



2019 | 2020

30 *ans*
de
Gourmandise
et de *Savoir-faire*

Pâtisserie Le Petit Poucet



Antoine Guilbert
Gourmandine 1 et 2
Valenciennes



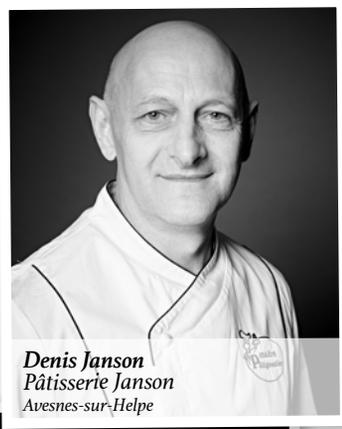
Ludovic Devulder
Le Croque en Bouche
Condé-sur-l'Escaut



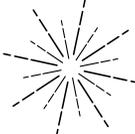
Pascal Catrisse
Pâtisserie Catrisse
Pont-à-Marcq



Hervé Delepierre
Pâtisserie Delepierre
Faches Thumesnil et Chéreng



Denis Janson
Pâtisserie Janson
Avesnes-sur-Helpe

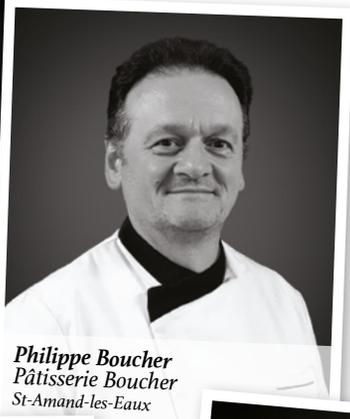
30 ans  de
Gourmandise
et de **Savoir-faire**



Jean-Claude Jeanson
Pâtisserie Jeanson
Lens



Eric Morin
La Florentine
Roubaix



Philippe Boucher
Pâtisserie Boucher
St-Amand-les-Eaux



Vincent Cucci
Pâtisserie Cucci
Douai



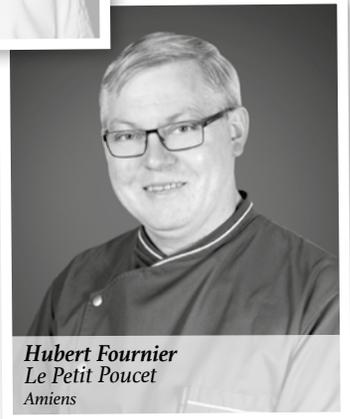
Pierre Thorez
Pâtisserie Thorez
Lille et Lomme



Stéphane Pecrix
Pâtisserie Pecrix
Saint-Nicolas



Guillaume Fievet
Pâtisserie Fievet
Le Quesnoy



Hubert Fournier
Le Petit Poucet
Amiens

AMUSE BOUCHES

SALÉS FROIDS

LES PAINS SURPRISES (60 pièces)

- Assortis.....42,00 €
Saumon fumé, jambon fumé, fromage et mousse de canard
- Saumon 52,00 €

LES BRIOCHES MOUSSELINES (60 pièces)

- Crabe 44,00 €
- Foie gras 59,00 €

LES PAINS DE MIE SURPRISES (24 pièces)

- Poulet et cresson.....28,00 €
- Océan.....34,00 €
Saumon fumé et crabe

PLATEAU DE TOASTS ASSORTIS

Plateau de 20 toasts	22,00 €
Plateau de 30 toasts	33,00 €
Plateau de 40 toasts	44,00 €
Plateau de 50 toasts	55,00 €
Plateau de 60 toasts	66,00 €

LES NAVETTES GARNIES (La pièce)1,10 €
Jambon blanc, jambon de montagne, gruyère, saumon fumé,
mousse de canard.

LES CASSOLETTES FROIDES (La pièce)

- Tartare de St Jacques citronné et coriandre.....3,80 €
- Saumon Gravlax à la fleur de sel et asperge.....3,80 €
- Médaillon de foie gras maison,
pommes caramélisées.....3,80 €

SALÉS À RÉCHAUFFER

LES PETITS FOURS SALÉS

- Assortiment
Assortiment de fours salés (allumette fromage, chorizo, gougère,
maroille, chèvre, pizza, jambon de montagne, flamenkuche,
saucisse, croque, palmier, point curry et quiches).
Boîte de 250 grs 12,50 €
Boîte de 500 grs..... 25,00€
Boîte de 750 grs 37,50 €
Boîte de 1 kg.....50,00 €
- Bouchée escargotLa pièce 1,40 €
- Pruneau au baconLa pièce 1,40 €

SUCRÉS

LES FOURS SUCRÉS

Assortiment de fours sucrés (tartelettes, éclairs, glands, « mousses »)
Boîte de 200 grs 10,00 €
Boîte de 500 grs 25,00 €
Boîte de 750 grs..... 37,50 €
Boîte de 1 kg50,00 €

MACARONS DE PARISLa pièce 1,10 €

LES FOURS SECS

Palets de dame, cake griottes, Rothschild, Biarritz, etc...
Boîte de 200 grs 10,00 €
Boîte de 300 grs15,00 €
Boîte de 500 grs 25,00 €

TUILES AUX AMANDES.....Les 100 grs 5,50 €

TUILES DENTELLES À L'ORANGE..... La pièce 2,00 €

ENTRÉES & PLATS CHAUDS

ENTRÉES FROIDES

- **Tartare de thon aux saveurs thaï**.....14,20 €
- **Médailon de foie gras de canard maison,**
gelée au Sauternes*, toasts à griller
Les 80 grs.....16,80 €
- **Dartois de crustacés, crabe et crevettes**..... 14,80 €
- **Saumon en 2 façons,**
(tartare et gravlax) brunoise de jeunes légumes 13,60 €

ENTRÉES CHAUDES

- **Filet de turbot** aux pointes d'asperges vertes, sauce vierge,
légumes primeurs.....13,90 €
- **Noix de Saint Jacques rôties,** purée de panais, caramel
balsamique 14,80 €
- **Duo de lotte et Saint Jacques,** poireaux en filaments sauce
Noilly-Prat.....14,60 €
- **Ris de veau croustillant et jus court,** cèpes et asperges
vertes.....15,40 €

LES POISSONS

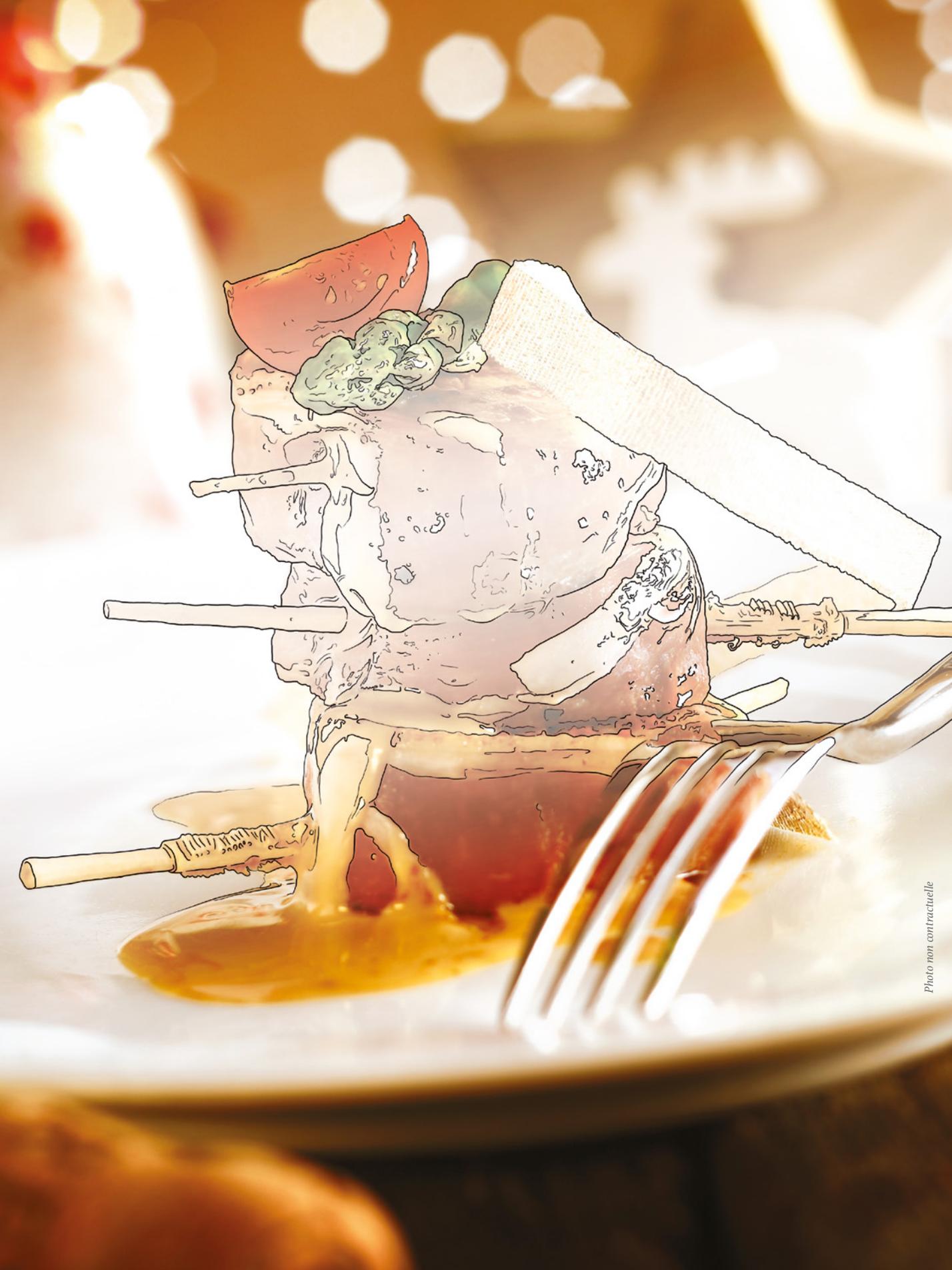
- **Filet de barbue** au cidre et crevettes, endives braisées..14,20 €
- **Dos de bar,** risotto aux girolles, légumes gourmands sauce
champagne*.....15,40 €
- **Blanc de turbot** à l'huile vierge, mousseline de pommes de
terre aux morilles..... 15,50 €
- **Filet de sandre rôti,** sauce au Riesling*,
blanc de poireaux et rattes 16,30 €

LES VIANDES

- **½ Magret de Canard,** sauce au miel et raisins, millefeuille de
Fontenay, pomme fruit15,40 €
- **Chapon aux écrevisses,** rosace de pommes de terre, potagère
de légumes de saison 14,80 €
- **Tournedos de bœuf sauce Périgourdine,** millefeuille de
Fontenay, tomate farcie à la duxelle de champignons19,80 €
- **Suprême de volaille au vin jaune***, risotto aux morilles,
légumes croquants.....14,50 €



Photo non contractuelle



MENUS

SÉLECTION 47,40 €

Deux mises en bouche froides :
Domino de saumon gravlax,
asperge verte croquante.

Langoustine et Saint Jacques marinées,
brunoise croquante.

Filet de turbot aux pointes d'asperges vertes,
sauce vierge, légumes primeurs.

Calice mojito* et fraise Mara des bois.

Suprême de volaille au vin jaune*,
risotto aux morilles, légumes croquants.

PETIT POUCKET 49,10 €

Deux mises en bouche froides :
Domino de saumon gravlax,
asperge verte croquante.

Langoustine et Saint Jacques marinées,
brunoise croquante.

Duo de lotte et Saint Jacques,
poireaux en filaments sauce Noilly-Prat*

Calice mojito* et fraise Mara des bois.

Chapon aux écrevisses,
rosace de pommes de terre, potagère de légumes de saison

PÂTIGOUSTIER 50,20 €

Deux mises en bouche froides :
Domino de saumon gravlax,
asperge verte croquante.

Langoustine et Saint Jacques marinées,
brunoise croquante.

Noix de Saint Jacques rôties,
purée de panais, caramel balsamique.

Calice mojito* et fraise Mara des bois.

½ Magret de canard,
sauce au miel et raisins, millefeuille de Fontenay, pomme fruit.

Consignes :

Forfait de 10,00 € / couverts : Minimum 2 pers / Menu - 2 boules de pain/ pers.

Pour toute commande de menu complet passée et réglée avant le jeudi 12/12/19 pour Noël et le mercredi 18/12/19 pour le Nouvel An, nous vous offrons le dessert (5,80 €/pers.).

SPÉCIALITÉS

- **Coulibiac de saumon sauce crémée (à partir de 4 pers.)**
La part 7,40 €
- **Coquille Saint-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 €
- **Croustade de Saint Jacques et ris veau aux morilles**.... 7,40 €

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

LES BÛCHES

ÉLABORÉES

4 - 6 - 8 - 10 pers. La part **6,80 €**

- **Framboise des neiges**
Génoise, crème mousseline, meringue et framboises.
- **Feuillantine**
Feuilleté praliné, biscuit léger aux amandes, mousse au chocolat lait, noir et blanc.

TRADITIONNELLES

4 - 6 - 8 - 10 pers. La part **5,20€**

- **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 **6,80 €**

- **Épicea**
Biscuit façon pain d'épices, compotée de fruits d'hiver, crème aux agrumes.
- **Impérial**
Dacquoise aux noisettes, crémeux Gianduja lait, crumble aux noisettes caramélisées à la fleur de sel.
- **Senga**
Biscuit cuillère au sucre roux, smoothie et crème légère à la fraise.
- **Perle noire - Sélection Pâtigoustier 2019**
Biscuit amande chocolat, caramel tendre, mousse chocolat noire 72 %

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, sauce chocolat.
La part **6,80€**
- **La couronne de l'Avent (4/6/8 pers.)**
Mousse chocolat, crème légère à l'orange, biscuit léger au chocolat.
La part **5,80€**
- **Les Choux de Minuit (taille unique 6 personnes)**
Sablé Breton, crémeux chocolat, choux à la vanille avec croquant.
Le gâteau **39,00€**
- **St Honoré Vanille-Fraise (4/6/8 pers.)**
Pâte feuilletée, choux parfumés à la fraise, chantilly vanille.
La part **5,40€**
- **Vanille-Pécan (taille unique 6 personnes)**
Crumble aux noix de pécan, biscuit moelleux chocolat, caramel à la fleur de sel, crème légère à la vanille.
Le gâteau **36,00 €**

NOUVEAUTÉS

- **Rose Bonbon (Taille unique 6 pers.)**
Biscuit pâte à choux, gelée de framboises au Champagne rosé*, crème légère à la framboise.
Le gâteau **39,00 €**
- **Mogador (taille unique 6 pers)**
Biscuit moelleux au chocolat, confit de framboises et perles croquantes, mousse allégée chocolat noir 72%.
Le gâteau **39,00 €**
- **Merveilleux au Spéculoos (4/6/8 pers)**
Crème chantilly allégée, mascarpone et spéculoos.
La part **5,40€**





LES PIÈCES GLACÉES

- **La Barque des Hortillons** (À partir de 10 personnes.)
La part 6,50 €
- **Corne d'Abondance** (À partir de 6 personnes.)
La part 6,50 €
- **Le seau de Champagne*** (8 à 12 pers.)
La part 6,50 €
- **Le traîneau glacé** (8 à 15 pers.)
La part 6,50 €
- **La boule de Noël** (Taille unique 8 pers.) 44,00 €
Sorbet framboise, parfait chocolat, biscuit amande imbibé vanille.
- **Le sapin** (Taille unique 8 pers.) 40,00 €
Sorbet fruits rouges, glace à la vanille, biscuit aux amandes.

LES BÛCHES GLACÉES

ÉLABORÉES (4, 6 et 8 pers.) La part 6,20 €

- **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 et 8 pers.) La part 6,20 €

- **Clementi**
Sablé, biscuit moelleux chocolat à la mandarine impériale*, sorbet et compotée de mandarine, mousse glacée chocolat Guanaja
- **Cœur de profiterole**
Brownie, glace chocolat Manjari 64 %, mousse glacée au praliné, cœur en pâte à choux garni de glace vanille
- **Tentation**
Sorbet pêche-abricot, crème glacée au caramel beurre salé, nougat glacé aux grains de fruits framboise, biscuit aux amandes.

CLASSIQUES (4, 6 et 8 pers.) La part 5,40 €

- **Arabica**
Glace café, parfait café et meringue.
- **Vacherin framboise**
Sorbet et meringue.
- **Caraque**
Glace chocolat, parfait chocolat et meringue.

LES ENTREMETS GLACÉS

De 4 à 10 pers. La part

- **Vacherin framboise** 4,50 €
Sorbet et meringue.
- **Nougat glacé** 5,00 €
Biscuit amandes, parfait nougat, décor fruits secs et confits, coulis de framboises.
- **Vacherin surprise** 5,00 €
Boules de glaces et sorbets assortis, meringue.
(À partir de 6 pers.)
- **Cocktail de Sorbets** (3 boules/pers.) La part 5,00 €
Coupe en nougatine, boules de sorbets assortis.
- **Omelette Norvégienne** 5,00 €
Génoise au Grand Marnier*, glace vanille avec fruits confits au Grand Marnier*, meringue flambée.
- **Vacherin Café** 5,00 €
Coques de meringue, glace et parfait café.
- **Coupelle du Petit Poucet** 5,60 €
Coupe en nougatine garnie de profiteroles, sauce chocolat.
(4 à 8 pers. 4 choux/pers.)

NOUVEAUTÉS ENTREMETS GLACÉS

- **Saint Honoré glacé aux fruits rouges** 6,00 €
Pâte à choux, parfait aux fruits rouges, choux craquelin garnis de glace vanille
- **Pistachio** 5,80 €
Meringue vanille, parfait à la pistache, sorbet et compotée de fraises
- **Pralinette** 5,80 €
Dacquoise aux amandes, glace vanille, croustillant praliné, éclats d'amandes caramélisées.

LES ENTREMETS

- **Charlotte fruits rouges**.....*la part 5,80€*
Macaron moelleux, crème légère vanille, confit fraises et rhubarbe, fruits rouges.
- **Arlequin**.....*la part 4,80 €*
Biscuit cuillère, crème légère à la vanille, biscuit aux amandes, cocktail de fruits.
- **Soleil rouge***la part 5,80 €*
Biscuit aux amandes, crème légère aux fruits rouges, coulis fruits exotiques gélifiés.
- **Prestige**.....*la part 4,80 €*
Biscuit aux amandes, mousse chocolat et vanille caramélisée.
- **Royal**.....*la part 5,80 €*
Macaron moelleux aux amandes, croustillant praliné, mousse chocolat noir 64 %.
- **Opéra**.....*la part 5,40 €*
Biscuit aux amandes, crème au beurre café, ganache chocolat.
- **Merveilleux**.....*la part 4,80 €*
Meringue blanche, mousse chocolat ou café.
- **Orchidée**.....*la part 5,80 €*
Dacquoise aux amandes, mousse chocolat noir, crème brûlée à la vanille.
- **Pavlova**.....*la part 4,50 €*
Meringue croustillante, coulis de fruits rouges, chantilly vanille et fruits frais.
- **Macaron framboises lychees**.....*la part 5,60 €*
Macaron, crème légère à l'eau de rose, framboises et lychees.

NOUVEAUTÉS (4, 6 et 8 pers.).....*La part 5,80€*

- **Cheese cake fraise**
Biscuit croquant aux amandes et cassonade, confit de fraises, mousse citron
- **Tutti Frutti**
Biscuit pain de Gênes à la pistache, mousse aux fruits exotiques, crémeux à la mangue.
- **Caramélia**
Biscuit brownie, crémeux caramel, caramel tendre et glaçage gourmand

FRIANDISES

- **Nos chocolats**
Présentés en ballottin
- 150 grs.....12,00 €
- 250 grs.....20,00 €
- 350 grs.....28,00 €
- 500 grs.....40,00 €
- 750 grs.....60,00 €
- 1 kg.....80,00 €
- **Tuiles amiénoises**
- Les 100 grs*.....5,90 €
- Ballotin de 300 grs*.....20,30 €
- Boîte de 500 grs*.....35,20 €
- Boîte de 750 grs*.....50,00 €
- **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**
- Boîte petit modèle (200 grs)*.....19,20 €
- Boîte grand modèle (300 grs)*.....27,80 €
- **Cailloux du Petit Poucet**
- Les 100 grs*.....6,50 €
- Boîte de 250 grs*.....19,30€
- Boîte de 400 grs*.....29,30 €
- **Truffes**
- Les 100 grs*.....6,50 €
- **Pâtes de fruits**
- Les 100 grs*.....5,00 €
- **Palets des Gothiques**
- Boîte de 300 grs*.....29,20 €
- Boîte de 450 grs*.....41,60 €



Stein
du
Nord

Le
Spécial No

Fascination

Passion
Noire



LES PAINS

- **Pain de mie carré**
400grs ou 500 grs
- **Pain de campagne**
400 grs
- **Pain de campagne aux Noix**
400 grs
- **Pain brioché**
400 grs ou 500 grs
- **Pain complet**
400 grs
- **Pain céréales**
400 grs
- **Pain de Seigle**
400 grs
- **Pain bucheron**
400 grs

- **Nos gâteaux battus**
Au poids25,00€/kg
- **Nos brioches (pur beurre)**
Au poids20,00€/kg

- **Pain de table individuel**
Campagne, Seigle, Céréales

GALETTES DES ROIS

(À partir du 2 janvier 2020)

- **Galette crème d'amande** - 4, 6, 8 ou 10 pers.
La part **3,80 €**
- **Galette crème légère aux amandes** - 4, 6, 8 ou 10 pers.
Spécialité maison (ne se réchauffe pas)
La part **3,50 €**
- **Galette aux lychees et framboises**
Uniquement 4 et 6 pers.
Crème d'amande parfumée à l'eau de rose garnie de framboises et lychees.
(À faire tiédir légèrement)
La part **4,50 €**
- **Galette façon tatin**
Uniquement 4 et 6 pers
Crème d'amande garnie de quartiers de pommes cuits au beurre et caramélisés - *À faire tiédir légèrement.*
La part **4,50 €**



SERVICE COMMANDES & LIVRAISONS

Les commandes seront prises **UNIQUEMENT** en boutique au 34 rue de la République. Un bon de commande vous sera remis après règlement de votre facture et sera à présenter lors du retrait de cette dernière.

Pour vous assurer de passer vos fêtes de fin d'années en tout sérénité, nous vous prions de bien vouloir vérifier le contenu et les quantités commandées, en effet toutes modifications seraient source d'erreur.

DÉLAIS À RESPECTER :

Pour commander la pâtisserie
le **20/12** pour Noël
le **27/12** pour Nouvel An
(Aucune modification possible après ces dates)

Pour les commandes «TRAITEUR» et «MENU»
le **18/12** pour Noël
le **23/12** pour Nouvel An
(Aucune modification possible après ces dates)

Pour commander via «INTERNET»
le **16/12** avec règlement en boutique **avant le 20/12**
Les commandes seront distribuées
au 34 rue de la République à partir de :
12h00 les 24 et 31 décembre 2019
10h00 le 25 décembre 2019

HORAIRES

SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE
(uniquement pour le 34 rue de la République)
Le 24 déc. de 8h30 à 19h00
Le 25 déc. de 8h00 à 13h00
Le 31 déc. de 8h30 à 18h00

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Les lundis 23 et 30 déc. 2019 de 9h00 à 19h00
34 rue de la République.
Fermé les 26 décembre 2019 et 1er janvier 2020

HORAIRES HABITUELS
Du mardi au samedi de 8h00 à 19h30 non-stop
Le dimanche de 8h00 à 19h00
contact@le-petit-poucet.fr
www.petit-poucet-reception.com

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Le Petit Poucet

34, rue de la république
80 000 AMIENS
Tél. : 03 22 91 42 32
contact@le-petit-poucet.fr
www.le-petit-poucet.fr



Les Maîtres Pâtigoustiers, partenaires de Valrhona.

*Depuis 2017, pour compenser la baisse des revenus des producteurs suite à la chute du cours du cacao en Côte d'Ivoire, nous leur avons versé une prime additionnelle. 51% de plus que le prix national minimum garanti.
Ensemble, faisons du bien avec du bon.*