace caramel, parfait vanille, noix de pécan caramélisées, caramel mou, biscuit amande et macaron.

- NOUVEAUTÉS  
4 - 6 - 8 pers. La part 6,00 €
- **Pabana**  
Sorbet de fruits tropicaux, crème glacée chocolat blanc et vanille. Biscuit chocolat, cœur croquant au spéculoos
  - **Megève**  
Dacquoise aux amandes, confit de fruits rouges, crème glacée à la fleur d'oranger et au chocolat au lait parfumé myrtille
  - **Provençale**  
Crumble amande citron, sorbet abricot, sorbet Jivara, dacquoise aux amandes, compotée fraise-ramboise

- CLASSIQUES  
4 - 6 - 8 pers. La part 5,20 €
- **Arabica**  
Glace café, parfait café et meringue.
  - **Vacherin framboise**  
Sorbet et meringue.
  - **Caraque**  
Glace chocolat, parfait chocolat et meringue.

- NOUVEAUTÉS ENTREMETS GLACÉS
- **Macaron Glacé Fraise-Mojito**  
Biscuit Macaron, Sorbet Mojito, Sorbet Fraise  
« Mara des Bois » la part 5,50 €
  - **Boréal**  
Crème glacée vanille, sorbet framboise, dacquoise aux amandes et sorbet de fruits tropicaux la part 5,20 €
  - **Opéra d'Hiver**  
Biscuit Joconde imbibé Café -  
Parfait Chocolat et Café. la part 5,20 €

# Entremets

- **Charlotte fruits rouges**  
Macaron moelleux, crème légère vanille, confit fraise et rhubarbe, fruits rouges. 5,40 €
- **Arlequin**  
Biscuit cuillère, crème légère à la vanille, biscuit aux amandes, cocktail de fruits. 4,50 €
- **Soleil rouge**  
Biscuit amande, crème légère aux fruits rouges, coulis fruits exotiques gélifiés, décor fruits. 5,40 €
- **Prestige**  
Biscuit aux amandes, mousse chocolat et vanille caramélisée. 4,50 €
- **Royal**  
Macaron moelleux aux amandes, croustillant praliné, mousse chocolat noir 64 %. 5,40 €
- **Opéra**  
Biscuit aux amandes, crème au beurre café, ganache chocolat. 5,00 €
- **Merveilleux**  
Meringue blanche, mousse chocolat ou café. 4,50 €
- **Orchidée**  
Dacquoise aux amandes, mousse chocolat noir, biscuit aux amandes, crème brûlée à la vanille, décor chocolat. 5,40 €

## NOUVEAUTÉS

4 - 6 - 8 pers La part 5,40 €

- **Féerie**  
Biscuit chocolat allégé, suprême lait et fruits, crème citron
- **Passionnement**  
Pâte sablée, biscuit praliné, gelée passion, crème légère aux amandes
- **Earl Grey**  
Biscuit cacao, crème anglaise au chocolat et thé, crème légère à la fleur d'oranger

# Friandises

- **Nos chocolats maison**  
Présentés en ballotins
- 150 grs 11,70 €
- 250 grs 19,50 €
- 350 grs 27,30 €
- 500 grs 39,00 €
- 750 grs 58,50 €
- 1 kg 78,00 €
- **Tuiles amiennoises**
- Les 100 grs 5,60 €
- Ballotin de 300 grs 19,30 €
- Boîte de 500 grs 33,60 €
- Boîte de 750 grs 47,70 €
- **Macarons d'Amiens**
- La pièce 0,90 €
- Sachet de 10 9,00 €
- Sachet de 15 13,50 €
- Sachet de 20 18,00 €
- Sachet de 30 27,00 €
- **Roses de Picardie**
- Réglotte petit modèle (200 grs) 18,20 €
- Réglotte grand modèle (300 grs) 26,50 €
- **Cailloux du Petit Poucet**
- Les 100 grs 5,50 €
- Boîte de 250 grs 16,35 €
- Boîte de 400 grs 24,80 €
- **Truffes**
- Les 100 grs 5,80 €
- **Pâtes de fruits**
- Les 100 grs 4,80 €
- **Palets des Gothiques**
- Pour les sportifs
- Boîte de 300 grs 29,20 €
- Boîte de 450 grs 41,60 €

Photos non contractuelles





Photos non contractuelles

## Les *Pains*

- Pain de mie carré - 400 grs et 500 grs
- Pain de campagne - 400 grs
- Pain de campagne aux noix - 400 grs
- Pain brioché - 400 grs et 500 grs
- Pain complet - 400 grs
- Pain céréales - 400 grs
- Pain de seigle - 400 grs
- Pain Bucheron - 400 grs

- Nos gâteaux battus

*Au poids*

23,50 €/le kg

- Nos brioches (pur beurre)

*Au poids*

19,00 €/le kg

- Pain de table individuels  
Campagne, seigle, céréales



# Galettes des rois

À partir du 2 janvier 2017

- **Galette crème d'Amandes**  
4 - 6 - 8 ou 10 pers La part 3,60 €
- **Galette crème légère aux Amandes**  
Spécialité maison (ne se réchauffe pas !)  
4 - 6 - 8 ou 10 pers La part 3,30 €
- **Galette aux Lychees et Framboises**  
Crème d'amandes parfumée à l'eau de rose garnie de framboises  
et lychees.  
4 et 6 pers. *uniquement* La part 4,00 €
- **Galette à la Mandarine**  
Crème d'amande parfumée d'une compotée de mandarines.  
(À faire tiédir légèrement.)  
4 et 6 pers. *uniquement* La part 4,00 €

Photos non contractuelles





## Le Petit Poucet

52, rue des 3 cailloux

80 000 Amiens

Tél. : 03 22 91 42 32

[contact@le-petit-poucet.fr](mailto:contact@le-petit-poucet.fr)

[www.le-petit-poucet.fr](http://www.le-petit-poucet.fr)

