



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2023 - 2024

LE PETIT POUCKET



LES AMUSE-BOUCHES

SALÉS (À SERVIR FROIDS)

Les pains surprises (60 pièces)

Assortis : saumon fumé, jambon fumé, fromage, mousse de canard	48,00€
Saumon	59,00€

Les brioches mousselines (60 pièces)

Crabe	52,00€
Foie gras	67,00€

Les pains de mie surprises (24 pièces)

Poulet et cresson	34,50€
Saumon fumé et crabe	39,00€

Les canapés assortis

Plateau de 20 toasts	26,00€	Plateau de 50 toasts	65,00€
Plateau de 30 toasts	39,00€	Plateau de 60 toasts	78,00€
Plateau de 40 toasts	52,00€		

Les navettes garnies

Jambon blanc, jambon de montagne, gruyère, saumon fumé, mousse de canard.....	la pièce 1,20€
--	----------------

Les créations

prix à la pièce

Chou au tartare de saumon	1,30€
Tartelette aux rillettes de sardine	1,50€
Tartine de magret de canard fumé	1,50€
Toast grillé, foie gras, confiture d'oignons	2,20€

Les cassolettes

prix à la pièce

Tartare de thon	4,10€
Crumble de foie gras, chutney de mangue	4,10€
Blanc manger coco au citron vert, crevettes aux agrumes	4,10€



LES AMUSE-BOUCHES

SALÉS (À SERVIR CHAUDS)

Les petits fours salés

Assortis : allumette au fromage, gougère, feuilleté au chorizo, feuilleté au maroilles, feuilleté au chèvre, feuilleté au jambon de montagne, roulé feuilleté à la saucisse, pizza, croque-monsieur, flammenküche, quiche lorraine

Boîte d'environ 250 grs	15,00€
Boîte d'environ 500 grs	30,00€
Boîte d'environ 750 grs	45,00€
Boîte d'environ 1 kg	60,00€

Bouchée à l'escargot	la pièce 1,60€
Pruneau au bacon	la pièce 1,60€

SUCRÉS

Les petits fours sucrés

Assortis : tartelettes, éclairs, glands, « mousses »

Boîte d'environ 200 grs	12,00€
Boîte d'environ 500 grs	30,00€
Boîte d'environ 750 grs	45,00€
Boîte d'environ 1 kg	60,00€

Macaron de Paris	la pièce 1,20€
------------------------	----------------





LES ENTRÉES

Les entrées froides

Foie gras de canard mi-cuit, gelée à la figue, chutney aux épices	20,00€
Carpaccio de St-Jacques, vinaigrette au fruit de la passion	19,00€

Les entrées chaudes

Cassolette de St-Jacques à l'armoricaine	20,00€
Mousseline de saumon sur son lit de chou, beurre blanc au raifort	16,00€

LES PLATS CHAUDS

Le poisson

Médaille de lotte « basse température » infusé au saté, risotto crémeux aux herbes, légumes croquants	21,00€
--	--------

La viande

Suprême de volaille farci aux morilles, petit épeautre, jus corsé, légumes d'antan	23,00€
---	--------

LES SPÉCIALITÉS

Coulubiak de saumon, sauce crémée (à partir de 4 pers.)	la part 9,50€
Ficelle picarde	6,50€
Bouchée à la Reine	8,50€
Terrine de canard à l'ancienne	les 100 grs 7,00€
Pâté de canard d'Amiens en croûte	le kg 48,00€
Millefeuille de bœuf au foie gras de canard	10,50€

LES BÛCHES

LES ELABORÉES

(4, 6, 8 ou 10 pers.) - 7,50€ la part

Framboise des neiges : génoise imbibée à la framboise, crème mousseline, confit de framboises

Feuillantine : feuilleté praliné, biscuit léger aux amandes, mousse aux trois chocolats (noir, lait, blanc)

LES TRADITIONNELLES

(4, 6, 8 ou 10 pers.) - 6,00€ la part

Café, praliné ou chocolat : génoise, crème au beurre sans alcool

Kirsch* et fruits confits : génoise, crème au beurre au kirsch, fruits confits

LES NOUVEAUTÉS

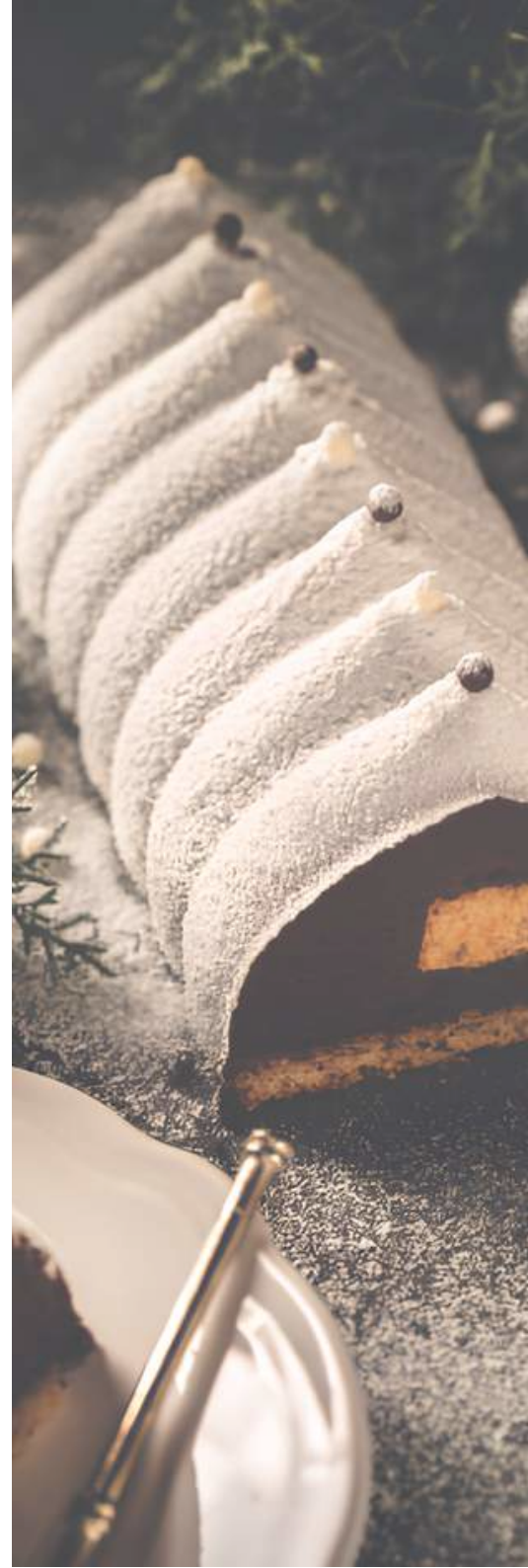
(4, 6, 8 ou 10 pers.) - 7,50€ la part

Emeraude : biscuit chocolat, caramel et noix de pécan, crémeux au chocolat noir, mousse chocolat (origine Caraïbes, 66% de cacao)

Waïna : sablé chocolat aux zestes de citron, biscuit moelleux aux amandes, mousse chocolat au thé Sencha, gelée d'agrumes, mousse légère au litchi

Citron-fraise : croustillant aux amandes, biscuit au citron, confit de fraises Mara des bois, crème légère au citron infusée au basilic

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



LES ENTREMETS

LES TRADITIONNELS

(4, 6 ou 8 pers.)

prix à la part

Solférino : pâte sablée, crème pâtissière parfumée à l'amande, croisillons de pâte à choux	3,90€
Merveilleux : meringue blanche, chantilly au chocolat ou au café	5,50€
Royal : macaron moelleux aux amandes, croustillant au praliné, mousse au chocolat noir (64% de cacao)	6,30€
Orchidée : dacquoise aux amandes, mousse au chocolat noir, biscuit aux amandes, crème brûlée à la vanille	6,30€
Tarte infiniment vanille (4 ou 6 pers.): pâte sablée, ganache onctueuse à la vanille, crème légère mascarpone	6,00€
Chiboust : tarte (aux pommes, aux poires, aux framboises ou au chocolat), crème chiboust	4,70€
Tarte citron-yuzu : pâte sablée, crème au citron et au yuzu, meringue italienne, confit yuzu.....	5,40€
Macaron framboise-litchi : macaron, crème au beurre aromatisée à la rose, framboises, litchis	6,80€
Charlotte aux fruits rouges : macaron moelleux, crème légère à la vanille, confit de fraises et de rhubarbe	6,30€
Pavlova : meringue croustillante, coulis de fruits rouges, chantilly à la vanille, fruits rouges	5,30€

LES NOUVEAUTÉS

(4, 6 ou 8 pers.)

prix à la part

Fleur de noisette : dacquoise noisette, confit d'orange, crémeux à la noisette, mousse au chocolat au lait	6,50€
Craquelin : crème caramel, crémeux à la vanille, biscuit pralin	6,50€



LES SPÉCIALITÉS DES 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 7,50€

La couronne de l'Avent (6 pers.)

Mousse au chocolat, crème légère à l'orange, biscuit léger au chocolat 42,00€

LES CHOCOLATS

150 grs	12,75€
250 grs	21,25€
350 grs	29,75€
500 grs	42,50€
750 grs	63,75€
1 kg	85,00€

LES CAILLOUX DU PETIT POUCKET

Les 100 grs	6,80€
Boîte de 250 grs	21,00€
Boîte de 400 grs	31,00€

LES 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€

LES TUILES AMIENOISES

Les 100 grs	6,50€
Boîte de 500 grs	36,00€
Boîte de 750 grs	52,00€

LES TRUFFES

Les 100 grs	6,80€
-------------------	-------

LES PÂTES DE FRUITS

Les 100 grs	6,00€
-------------------	-------





LES PAINS

LES CLASSIQUES

Pain de campagne (400 grs)	2,45€
Pain aux céréales (400 grs)	2,45€
Pain complet (400 grs)	2,80€

LES SPÉCIAUX

Pain de seigle (400 grs)	2,75€
Pain "Bucheron" (400 grs)	2,50€
Pain de campagne aux noix (400 grs)	3,65€

LES GOURMANDS

Pain de mie (400 grs)	2,55€
Pain de mie (500 grs)	3,30€
Pain brioché (400 grs)	2,75€
Pain brioché (500 grs)	3,65€

LES INDIVIDUELS

Pain de table individuel : campagne, seigle, céréales	0,55€
---	-------

LES BRIOCHES

prix au poids

Nos gâteaux battus	25,00€/kg
Nos brioches (pur beurre)	20,00€/kg

LES GALETTES DES ROIS

à partir du 2 janvier 2024

LA TRADITIONNELLE

4, 6, 8 ou 10 pers.

Galette à la crème d'amandes la part 4,30€

LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

4, 6, 8 ou 10 pers.

Galette à la crème légère d'amandes la part 4,30€

(cette galette se déguste froide)

LES CRÉATIVES

4 ou 6 pers.

Galette aux litchis et aux framboises: crème d'amandes à
l'eau de rose, framboises, litchis la part 5,20€

(cette galette se déguste légèrement tiède)

Galette "griottissimo" : crème d'amandes garnie de griottes
légèrement kirschées* la part 5,20€

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



PRISE DE COMMANDE

Les prises de commandes s'effectuent :

EN BOUTIQUE (34 rue de la République)

- Avant le **18 décembre** pour Noël
- Avant le **27 décembre** pour le **Nouvel An**

OU SUR NOTRE SITE (www.le-petit-poucet.fr > Contact)

- Avant le **16 décembre** pour Noël (règlement en boutique avant le 18 décembre)
- Avant le **26 décembre** pour le **Nouvel An** (règlement en boutique avant le 28 décembre)

Aucune modification ne sera possible après ces dates.

Un bon de commande avec le contenu et les quantités demandés vous sera remis après règlement de votre facture. Nous vous remercions de bien vouloir le vérifier et le présenter lors du retrait de votre commande.

Les commandes seront **à retirer en boutique**, au 34 rue de la République, **à partir de :**

- **12h00**, les **24 et 31 décembre 2023**
- **10h00**, le **25 décembre 2023**

Horaires spécifiques pour les fêtes de fin d'année :

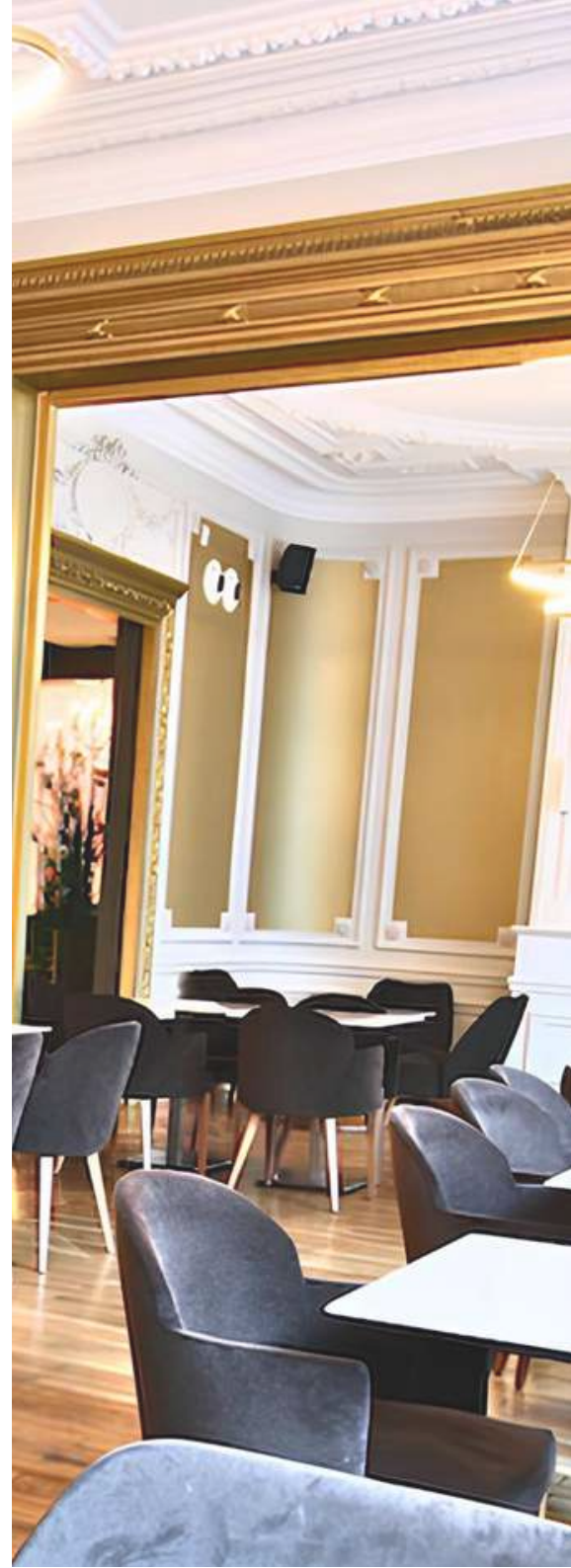
- Ouvert le lundi 18 décembre de 11h00 à 19h30
- Le 24 décembre de 8h30 à 18h00
- Le 25 décembre de 8h30 à 13h00
- Le 31 décembre de 8h30 à 18h00

Fermé le mardi 26 décembre 2023 et le lundi 1er janvier 2024



NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.





L'ÉQUIPE DU PETIT POUCKET
VOUS SOUHAITE DE
JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

LE PETIT POUCKET

34 rue de la République 80000 Amiens

03 22 91 42 32

contact@le-petit-poucet.fr

www.le-petit-poucet.fr

du Mardi au Dimanche de 8h00 à 19h30 sans interruption