



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



Les Bûches Entremets



4.70 €
par pers.



DÉLICATESSE :

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

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.



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 speculoos.

Les Bûches Traditionnelles



CARPEAUX :

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

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

Nouveauté

ICE ARISTIDE :

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

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

PÉRIGOURDINE :

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

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



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.



4.70 €
par pers.

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.



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) 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^{er} janvier 2021

de 7h30 à 12h30.

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

