

2019-2020

*Joyeuses
Fêtes*

Devulder

Pâtisserie Boulangerie Chocolaterie Traiteur

77, Rue Henri Bocquet BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

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

Les Bûches Entremets

4.70 €
par pers.

ÉVASION :

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

DÉLICATESSE :

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

INCA :

Mousse aux trois chocolats.
Biscuit amandes.

PERLE NOIRE :

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



Les Bûches Traditionnelles

CARPEAUX :

Biscuit amandes, crème au beurre au rhum, brisures de marrons confits.

DAUPHINOIX :

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

CARAÏBE FRUITS ROUGES :

Génoise, crème mousseline, fruits, recouvert de chocolat.

CARAPOIRE :

Mousse chocolat lait caramel, poires pochées caramel, biscuit viennois.

YUZULÉLÉ :

Ganache montée chocolat lait « BAHIBE », ganache montée Yuzu, citrons confits, biscuit viennois saucé orange.

SICILIEN :

Mousse vanille, crémeux pistache, confit d'abricot, biscuit cuiller.

CAFÉ'IN :

Ganache montée café, chocolat noir, biscuit viennois saucé café, ganache montée chocolat lait, biscuit sablé.

MOKA

CHOCOLAT

GRAND-MARNIER*

Écorces d'oranges confites.

de 4.40 €
à 4.70 €
par pers.



Nos Bûches Glacées

ICECARAPOIRE :

Glace caramel,
sorbet poire,
avec morceaux de poires,
biscuit viennois.

PÉRIGOURDINE :

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

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

DIJONNAISE :

Parfait café,
glace praliné,
meringue,
décor café.

PLANIFOLIA :

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

4.20 €
par pers.

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) :

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

5,80 €
par pers.

SORBET :

Abricot/romarin.

6 €
1/2 litre

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

Les Entremets Nouvel An



CARAPOIRE

Mousse chocolat lait caramel,
poires pochées caramel,
biscuit pain de gènes.

VALENCIA :

Diplomate orange,
ganache montée chocolat noir,
marmelade d'orange, brownie

CAFÉ'IN :

Ganache montée café, chocolat noir,
biscuit viennois, saucé café,
ganache montée chocolat lait,
biscuit sablé

CARRÉ D'AS

Mousse chocolat noir,
mousse framboise avec des framboises,
biscuit chocolat.



CAPRICE :

Mousse fraises, mousse vanille,
biscuit amandes.

SOLEIL D'HIVER :

Mousse vanille, cœur d'abricot,
Mousse passion, feuilleté praliné,
biscuit amandes.



Et aussi

DÉLICATESSE :

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



ROYAL :

Mousse chocolat,
feuilleté praliné,
biscuit amandes.



AMBASSADEUR / CARAÏBE / SOLFÉRINO / MOKA

CHOCOLAT / GRAND-MARNIER / FORÊT NOIRE / CÔTE D'OPALE

Cocktails

GOURMANDISES SALÉES

VERRINES : (12 pièces) **13.00 €**

- 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) **20.00 €**

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

PETITS FOURS SALÉS : (à chauffer - 25 pièces) **12.50 €**

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

CANAPÉS : (24 pièces) **16.00 €**

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

CAKES SALÉS : **12.50 €** (12 pièces)

- Lardons / Olives.
- Saumon / Anette.
- Mozzarella / Tomates séchées.

PAIN SURPRISE : (40 pièces)

- Assorti : jambon, pâté de campagne, fromage aux fines herbes, mimolette, saumon. **38.00 €**
- Charcuterie/fromage. **33.50 €**
- Saumon. **47.00 €**

GOURMANDISES SUCRÉES

PLATEAU DE MIGNARDISES :

14 SORTES **15.00 €**

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

MACARONS :

COFFRET DE 8 OU 16
MACARONS ASSORTIS

(Chocolat noir, Pistache, Fleur d'oranger, Vanille, Figue-violette, Abricot, Chocolat blanc, Fraise, Citron...).

MINI BROCHETTES

DE FRUITS FRAIS.





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'OSTREVANT :

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 jeudi 2 janvier 2020.



GALETTE

Frangipane, poires caramélisées

LES TRADITIONNELLES

Frangipane, compote de pommes (fabrication maison).

LES SPÉCIALITÉS

- La ch'ti galette (rhubarbe, pommes chicorée, frangipane).
- La demoiselle au chocolat.
- Frangipane à la fleur d'oranger avec ses agrumes confits.

Le Pain

POUR ACCOMPAGNER :

LES FRUITS DE MER

- seigle
- campagne
- forestier

LE FOIE GRAS

- pain festif
*(figues, abricots,
raisins, cranberries...)*
- pain aux fruits
*(amandes, noisettes
cranberries...)*
- pain de mie
- brioche
- baguette
céréales

VOLAILLE, VIANDE BLANCHE

- campagnard
- tradition
- paillasse
- céréales

GIBIER VIANDES ROUGES

- pain à la
châtaigne
- campagne
- tradition
- campagnard

SALADE FROMAGE

- kapnor
- tabatière
sésame
- seigle aux noix
- campagnard
aux noix
- céréales
- pain à la
châtaigne

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 **samedi 21 décembre 2019**.

Pour Nouvel An avant le **dimanche 29 décembre 2019**.

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.

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 lundis 23 et 30 décembre (pains et pâtisserie)

• de 7h30 à 18h,

les mardis 24 et 31 décembre de 7h à 18h30,

les mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier 2019

de 7h30 à 13h.



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