

The background is a solid terracotta color. It is decorated with various watercolor-style bows in shades of pink, yellow, and green, along with green leaves. The bows are of different sizes and are scattered across the page. The text is centered on the right side.

Fêtes de fin d'année

2025-2026

LE PETIT POUCKET





Les amuse - bouches

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES PAINS SURPRISES

Assortiment de 40 pièces 44,00€

Saumon fumé & concombre
Rillettes de crabe & pomme verte
Mousse de foie gras & abricots secs
Jambon blanc & cornichons
Fromage frais & brunoise de légumes

LES NAVETTES GARNIES

Assortiment de 10 pièces 16,00€

Façon "Lobster Roll" (émietté de homard, mayonnaise maison)
Rillettes de poulet au curry noir
Filet de porc séché, moutarde à l'ancienne
Chèvre frais, miel & noix
Mousse de céleri & éclats de chips de carotte

LES CRÉATIONS

Assortiment de 12 pièces 24,00€
Assortiment de 18 pièces 35,00€
Assortiment de 30 pièces 58,00€

Blini saumon gravelax à la betterave
Ceviche de Saint-Jacques, mangue & fruit de la passion
Sphère de foie gras aux abricots, pain d'épices
Canapé volaille, crème de butternut & châtaignes
Sablé comté, crème de bleu & noix
Cube de polenta, crème truffée

Les amuse - bouches

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Assortiment de 16 pièces 19,00€

Assortiment de 32 pièces 38,00€

Croque monsieur à la truffe

Feuilleté au chorizo & comté

Quiche lorraine

Bouchée aux moules & sauce homardine

Quiche au saumon & curry

Gougère au parmesan

Feuilleté au gruyère

Pizza aux petits légumes

LES PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 12 pièces 15,00€

Assortiment de 18 pièces 22,50€

Assortiment de 30 pièces 37,50€

Aveline (croustillant noisette & ganache chocolat au lait)

Mangue passionnée (croustillant coco, confit mangue & mousse passion)

Tartelette pommes caramélisées (ganache caramel & pommes caramélisées)

Tartelette citron-yuzu meringuée (crème citron-yuzu & meringue italienne)

Chou chocolat (crèmeux chocolat)

Chou vanille caramélisé (crème pâtissière vanille & caramel croquant)





Les entrées

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de kumquats	21,00€
Médailon de saumon en déclinaison, crème acidulée	18,00€

LES ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté de ris de veau croustillants, sauce aux morilles	20,00€
Brochette de Saint-Jacques, brunoise de céleri, sauce aux herbes fraîches et ail frais	20,00€

Les plats

LES VIANDES

Suprême de pintade farci au pain d'épices, jus corsé au pain d'épices, purée de panais & pommes de terre, carottes rôties	20,00€
Filet mignon de porc farci aux châtaignes, chou vert farci au foie gras, millefeuille de pommes de terre.....	21,00€

LES POISSONS

Filet de dorade, sauce au safran, riz pilaf au safran, navets glacés	22,00€
Brochette de gambas flambées au rhum, sauce coco, ananas caramélisé, mousseline de chou fleur	22,00€

Les spécialités de la maison

Coulubiak de saumon, sauce crémeuse aux fines herbes (6 parts).....	58,00€
Pâté de canard d'Amiens en croûte (6 parts)	42,00€
Bouchée à la Reine	8,50€
Ficelle picarde	6,50€

Les bûches

4, 6 ou 8 parts

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

La part 7,50€

La Framboise : streusel amande-citron, biscuit moelleux, confit de framboise, diplomate framboise, meringue italienne

La Cacao : croustillant praliné à la fleur de sel, biscuit moelleux au chocolat, crémeux chocolat noir 72%, mousse au chocolat noir "Extra bitter" 61%

La Vanille : croustillant pop-corn, biscuit moelleux chocolat noir, caramel onctueux à la fleur de sel, mousse légère à la vanille

La Citron : streusel citron, biscuit génoise, marmelade citron, crémeux aux deux citrons, mousse façon "cheesecake" au citron vert

La Poire : croustillant aux noix de pécan caramélisées, biscuit pain d'épices, compotée de poires, mousse au chocolat blond **uniquement en 6 parts**

LES BÛCHES CRÈME AU BEURRE

La part 6,00€

Chocolat : génoise moelleuse imbibée au sirop, crème au beurre chocolat

Café : génoise moelleuse imbibée au sirop de café, crème au beurre café



Les entremets

4, 6 ou 8 parts – prix à la part

Les formats individuels sont également disponibles à la commande

LES SPECIALITES DE LA MAISON

Merveilleux au chocolat	5,50€
meringue légère, chantilly au chocolat, copeaux de chocolat	
Merveilleux au café	5,50€
meringue légère, chantilly au café, amandes effilées	
Chiboust aux poires	4,70€
pâte feuilletée, crème pâtissière au kirsch, poires, crème chiboust	
Chiboust aux framboises	4,70€
pâte sucrée, crème pâtissière au kirsch, framboises fraîches, crème chiboust	
Chiboust au chocolat	4,70€
pâte sucrée, ganache au chocolat, crème chiboust	
Solférino	3,90€
pâte sablée, crème pâtissière aux amandes, croisillon de pâte à choux	

LES CLASSIQUES

Royal	5,90€
croustillant praliné, biscuit dacquoise aux amandes, mousse au chocolat noir	
Paris-Brest	4,90€
pâte à choux, crème pralinée, noisettes caramélisées, cœur praliné noisette	
Millefeuille	4,10€
pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline, fondant marbré	
Tarte citron-yuzu meringuée	5,40€
pâte sucrée, crème au citron et yuzu, gel de yuzu, meringue italienne	



Les entremets

4, 6 ou 8 parts – prix à la part

Les formats individuels sont également disponibles à la commande

LES CRÉATIONS

Aveline 5,90€

noisettes torréfiées et caramélisées en croustillant, dacquoise noisette, crémeux gianduja, ganache montée au chocolat au lait

Mangue passionnée 5,70€

croustillant noix de coco, biscuit financier, confit de mangue, mousse passion, ganache montée vanille-citron vert

Intensément vanille 5,90€

pâte sucrée, ganache vanille, crémeux mascarpone & vanille

Charlotte aux fruits rouges 5,90€

biscuit joconde, mousse vanille, confit fraise-rhubarbe, dacquoise amande, fruits rouges

Tarte exotique 5,90€

pâte sablée, crémeux passion, compotée mangue-passion-ananas

Tonka 5,90€

croustillant pécan, brownie chocolat, crème brulée vanille, ganache montée chocolat noir-tonka

Les entremets glacés

L'entremet de 6 parts 35,00€

Vacherin framboise

meringue, sorbet framboise, chantilly vanille





Les galettes des rois

à partir du 3 janvier 2026

4, 6 ou 8 parts – prix à la part

Galette à la frangipane 4,40€

Galette à la crème d'amandes crue 4,40€
se déguste froide

Galette framboise-litchi 5,20€
crème d'amandes à l'eau de rose, framboises, litchis
se déguste légèrement tiède

Galette noisettes-clémentines 5,20€
crème de noisettes, noisettes concassées, confit de clémentines

Autres gourmandises...

LES CHOCOLATS

Ballotin T1 (env. 150g).....	15,00€
Ballotin T2 (env. 250g).....	25,00€
Ballotin T3 (env. 350g).....	35,00€
Ballotin T4 (env. 500g).....	50,00€
Ballotin T5 (env. 750g).....	75,00€
Ballotin T6 (env. 1kg).....	100,00€

LES MACARONS D'AMIENS

Paquet de 10	11,00€
Paquet de 15	16,50€
Paquet de 20	22,00€

LES TUILES DE CHOCOLAT

Boîte de 200g	16,50€
---------------------	--------

noir, au lait, blond ou assortis

LES PÂTES DE FRUITS

Boîte de 16	14,50€
-------------------	--------

NOS "PLUMS"

Pâte à baba imbibée de rhum, garnie de
fruits confits et raisins secs*

Boîte de 6	13,00€
------------------	--------

DECOUVREZ D'AUTRES GOURMANDISES EN VENTE EN BOUTIQUE :
MARRONS GLACÉS, FRUITS CONFITS, ORANGETTES...

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





Les pains

Pain complet (300g)	2,70€
Pain aux céréales (300g)	2,70€
Pain de seigle (300g)	3,00€
Pain brioché (300g)	3,00€
Pain d'épices (600g)	13,50€

Les brioches

Le gâteau battu (350g)	9,00€
La brioche pur beurre (350g)	7,00€

Pour commander

Les commandes sont à effectuer à partir du 2 décembre :

- **EN BOUTIQUE** au 34 rue de la République
- **PAR MAIL** à l'adresse : commandes@le-petit-poucet.fr

Jusqu'au dimanche 21 décembre pour Noël (23, 24 et 25 décembre)

Jusqu'au dimanche 28 décembre pour le Nouvel An (31 décembre)

Aucune commande ne sera possible après ces dates.

Pour être prises en compte, les commandes devront être **réglées à l'avance**.

Un **bon de commande** vous sera remis après règlement.

Nous vous remercions de bien vouloir le vérifier (contenu & quantités) et le **présenter lors du retrait** de votre commande. **Aucune modification** ne pourra être prise en compte une fois la commande effectuée.

Les commandes seront à **retirer en boutique**, au 34 rue de la République, selon le **créneau horaire** précisé lors de la commande.

Horaires spécifiques pour les fêtes de fin d'année :

- Ouvert le lundi 22 décembre de 8h00 à 19h30
- Ouvert le lundi 29 décembre de 8h00 à 19h30
- Ouvert le 24 décembre de 8h30 à 18h00
- Ouvert le 25 décembre de 8h30 à 12h30
- Ouvert le 31 décembre de 8h30 à 18h00
- Fermé le 26 décembre, le 1er et le 2 janvier 2026





LE PETIT POUCKET



PÂTISSERIE

MARDI - DIMANCHE

08H00 - 19H30

SALON DE THÉ

MARDI - DIMANCHE

08H00 - 19H30

BAR DÎNATOIRE

MERCREDI - SAMEDI

19H00 - 00H00

TRAITEUR-EVÉNEMENTIEL

SUR RÉSERVATION, DANS NOS SALONS OU AILLEURS

Joyeuses fêtes

34 rue de la République 80000 Amiens

03 22 91 42 32

contact@le-petit-poucet.fr

