maître
Pâtigoustier
Fêtes
2022

# GALETTES DES ROIS

**À PARTIR DU MARDI 3 JANVIER 2023**

- **Galette crème d'amandes**
4, 6, 8 ou 10 personnes

**La part 4,00€**

- **Galette crème légère aux amandes**
4, 6, 8 ou 10 personnes
Spécialité maison (ne se réchauffe pas)

**La part 3,60€**

- **Galette aux litchis et framboises**
Uniquement 4 et 6 personnes
Crème d'amandes à l'eau de rose, framboises et litchis.
(À faire tiédir légèrement)

**La part 4,80€**

- **Galette Williams**
Uniquement 4 et 6 personnes
Crème d'amandes garnie de cubes de poires caramélisés

**La part 4,80€**

maître Pâtigoustier

# 12 artisans passionnés

**1 :** Antoine Guilbert • Gourmandine gare et centre-ville
(Valenciennes)

**2 :** Denis Janson • Pâtisserie Janson
(Avesnes-sur-Helpe)

**3 :** Vincent Cucci • Pâtisserie Cucci
(Douai)

**4 :** Ludovic Devulder • Le Croque en Bouche
(Condé-sur-l'Escaut)

**5 :** Hervé Delepierre • Pâtisserie Delepierre
(Faches Thumesnil et Chéreng)

**6 :** Jean-Claude Jeanson • Pâtisserie Jeanson
(Lens)

**7 :** Guillaume Fievet • Pâtisserie Fievet
(Le Quesnoy)

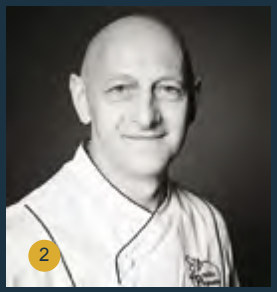
**8 :** Pierre Thorez • Pâtisserie Thorez
(Lille et Lomme)

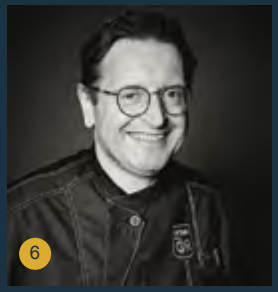
**9 :** Philippe Boucher • Pâtisserie Boucher
(Saint-Amand-les-Eaux)

**10 :** Hubert Fournier • Le Petit Poucet
(Amiens)

**11 :** Pascal Catrisse • Pâtisserie Catrisse
(Pont-à-Marcq)

**12 :** Eric Morin • Florentine
(Roubaix)





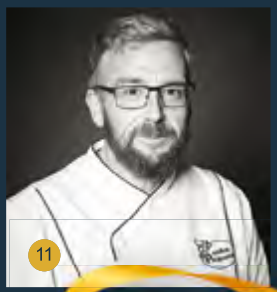


Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

## LES PAINS

- **Pain de Mie : 400g/500g**
- **Pain de Campagne : 400g**
- **Pain de campagne aux noix : 400g**
- **Pain brioché : 400g/500g**
- **Pain complet : 400g**
- **Pain céréales : 400g**
- **Pain de seigle : 400g**
- **Pain Bûcheron : 400g**

### NOS GÂTEAUX BATTUS
Au poids **25,00€/kg**

### NOS BRIOCHES (PUR BEURRE)
Au poids **20,00€/kg**

### PAIN DE TABLE INDIVIDUEL
Campagne, seigle, céréales

# AMUSE-BOUCHES

## SALÉS FROIDS

• **Les pains surprises (60 pièces)**
- Assortis : saumon fumé, jambon fumé, fromage et mousse de canard **45,00€**
- Saumon **55,00€**

• **Les brioches mousselines (60 pièces)**
- Crabe **48,00€**
- Foie gras **62,00€**

• **Les pains de mie surprises (24 pièces)**
- Poulet et cresson **32,00€**
- Océan : saumon fumé et crabe **36,00€**

## PLATEAU DE TOASTS ASSORTIS

- **Plateau de 20 toasts** **24,00€**
- **Plateau de 30 toasts** **36,00€**
- **Plateau de 40 toasts** **48,00€**
- **Plateau de 50 toasts** **60,00€**
- **Plateau de 60 toasts** **72,00€**

## PIÈCES FROIDES (LA PIÈCE)

- Navettes garnies : Jambon blanc, jambon de montagne, gruyère, saumon fumé, mousse de canard **1,10€**
- Choux tartare de saumon (la pièce) **1,20€**
- Tartelette louisine (la pièce) **1,20€**
- Mini pan bagnat (la pièce) **1,25€**
- Tartine grillée au tartare de crevette (la pièce) **2,00€**

## LES CASSOLETTES FROIDES (LA PIÈCE)

- Cabillaud en ceviche **3,80€**
- Crumble de foie gras et sa compotée de pommes au Calvados **3,80€**
- Pain perdu et foie gras, confiture d'oignons **3,80€**

## SALÉS À RÉCHAUFFER

Assortiment de fours salés (allumette fromage, chorizo, gougère, maroille, chèvre, pizza, jambon de montagne, flamenkuche, saucisse, croque, palmier, point curry et quiches)

**Boîte de 250g** **14,00€**
**Boîte de 500g** **28,00€**
**Boîte de 750g** **42,00€**
**Boîte de 1 Kg** **56,00€**
**Bouchée escargot** **1,50€/la pièce**
**Pruneau au bacon** **1,50€/la pièce**

## SUCRÉS

Assortiment de fours sucrés (tartelettes, éclairs, glands, « mousses »)

**Boîte de 200g** **11,20€**
**Boîte de 500g** **28,00€**
**Boîte de 750g** **42,00€**
**Boîte de 1 Kg** **56,00€**
**Macarons de Paris** **1,20€/la pièce**
**Tuiles dentelles à l'orange** **2,20€/la pièce**

Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

# NOS CHOCOLATS

| | |
|---|---|
| 150g | 12,60€ |
| 250g | 21,00€ |
| 350g | 29,40€ |
| 500g | 42,00€ |
| 750g | 63,00€ |
| 1 Kg | 84,00€ |

**• Tuiles amiénoises**

| | |
|---|---|
| 100g | 6,50€ |
| Boîte de 500g | 36,00€ |
| Boîte de 750g | 52,00€ |

**• Macarons d'Amiens**

| | |
|---|---|
| La pièce | 0,95€ |
| Sachet de 10 | 9,50€ |
| Sachet de 15 | 14,25€ |
| Sachet de 20 | 19,00€ |
| Sachet de 30 | 28,50€ |

**• Roses de Picardie**

| | |
|---|---|
| Boîte petit modèle (200g) | 21,00€ |
| Boîte grand modèle (300g) | 31,00€ |

**• Cailloux du Petit Poucet**

| | |
|---|---|
| 100g | 6,80€ |
| Boîte de 250g | 21,00€ |
| Boîte de 400g | 31,00€ |

**• Truffes**

| | |
|---|---|
| 100g | 6,80€ |

**• Pâtes de fruits**

| | |
|---|---|
| 100g | 6,00€ |

**• Palets des Gothiques**

| | |
|---|---|
| Boîte de 300g | 29,20€ |
| Boîte de 450g | 41,60€ |

# ENTRÉES

## ENTRÉES FROIDES

- **Dôme de homard** et gambas à la mangue — 18,00€
- **Foie gras mi-cuit**
au pain d'épices, chutney aux figues — 18,50€

## ENTRÉES CHAUDES

- **Cassolette de St Jacques**
butternut et girolles — 17,00€
- **Huitres chaudes (5 pièces)**
aux poireaux, sabayon au champagne — 18,50€

# PLATS CHAUDS

- **Rôti de lotte**
sauce au vin rouge, purée de panais et légumes croquants — 18,00€
- **Chapon farci au foie gras**
légumes anciens et marrons braisés, écrasée de pommes de terre — 17,00€

## SPÉCIALITÉS

- **Coulibiac de saumon**
sauce crémée (à partir de 4 pers.) — 8,50€ la part
- **Coquille Saint-Jacques** — 7,80€
- **Ficelle picarde** — 6,00€
- **Bouchée à la Reine** — 7,80€
- **Terrine de canard à l'ancienne**
Les 100g — 6,50€
- **Pâté de canard d'Amiens en croûte**
Le Kg — 45,00€

Photo non contractuelle

# BON DE COMMANDE

**À retourner par courrier ou à déposer au magasin :** Le Petit Poucet, 34 rue de la République, 80000 AMIENS - Tel. : 03 22 91 42 32

| Désignation de la spécialité choisie | Prix unitaire ou de la part | Nbr. de parts ou de pers. | Prix global de la spécialité |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | TOTAL |

**NOM :** ..... **PRÉNOM :** .....

**ADRESSE :** .....

**CP :** ..... **VILLE :** .....

**TÉL.** ..... **EMAIL :** .....

Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

## SERVICE COMMANDES

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 :**
- **18 décembre pour Noël**
- **27 décembre pour Nouvel An**

(Aucune modification possible après ces dates)

**Commande via «INTERNET»**
- **16 décembre avec règlement en boutique avant le 18 décembre**

**Les commandes seront distribuées au 34 rue de la République à partir de :**
**-12h00 les 24 et 31 décembre 2022**
**-10h00 le 25 décembre 2022**

Amiens

## HORAIRES SPÉCIALES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

**(uniquement pour le 34 rue de la République)**

- **Le 24 décembre de 8h30 à 18h30**
- **Le 25 décembre de 8h00 à 13h00**
- **Le 31 décembre de 8h30 à 17h30**

**OUVERTURE EXCEPTIONNELLE**
- **Lundi 19 décembre 2022 de 11h00 à 19h00**

(34 rue de la République)
- **Fermé le lundi 26 décembre et le 1er et 2 janvier 2023**

Hubert Fournier

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

**Le Petit Poucet**
**34 rue de la République**
**80000 AMIENS**
**Tél. : 03 22 91 42 32**
**E-mail : contact@le-petit-poucet.fr**

**www.petit-poucet-reception.com**

# BÛCHES

## ÉLABORÉES

**4, 6, 8 ou 10 personnes**

La part 7,00€

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

## TRADITIONNELLES

**4, 6, 8 ou 10 personnes**

La part 5,50€

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

## NOUVEAUTÉS

**4, 6, 8 ou 10 personnes**

La part 7,00€

- **Louvre**
Mousse chocolat noir 56%, cœur d'opéra, biscuit amande imbibé café
- **Manjari**
Mousse chocolat noir Manjari 64%, confit de fruits rouges, crème légère à la vanille, biscuit chocolat sans farine
- **Exotic**
Crémeux fruits exotique, cœur de framboises et dacquoise aux amandes

## NOUVEAUTÉS ENTREMETS

**4, 6 et 8 personnes**

La part 6,00€

- **Araguani** Mousse chocolat noir 72%, biscuit brownies
- **St Barth** Crème légère chocolat lait Jivara, compotée de fruits exotiques, dacquoise noisette
- **Caprice** Crémeux aux poires, confit de framboises, biscuit léger aux amandes

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

# SPÉCIALITÉS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

- **Le seau de cailloux du Petit Poucet (8 à 12 pers.)**
Choux au sucre garnis d'une crème légère à la vanille, sauce chocolat
4 choux/pers. **7,00€ la part**
- **La couronne de l'Avent**
Mousse chocolat, crème légère à l'orange, biscuit léger au chocolat
Taille unique 6 personnes **39,00€**
- **Millefeuille praliné**
Pâte feuilletée, praliné croustillant noisette, crème légère praliné
Taille unique 6 personnes **39,00€**
- **Tarte infiniment vanille**
Pâte sablée, ganache onctueuse à la vanille, crème légère mascarpone
4 ou 6 personnes **6,00€ la part**

# ENTREMETS

- **Charlotte fruits rouges**
Macaron moelleux, crème légère vanille, confit fraise et rhubarbe
La part **6,00€**
- **Arlequin**
Biscuit cuillère, crème légère à la vanille, biscuit aux amandes, cocktail de fruits
La part **5,20€**
- **Prestige**
Biscuit aux amandes, mousse chocolat et vanille caramélisée
La part **5,20€**
- **Royal**
Macaron mœlleux aux amandes, croustillant praliné, mousse chocolat noir 64 %
La part **6,00€**
- **Opéra**
Biscuit aux amandes, crème au beurre café, ganache chocolat
La part **5,80€**
- **Merveilleux**
Meringue blanche, mousse chocolat ou café
La part **5,00€**
- **Orchidée**
Dacquoise aux amandes, mousse chocolat noir, biscuit aux amandes, crème brûlée à la vanille
La part **6,00€**
- **Pavlova**
Meringue croustillante, coulis de fruits rouges, chantilly vanille et fruits rouges
La part **5,20€**

maître Pâtigoustier

# Fêtes 2022

**Le Petit Poucet**
34 rue de la République
80000 AMIENS
Tél. : 03 22 91 42 32

E-mail : contact@le-petit-poucet.fr
**www.petit-poucet-reception.com**

**CONTINUEZ CETTE DÉLICIEUSE VISITE ,**
**EN PIVOTANT CE FEUILLET VERS LA DROITE**

Création et impression : IMPRIMERIE MOUTIER - 59790 RONCHIN - TEL 0320532575 - Crédit photos : Flavien Lhomme