



Devulder

# Joyeuses Fêtes !

2020-2021



**Pâtisserie Boulangerie Chocolaterie Traiteur**

77, Rue Henri Bocquet BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

[www.patisserie-devulder-bouchain.fr](http://www.patisserie-devulder-bouchain.fr)

# Les Bûches Entremets

4.70 €  
par pers.



## DÉLICATESSE :

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

## YUZULÉLÉ :

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

## PERLE NOIRE : *Sans gluten*

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

## SOLEIL D'HIVER :

Mousse vanille, cœur abricot, mousse passion, feuilleté praliné, biscuit amandes.



## Les Nouveautés

### LA MAYA : *Sans gluten*

Mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, crémeux chocolat noir, biscuit moelleux chocolat.

### ARISTIDE :

Biscuit moelleux avec de fines écorces de mandarines confites, mousse chocolat, cœur mandarine, éclats de chocolat, biscuit brownie.

### LE GUERANDE : *Sans gluten*

Mousse Dulcey (chocolat blanc caramel), compotée de pommes, caramel fondant au sel de Guérande, chocolat lait, biscuit moelleux noisettes.

### COLOMBINE :

Mousse chocolat noir, crème brûlée café, éclats de chocolat, biscuit spéculoos.

# Les Bûches Traditionnelles

## CARPEAUX :

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

## DAUPHINOIS :

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

**Nouveauté**

## ICE ARISTIDE :

Glace chocolat,  
sorbet mandarine,  
éclats de chocolat,  
biscuit avec écorces de mandarines  
biscuit brownie

## PÉRIGOURDINE :

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

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

**Nouveauté**

## CROC CHOC :

Sorbet chocolat noir,  
sorbet framboises,  
croustillant riz soufflé chocolat noir

## 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 :

Framboises  
Mandarine

6.00 €  
1/2 litre



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

# Les Entremets Nouvel An



4.70 €  
par pers.

## Les Nouveautés

### LE YUKATAN :

Mousse chocolat noir, truffes chocolat, biscuit chocolat.

### ARISTIDE :

Mousse chocolat, cœur mandarine, éclats de chocolat, biscuit moelleux avec des écorces de mandarine, biscuit brownie.

### LE GUÉRANDE : *Sans gluten*

Mousse Dulcey (chocolat blanc caramel), compotée de pommes, caramel fondant au sel de Guérande, chocolat lait, biscuit moelleux noisettes.

### ÉVASION : *Sans gluten*

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

### WILL'CROC : *Sans gluten*

Mousse praliné amandes, compotée de poires, chantilly poires, praliné croquant, biscuit moelleux amandes.

### HARMONIE :

Mousse chocolat lait, crémeux chocolat noir, cœur mûres, biscuit cookies.



de 4.40 €  
à 4.70 €  
par pers.

## 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.
- Confit de tomates.
- Mousse de thon.

### CAKES SALÉS : (12 pièces) 12.50 €

- Lardons / Olives.
- Saumon / Aneth.
- 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 €

### PAIN SURPRISE PETIT MODÈLE !

(24 pièces) **Nouveauté**



## 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, Vanille, Chocolat blanc, Pêche, Pamplemousse, Chocolat lait...).

### 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.

#### 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

disponibles dès le samedi 2 janvier 2021.



### GALETTE

Frangipane avec ses morceaux de mandarines confites.

### LES TRADITIONNELLES

Frangipane, compote de pommes (fabrication maison).

### LES SPÉCIALITÉS

- La ch'ti galette (rhubarbe, pommes chicorée, frangipane).
- La demoiselle au chocolat.
- La Gourmande (frangipane poire/chocolat).



## 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

77, rue Henri Bocquet

59111 BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

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

# Devulder



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

**Pour Noël** avant le **dimanche 20 décembre 2020.**

**Pour Nouvel An** avant le **mardi 29 décembre 2020.**

*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.*

**NOUVEAU** point retrait express sur le côté du magasin pour toute commande payée ou non, mais règlement par CB uniquement ( autres règlements possibles en magasin ).

**Retrait : de 9h à 16h pour le 24 et 31 décembre, de 9h à 12h le 25 décembre.**

**Le magasin est ouvert :**

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

**Pour les fêtes :**

le lundi 21 décembre (pains et pâtisserie)  
• de 7h30 à 17h,  
les jeudis 24 et 31 décembre de 7h à 18h00,  
les Vendredi 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier 2021  
de 7h30 à 12h30.

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

