

Amuse-bouches

SALÉS FROIDS	
◆ Les pains surprises (60 pièces) :	
Assortis: saumon fumé, jambon fu	ımá framada
et mousse de canard	
Saumon	5∠,00 €
◆ Les brioches mousselines (60 pi	èces) :
Crabe	44,00 €
Foie gras	59,00 €
◆ Les pains de mie surprises (24 p.	ièces)
Poulet et cresson	,
Océan : saumon fumé et crabe	•
occur : saamon rame et erase	0 1,00 0
◆ 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) :	
Jambon blanc, jambon de montag	
saumon fumé, mousse de canard	•
◆ Les cassolettes froides (La pièce	
Émincé de St Jacques, tomate con	
saumon	•
Tartare de thon aux saveurs Thaï	•
Jambon Serrano, tomate cerise co	nfite et
mozzarella	3,50 €
Pain perdu et foie gras,	
confiture d'oignons	3,80 €

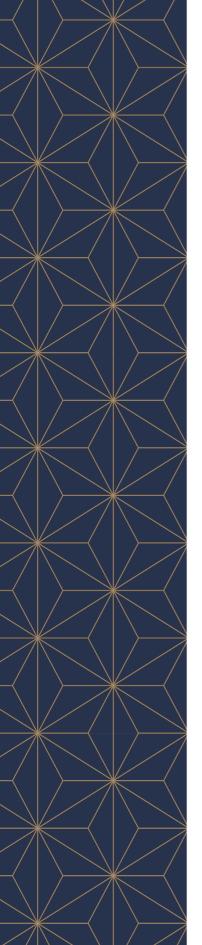
SALÉS À RÉCHAUFFER Assortiment de fours salés (allumette fr

Assortiment de fours salés (allume	ette fromage,
chorizo, gougère, Maroilles, chèv	re, pizza, jambor
de montagne, flamenkuche, sauc	isse, 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 escargot 	
La pièce	1,40 €
◆ Pruneau au bacon	
La pièce	1,40 €
•	

SUCRÉS

Assortiment de fours sucrés (tartele	ttes, éclairs,
glands, « mousses »)	
Boîte de 200 grs	10,00€
Boîte de 500 grs	25,00€
Boîte de 750 grs	37,50 €
Boîte de 1 kg	50,00€
◆ Macarons de Paris	
La pièce	1,10 €
◆ Tuiles aux amandes	
Les 100 grs	5,50€
◆ Tuiles dentelles à l'orange	
La pièce	2,00€

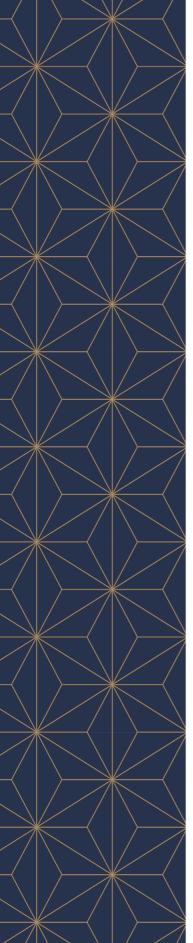




Entrées & plats chauds

ENTRÉES FROIDES
◆ Rillettes de Maquereau de nos côtes,
petits toasts et mescluns13,80 €
◆ Terrine de foie gras de canard maison à la
truffe noire, confiture de tomate parfumée à la
cardamone verte, toasts à griller
Les 80 grs18,50 €
◆ Dartois de crustacés, crabe
et crevettes14,80 €
◆ Terrine de foie de volailles au Cognac*,
compotée de figues et oignons13,60 €
ENTRÉES CHAUDES
◆ Filet de turbot aux pointes d'asperges vertes,
sauce passion orange, légumes primeurs17,50 €
 Brochette de St Jacques, endives
caramélisées à la fleur d'oranger, sauce vin
rouge 17,00 €
◆ Duo de lotte et Saint Jacques, poireaux en
filaments sauce Noilly-Prat* 15,60 €
◆ Ris de veau croustillant et jus court, cèpes et
asperges vertes16,40 €
LEC BOLCCONG
LES POISSONS
◆ Rossini de lotte et ses légumes
primeurs16,50 € ◆ Dos de bar, risotto aux girolles, légumes
gourmands sauce pistache*
◆ Blanc de turbot sauce Banyuls*, tarte tatin au girolles
•
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits
•
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants15,80 € LES VIANDES
 ◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à
 ◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay,
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
 Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit
◆ Dos de Cabillaud aux éclats de chorizo, petits tonnelets de ratte, légumes croquants 15,80 € LES VIANDES ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille de Fontenay, pomme fruit





Menus

SÉLECTION 48,90 €

Deux mises en bouche froides :

- ◆ Macédoine de poissons aux pommes
- ◆ Bille de foie gras, magret séché au torchon et framboise
 - ◆ Duo de lotte et St Jacques, poireaux en filaments, sauce Noilly-Prat*.
- ◆ Calice de Sorbet des Caraïbes au Rhum*.
- ◆ Suprême de volaille Vallée d'Auge aux pleurotes, pommes flambées au Calvados* et parfumées au safran

PETIT POUCET...... 52,70 €

Deux mises en bouche froides :

- ◆ Macédoine de poissons aux pommes
- ◆ Bille de foie gras, magret séché au torchon et framboise
- ◆ Filet de Turbot aux pointes d'asperges vertes sauce passion orange, légumes primeurs
 - ◆ Calice de Sorbet des Caraïbes au Rhum*.
- ◆ Quasi de veau à la cendre, sauce miel-framboise, gâteau de pomme de terre et pruneaux d'Agen

PÂTIGOUSTIER......54,20 €

Deux mises en bouche froides :

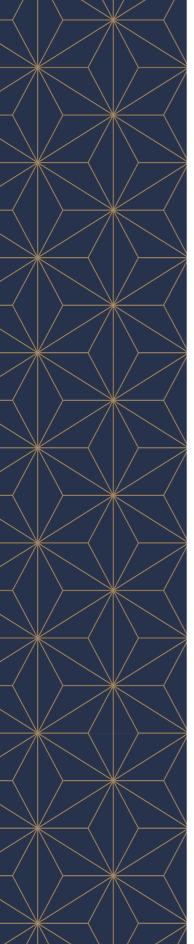
- ◆ Macédoine de poissons aux pommes
- ◆ Bille de foie gras, magret séché au torchon et framboise
- ◆ Brochette de St Jacques, endives caramélisées à la fleur d'oranger, sauce vin rouge
 - ◆ Calice de sorbet des Caraïbes au Rhum*.
 - ◆ Tournedos de canard au foie gras, sauce à l'écorce d'orange, millefeuille 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 samedi 12/12/20 pour Noël et le vendredi 20/12/20 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	8,20 €
◆ Coquille Saint-Jacques	6,80 €
◆ Ficelle picarde	4,50 €
◆ Bouchée à la Reine	6,80 €
◆ Terrine de canard à l'ancienne	
Les 100 grs	6,10 €





Bûches

ÉLABORÉES

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

◆ Framboise des neiges - REVISITÉE
Génoise imbibée framboise, crème mousseline,
confit framboises.

◆ Feuillantine

Feuilleté praliné, biscuit léger aux amandes, mousse au chocolat lait, noir et blanc.

◆ Impérial

Dacquoise aux noisettes, crémeux Gianduja lait, crumble aux noisettes caramélisées à la fleur de sel.

TRADITIONNELLES

◆ 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 €

Jivara

Biscuit chocolat, crème légère au chocolat lait Jivara, crème brûlée à la vanille

◆ Soleil Rouge

Biscuit aux amandes, crème légère aux fruits rouges, coulis de fruits exotiques gélifié.

◆ Croustillante

Sélection Pâtigoustier 2020

Biscuit brownies, croustillant praliné pécan, cubes de poires caramélisés, crème onctueuse au chocolat au lait, mousse chocolat noir 55%

Spécialités 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 couronne de l'Avent

(4/6/8 pers.)

Mousse chocolat, crème légère à l'orange, biscuit léger au chocolat.

La part......**5,80€**

◆ Merveilleux au Spéculoos

(4/6/8 pers.)

Mogador

◆ Mogador

Biscuit moelleux au chocolat, confit de framboises et perles croquantes, mousse allégée chocolat noir 72%.

Taille unique 6 personnes 39,00 €

NOUVEAUTÉS

◆ Féérie

Biscuit léger au chocolat, praliné feuilleté, mousse chocolat noir Caraïbe 66%, tuile géante en chocolat.

Taille unique 6 personnes 39,00 €

◆ Provençal

Dacquoise pistache, mousseline abricot, gelée d'abricot, mousseline nougat.





Pièces glacées

◆ La Barque des Hortillons (À partir de 10 personnes.)	
La part	6,50 €
◆ Corne d'Abondance	
(A 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 bougie - Nouveauté	
Biscuit aux amandes, mousse glacée	
framboises, sorbet fraise	

Bûches glacées

ŕ.	۸ ۵	^ n	ŕF	_	
EL	AΒ	UK		3	

(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.

◆ Clementi

Sablé, biscuit moelleux chocolat à la mandarine impériale, sorbet et compotée de mandarine, mousse glacée chocolat Guanaja.

NOUVEAUTÉS

◆ Hortillon

Glace chocolat blanc, parfait fruits rouges, dacquoise aux éclats d'amandes caramélisées

Glace chocolat au lait, parfait cassis, pommes fondantes caramélisées, sablé breton

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.

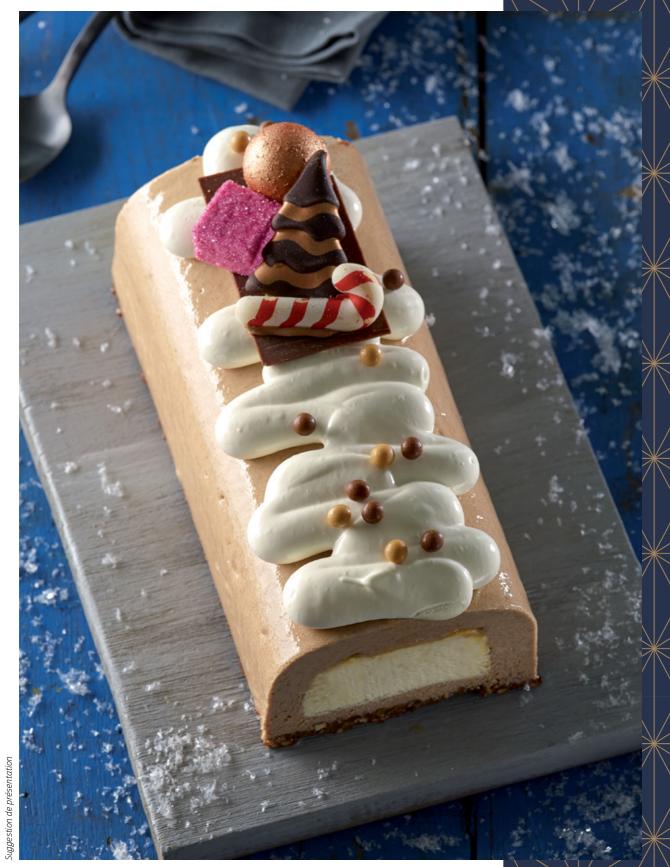
Entremets glacés

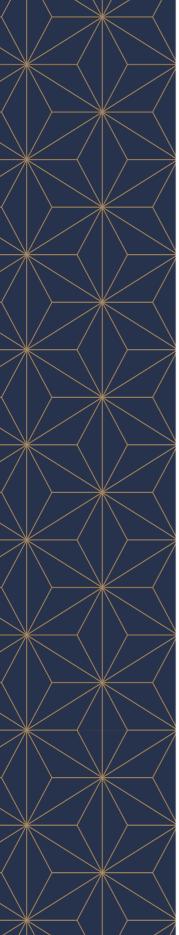
De 4 à 10 pers La part	
◆ Vacherin framboise	. 4,50 €
Sorbet et meringue.	
◆ Nougat glacé	5,00€
Biscuit amandes, parfait nougat, fruits s	ecs et
confits, coulis de framboise.	
◆ Vacherin surprise	
Boules de glace et sorbet assortis, meri	ngue.
(À partir de 6 pers.)	•
◆ Cocktail de sorbets (3 boules/pers.)	•
Coupe en nougatine, boules de sorbets	assortis.
La part	
◆ Omelette norvégienne	. 5,00 €
Génoise au Grand Marnier*, glace vanill	
fruits confits au Grand Marnier*, mering	ue
flambée.	
◆ Vacherin café	. 5,00 €
Coque de meringue, glace et parfait caf	é.
◆ Coupelle du Petit Poucet	
Coupe en nougatine garnie de choux	
profiteroles, sauce chocolat.	
(4 à 8 pers. 4 choux/pers.)	.5,60 €
,	-

NOUVEAUTÉS ENTREMETS GLACÉS

croustillantes.

◆ Néluscot	5,80 €
Dacquoise noisette, croustillant	feuilletine,
glace pralinée, parfait chocolat	
◆ Perle rouge	5,80 €
Biscuit léger aux amandes, sorb	ot framhoise
biscuit leger aux amandes, sorb	ct iiuiiiboisc,





Entremets

◆ Charlotte fruits rouges

Macaron moelleux, crème légère vanille, confit fraise et rhubarbe.

◆ Carrément chocolat

Biscuit moelleux au chocolat, crémeux chocolat noir, croustillant au grué de cacao, mousse fondante chocolatée Araquani 72%.

La part **5,80€**

◆ Prestige

Biscuit aux amandes, mousse chocolat et vanille caramélisée.

La part**4,80€**

Roya

Macaron moelleux aux amandes, croustillant praliné, mousse chocolat noir 64 %.

La part **5,80€**

◆ Opéra

◆ Merveilleux

Meringue blanche, mousse chocolat ou café. *La part***4,80€**

◆ Orchidée

Dacquoise aux amandes, mousse chocolat noir, biscuit aux amandes, crème brûlée à la vanille.

◆ Pavlova

Meringue croustillante, coulis de fruits rouges, chantilly vanille et fruits rouges.

La part**4,80€**

NOUVEAUTÉS

(4, 6 et 8 pers.) - La part **5,80€**

◆ Florilège

Biscuit cacao, crémeux caramel et passion, mousse chocolat Jivara et croustillant cacahouète

◆ Opalys

Mousse légère au chocolat blanc, compotée de fruits rouges, crumble, biscuit aux amandes

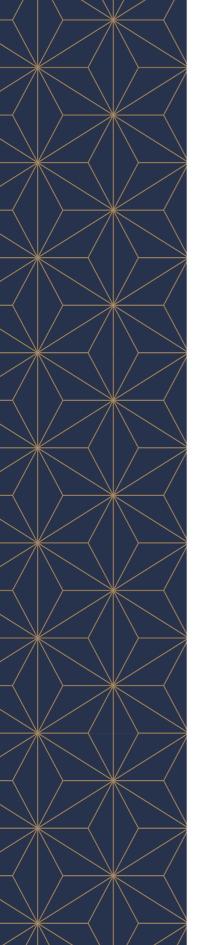
◆ Feuille d'automne

Dacquoise aux éclats d'amandes, croustillant praliné, mousse légère au chocolat, copeaux de chocolat.

Chocolats

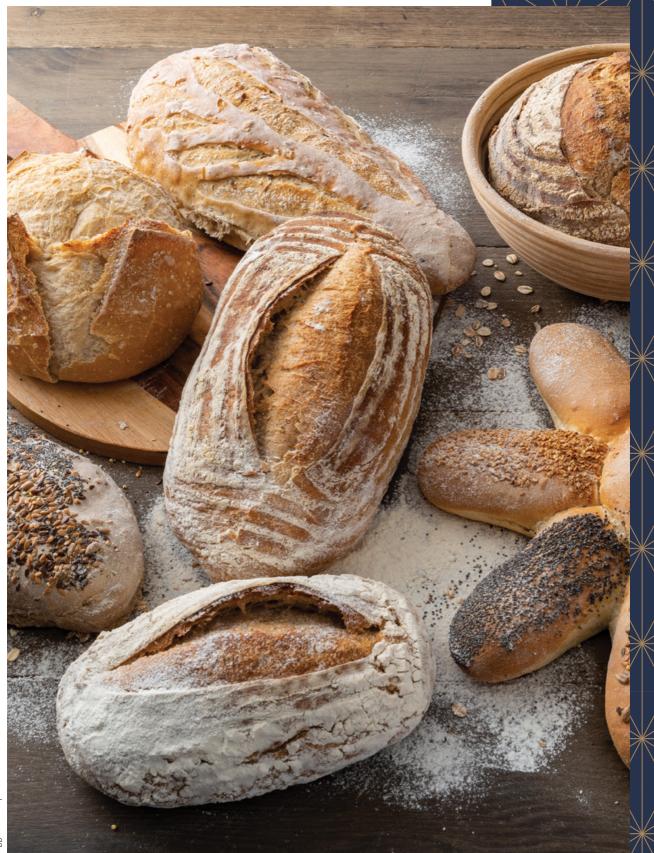
150 grs	12,00€
250 grs	
350 grs	
500 grs	40,00 €
750 grs	
1 kg	
 ◆ Tuiles amiénoises 	
Les 100 grs	
Ballotin de 300 grs	20,30 €
Boîte de 500 grs	35,20 €
Boîte de 750 grs	50,00 €
 ◆ Macarons d'Amiens 	
La pièce	0,90 €
Sachet de 10	9,00 €
Sachet de 15	13,50 €
Sachet de 20	18,00 €
Sachet de 30	27,00 €
◆ 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 	
Boite de 300 grs	
Boite de 450 grs	41,60 €

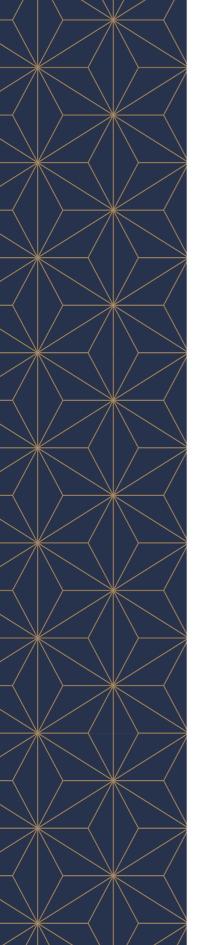




Galette des Rois

(À partir du 2 janvier 2020)
◆ Galette crème d'amandes
4, 6, 8 ou 10 pers.
La part3,80 €
 ◆ Galette crème légère aux amandes
4, 6, 8 ou 10 pers.
Spécialité maison (ne se réchauffe pas)
La part3,50 €
 ◆ Galette aux lychees et framboises
Uniquement 4 et 6 pers.
Crème d'amandes à l'eau de rose, framboises et
lychees. (À faire tiédir légèrement)
La part4,50 €
◆ Galette façon tatin
Uniquement 4 et 6 pers
Crème d'amandes garnie de quartiers de pomme
cuites au beurre et caramélisées
La part4,50 €





Les pains

	_					•
•	Pai	ın	М	Δ	m	ΙО

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 poids**25,00€/kg**

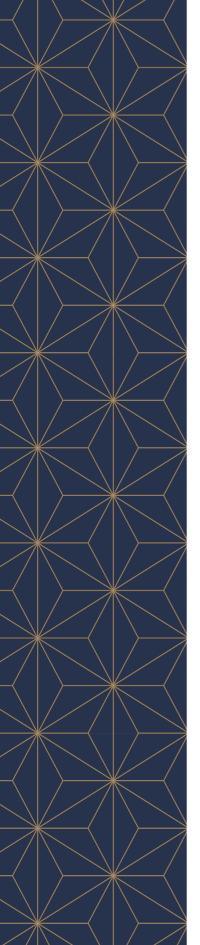
◆ Nos brioches (pur beurre)

Au poids**20,00€/kg**

◆ Pain de table individuel

Campagne, seigle, céréales.





Service commande

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 :

- ◆ 20/12 pour Noël
- ◆ 27/12 pour Nouvel An

(Aucune modification possible après ces dates).

Commande « TRAITEUR » et « MENU »

- ◆ 18/12 pour Noël
- ◆ 23/12 pour Nouvel An

(Aucune modification possible après ces dates).

Commande via « INTERNET »

◆ 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 2020
- ◆ 10h00 le 25 décembre 2020

Horaires

SPÉCIFIQUE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

(uniquement pour le 34 rue de la République)

Le 24 décembre de 8h30 à 19h00

Le 25 décembre de 8h00 à 13h00

Le 31 décembre de 8h30 à 18h00

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Les lundis 21 et 28 déc. 2020 de 11h00 à 19h00 (34 rue de la République) Fermé le 1^{er} janvier 2021

HORAIRES HABITUELS

Du mardi au samedi de 8h00 à 19h30 non-stop Le dimanche de 8h00 à 19h00 uniquement au mois de décembre

Notes

ostion do prósontati

LE PETIT POUCET

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

www.petit-poucet-reception.com