



*Fêtes de
fin d'année*
2024 - 2025

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 15,00€

Rillettes de saumon, câpres & aneth
Jambon de parme, parmesan
Mousse de jambon blanc, radis & ciboulette
Crème de butternut, châtaignes
Fromage frais, ail & fines herbes

Les créations

Assortiment de 12 pièces 23,00€

Assortiment de 18 pièces 34,00€

Assortiment de 30 pièces 57,00€

Chou à l'effiloché de raie, poivre de Timut
Tataki de thon, sésame noir
Canapé de purée de vitelottes, crevettes, tarama & oeufs de truite
Pomme d'amour de foie gras, abricots secs & pistaches
Canapé de magret de canard fumé & cèpes
Sablé au parmesan, ricotta & légumes croquants



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 framboise (frangipane & framboises fraîches)
Tartelette citron-yuzu meringuée (crème citron-yuzu & meringue italienne)
Chou chocolat (crèmeux chocolat)
Paris-Brest (crème praliné & praliné noisette)





Les entrées

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard mi-cuit & déclinaison de pommes	19,00€
Tartare de Saint-Jacques aux agrumes.....	20,00€

LES ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de Saint-Jacques & fondue de poireaux	19,00€
Feuilleté de ris de veau & morilles, sauce forestière	19,00€

Les plats

LES VIANDES

Filet de caille farci aux morilles, pomme de terre "Anna", carottes glacées, sauce aux morilles.....	20,00€
Pavé de cerf, embeurrée de pommes de terre, céleri rôti, sauce aux airelles	21,00€

LES POISSONS

Filet de bar cuit sur peau, riz pilaf, brunoise de légumes, sauce au champagne	21,00€
Médailon de lotte, légumes d'hiver & pommes de terre rôtis, sauce à l'armoricaine	23,00€

Les spécialités de la maison

Couloubiac 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 aux brisures de framboises, 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" 64%

L'Ananas : croustillant à la noix de coco, biscuit au citron vert, compotée mangue & ananas frais, mousse au fruit de la passion

La Mandarine : croustillant aux noisettes caramélisées, dacquoise noisette, compotée de mandarines & kumquats confits, mousse à la mandarine

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, coeur de guanaja 80%

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 6,30€

croustillant praliné, biscuit dacquoise aux amandes, mousse au chocolat noir

Paris-Brest 4,30€

pâte à choux, crème pralinée, noisettes caramélisées, cœur praliné noisette

Saint-Honoré chocolat-noisette 5,90€

pâte feuilletée caramélisée, choux garnis au crémeux chocolat noir, noisettes caramélisées, ganache montée praliné

Millefeuille 4,10€

pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline, fondant marbré

Tarte façon Tatin 4,90€

sablé breton, pommes caramélisées façon Tatin, ganache montée à la vanille

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€
<i>noisettes torréfiées et caramélisées en croustillant, dacquoise noisette, crémeux gianduja, ganache montée au chocolat au lait</i>	
Mangue passionnée	5,70€
<i>croustillant noix de coco, biscuit financier, confit de mangue, mousse passion, ganache montée vanille-citron vert</i>	
Intensément vanille	5,90€
<i>pâte sucrée, ganache vanille, crémeux mascarpone & vanille</i>	
Macaron framboise-litchi	6,80€
<i>macaron, crème au beurre allégée à la meringue italienne à la rose, litchis, framboises</i>	
Charlotte aux fruits rouges	6,30€
<i>biscuit joconde, mousse vanille, confit fraise-rhubarbe, dacquoise amande, fruits rouges</i>	
Tarte aux agrumes	5,90€
<i>pâte sablée, crémeux mandarine-kumquat, marmelade d'agrumes, ganache montée citron vert, segments d'agrumes</i>	

Les entremets glacés

L'entremet de 6 parts	42,00€
Citron-fraise : crumble citronné, biscuit aux amandes, sorbet fraise, sorbet citron, meringue italienne	
Praliné : tuile au grué de cacao, dacquoise noisette, crème glacée praliné, crème glacée chocolat	





Les galettes des rois

à partir du 3 janvier 2025
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 poire-vanillée 5,20€

crème d'amandes & morceaux de poires rôties à la vanille de Madagascar

Autres gourmandises ...

LES CHOCOLATS

Boîte de 150g	14,25€
Boîte de 250g	23,75€
Boîte de 350g	33,25€
Boîte de 500g	47,50€
Boîte de 750g	71,25€
Boîte de 1kg	95,00€

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 MACARONS DE PARIS

Boîte de 8	11,00€
Boîte de 16	22,00€

LES TRUFFES EN CHOCOLAT

Boîte de 150g	13,50€
---------------------	--------

NOS "PLUMS"

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

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

LES PÂTES DE FRUITS

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

DECouvrez D'AUTRES GOURMANDISES EN VENTE EN BOUTIQUE :
MARRONS GLACÉS, CALISSONS, GUIMAUVES, FRUITS CONFITS, NOUGAT...

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





Les pains

Pain complet (300g)	2,50€
Pain aux céréales (300g)	2,50€
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 **3 décembre** :

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

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

Jusqu'au dimanche 29 décembre pour le **Nouvel An** (31 décembre)

Aucune commande ou modification 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.

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 23 décembre de 8h00 à 19h30
- Ouvert le lundi 30 décembre de 8h00 à 19h30
- Ouvert le 24 décembre de 8h30 à 18h00
- Ouvert le 25 décembre de 8h30 à 13h00
- Ouvert le 31 décembre de 8h30 à 18h00
- Fermé le 26 décembre, le 1er et le 2 janvier 2025



Photos non contractuelles



Joyeuses fêtes !

LE PETIT POUCKET
PÂTISSERIE - SALON DE THÉ
BAR DÎNATOIRE
TRAITEUR-ÉVÉNEMENTIEL

34 rue de la République 80000 Amiens

03 22 91 42 32

contact@le-petit-poucet.fr

Pâtisserie & Salon de thé du Mardi au Dimanche de 08h00 à 19h30

Bar dînatoire du Mercredi au Samedi de 19h00 à 00h00

Traiteur-Événementiel sur réservation, dans nos salons ou ailleurs