

2018-2019

Devulder



Pâtisserie Boulangerie Chocolaterie Traiteur

77, Rue Henri Bocquet BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

<http://patisserie-devulder-bouchain.fr>

Les Bûches Extrêmes

4.70 €
par pers.

BELLE HÉLÈNE :

Mousse chocolat noir, caramel fondant aux poires, biscuit chocolat.

DÉLICATESSE :

Mousse mascarpone vanille, framboises, confiture de framboises, biscuit sablé spéculoos.

PRINTANIÈRE :

Mousse fruit de la passion, mousse fraise, biscuit amandes.

PERLE NOIRE :

Mousse chocolat noir de Madagascar, crémeux vanille, framboises, croustillant amandes, biscuit chocolat.



Nouveautés

COLLOBRIÈRE :

Ganache montée chocolat lait "Bahibé", compotée clémentine/mandarine, mousse aux marrons, biscuit.

LA CH'TI :

Mousse café, crémeux vanille, croustillant riz soufflé praliné, biscuit sablé spéculoos.

FOREVER :

Mousse chocolat, crème diplomate noisette, biscuit chocolat, croustillant sablé chocolat.

ZESTE DE FRAÎCHEUR :

Viennois vanille sauce orange, mousse chocolat lait passion, compotée orange zestes d'orange, biscuit sablé.

Les Bûches Traditionnelles

DAUPHINOIX :

Crème moka avec des morceaux de noix, praliné feuilleté, biscuit amandes.

CARAÏBE FRUITS ROUGES :

Génoise, crème mousseline, fruits, recouvert de chocolat.

MOKA

CHOCOLAT

GRAND-MARNIER*

Écorces d'oranges confites.

de 4.40 €
à 4.70 €
par pers.

Nos Bûches Glacées

4.10 €
par pers.

ICEFOREVER :

Glace chocolat,
glace noisette,
croustillant sablé,
dacquoise amandes.

Conseil :
Sortir la Glace
5 à 10 minutes
avant de la
déguster

ROUBANOU :

Glace nougat,
sorbet framboise,
rhubarbe confite
et Meringue.

PÉRIGOURDINE :

Crème glacée vanille,
truffes chocolat, parfait praliné,
meringue, décor chocolat.

PLANIFOLIA :

Sorbet passion,
glace vanille,
morceaux d'abricots,
biscuit amandes.

Les Spécialités Maison

LA BÛCHE PROFITEROLE :

Choux aux amandes bâtonnets garnis de glace
vanille accompagnés de leur sauce chocolat,
pâte sablée, fond de frangipane.

3 choux /pers.

4.70 €
par pers.

4 ou 6 pers.

OMELETTE NORVÉGIENNE :

Glace vanille décorée de meringue italienne, génoise punchée Grand-Marnier*.

PROFITEROLES INDIVIDUELLES

(COUPELLE NOUGATINE) :

Coupele nougatine avec 3 choux profiteroles,
glace vanille accompagnés de leur sauce
au chocolat.

5,80 €
par pers.

SORBET :

Fraise/basilic.

6 €
1/2 litre

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Les Entremets Nouvel An

Nouveautés

CHOUETTE CACAHUËTES :

Mousse chocolat lait,
crèmeux caramel fleur de sel,
croustillant cacahuètes.

CH'TI :

Mousse café,
croustillant praliné riz soufflé,
biscuit sablé spéculoos.

FOREVER :

Mousse chocolat noir,
crème diplomate noisette,
biscuit chocolat,
croustillant sablé chocolat.

4.70 €
par pers.

EVASION :

Mousse framboise, mousse citron,
meringue à l'italienne, biscuit amandes.

ORCHIDÉE :

Mousse chocolat noir, cœur vanille,
biscuit chocolat.

JALOUSIE :

Mousse chocolat, mousse abricot,
morceaux d'abricots, biscuit amandes.



ET AUSSI

DÉLICATESSE :

Mousse mascarpone vanille,
framboises, confiture de framboises,
biscuit sablé au spéculoos.

ROYAL :

Mousse chocolat,
feuilleté praliné,
biscuit amandes.

de 4.40 €
à 4.70 €
par pers.

AMBASSADEUR / CARAÏBE / SOLFÉRINO / MOKA
CHOCOLAT / GRAND-MARNIER / FORÊT NOIRE / CÔTE D'OPALE

Cocktails

GOURMANDISES SALÉES

VERRINES : (12 pièces)

- Gelée d'agrumes, écrevisses, crème légère citron.
- Poires pochées, foie gras, pain d'épices.
- Thon, tomates confites, pesto.
- Trio de légumes grillés, poulet sauce paprika.

BLINIS : (24 pièces)

- Saumon crème légère citronnée.
- Jambon cru crème légère olives.
- Fromage frais ciboulette, noix.

PETITS FOURS SALÉS :

(à chauffer - 25 pièces)

- Allumettes feuilletées.
- Mini pizzas.
- Mini quiches...

CANAPÉS : (24 pièces)

- Mousse au canard.
- Fromage frais aux herbes.
- Saumon.
- Roquefort noix.
- Mousse de thon.

MACARONS FOIE GRAS : (12 pièces)

- Foie gras et confit de figues.
- Foie gras et confit d'oignons.
- Foie gras et confit d'échalotes.

PAIN SURPRISE : (40 pièces)

- Assorti : jambon, pâté de campagne, fromage aux fines herbes, mimolette, saumon.
- Charcuterie/fromage.
- Saumon.

GOURMANDISES SUCRÉES

PLATEAU DE MIGNARDISES :

14 SORTES

(mini éclair, mini opéra, mini tartelettes, choux chantilly...).

MINI BROCHETTES

DE FRUITS FRAIS.

MACARONS :

COFFRET DE 8 OU 16

MACARONS ASSORTIS

(Vanille, Café, Chocolat, Framboise, Caramel...).



Bonbons de Chocolat

Fabrication Maison

RÉALISÉS AVEC UN CHOCOLAT DE QUALITÉ « PUR BEURRE DE CACAO »

LES COFFRETS

BALLOTINS GARNIS DE PRALINÉS, GANACHES...

150 g, 250 g, 350 g, 400 g, 500 g, 600 g.

LES DÉLICES DE L'OSTREVENT :

Coffret de 200 g, assortiment de 6 Chocolats (chocolat lait, chocolat noir)
(la tour, le blason,...).

LE BALLOTIN

DE CHOCOLATS CHOULETTE* :

Ganache à la bière Choulette* ambrée
et ganache à la bière Choulette* framboise.

LE GERMINAL :

Ganache chicorée, café.

NOS SPÉCIALITÉS MAISON :

- Les tuiles aux amandes.
- Les truffes et muscadines.
- Les rochers suisses.
- Les mendiants.
- Les rochers au praliné.

Conseil :

*Afin de savourer
au mieux votre chocolat*

- le laisser dans son emballage d'origine
- le maintenir dans un endroit sec et frais
entre 15 C° et 18 C°
- la dégustation se fera entre 20 C° et 22 C°

ATTENTION

*Ne pas mettre les bonbons
de chocolat dans un réfrigérateur.*

CONFISERIES SÉLECTIONNÉES

MARRONS GLACÉS • PÂTES D'AMANDES

CHARDONS LIQUEUR • CALISSONS • NOUGATS :

Présentations coffrets, paniers, garnis de chocolats maison
ou chocolats maison et confiseries.

CONVIVES (CHOCOLATS, TRUFFES, CONFISERIES...) :

et pour accompagner : perlé de groseilles, perlé de framboises, champagne*

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos Coquilles Pur Beurre

INDIVIDUELLE, 3 TAILLES PETIT, MOYEN, GRAND MODÈLE

Nature, raisins, pépites de chocolat.

Épiphanie

NOS GALETTES DES ROIS PUR BEURRE

disponible dès le mercredi 2 janvier 2019.



GALETTE MACARONADE

Frangipane, pépites de chocolat

LES TRADITIONNELLES

Frangipane, compote de pommes (fabrication maison).

LES SPÉCIALITÉS

- La gourmande (frangipane, poire, pépites de chocolat).
- La ch'ti galette (rhubarbe, pommes chicorée, frangipane).
 - La demoiselle au chocolat.
- Frangipane à la fleur d'oranger avec des écorces d'oranges confites.

Le Pain

POUR ACCOMPAGNER :

LES FRUITS DE MER

- seigle
- campagne
- forestier

LE FOIE GRAS

- pain aux fruits
(amandes, noisettes
cranberries...)
- pain de mie
- brioche
- baguette
céréales

VOLAILLE, VIANDE BLANCHE

- campagnard
- tradition
- paillasse
- céréales

GIBIER VIANDES ROUGES

- campagne
- tradition
- campagnard

SALADE FROMAGE

- viking kapnor
- tabatière
sésame
- seigle aux noix
- campagnard
aux noix
- céréales

Devulder

DEVULDER

77, rue Henri Bocquet

59111 BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

<http://patisserie-devulder-bouchain.fr>



Pour vous servir avec le plus grand soin, nous vous recommandons de passer vos commandes :

Pour Noël avant le **jeudi 20 décembre 2018**.

Pour Nouvel An avant le **vendredi 28 décembre 2018**.



Afin de réduire les attentes et de faciliter le service, nous vous proposons de régler d'avance vos commandes. Pensez à présenter votre carte de fidélité lors de tout achat ou commande, avant l'encaissement.

Pour toute commande par téléphone pensez à nous communiquer votre numéro de carte de fidélité.

Demandez votre carte de fidélité dès maintenant si vous ne la possédez pas encore (une seule carte par nom et adresse).



Le magasin est ouvert :

du mardi au vendredi de 6h30 à 13h et de 14h à 19h15,
le samedi de 6h30 à 19h30 non stop,
le dimanche de 6h30 à 13h.

Pour les fêtes :

les dimanches 23 et 30 décembre de 6h30 à 18h,
les lundis 24 et 31 décembre de 7h à 18h,
les mardis 25 décembre et 1^{er} janvier 2019 de 7h30 à 13h.

*Toute l'équipe de la "Pâtisserie Devulder"
vous souhaite de Joyeuses Fêtes !*