

Fêtes de fin d'année

2025-2026

LE PETIT POUSET





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" (émiellé 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 gravlax 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 (crémeux 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€
Médaillon 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

Coulibiac 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 brûlée 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...





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 POUSET



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