



Devulder



joyeuses Fêtes !

2021-2022

Pâtisserie Boulangerie Chocolaterie Traiteur

77, Rue Henri Bocquet BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

www.patisserie-devulder-bouchain.fr

Les Bûches Entremets

4.80 €
par pers.



Les Nouveautés

ARISTIDE :

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

DÉLICATESSE :

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

LE GUÉRANDE : Sans gluten

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

PERLE NOIRE : Sans gluten

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

LA MAYA : Sans gluten

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

LA FRAMBOISINE : Sans gluten

Mousse framboise, framboises, mousse cassis, biscuit amandes.

LA FÉERIE :

Diplomate Noisette,
Caramel au beurre salé,
Croustillant,
Biscuit dacquoise noisette.

HYPNOTIQUE :

Mousse passion citron vert,
Crèmeux mangue passion,
Confit mangue passion,
Biscuit citron vert.

GERMINAL :

Mousse chocolat au lait noisette,
Mousse chicorée,
Croustillant praliné,
Biscuit.



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.

CARAÏBES FRUITS ROUGES

Génoise, crème mousseline, fruits, recouvert de chocolat.

MOKA.

CHOCOLAT

GRAND-MARNIER*

Écorces d'oranges confites.

de 4.50 €
à 4.80 €
par pers.

Nos Bûches Glacées

Nouveauté

ICE FÉRIE :

Glace noisette-caramel,
Parfait chocolat,
Biscuit noisette,
Chantilly caramel

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

4.20 €
par pers.

PÉRIGOURDINE

Crème glacée vanille,
Truffes chocolat, parfait praliné,
Meringue, décor chocolat.

ROUSSILLON

Sorbet abricot,
Parfait pistache,
Coulis framboises,
Biscuit Amandes.

NOUGAT GLACÉ :

Sorbet framboise,
Framboisines,
Glace au Nougat,
Meringue.



Les Spécialités Maison

LA BÛCHE PROFITEROLE :

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

4.70 €
par pers.

4 ou 6 pers.

3 choux /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 basilic
Framboise

6,00 €
1/2 litre



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

Les Entremets Nouvel An

Les Nouveautés

PROVENÇAL :

Mousse abricot
Compotée avec des morceaux d'abricots
Mousse chocolat noir
Biscuit moelleux pistache

GERMINAL :

Mousse chocolat au lait noisette
Mousse chicorée
Croustillant praliné
Biscuit.

LA FÉRIE :

Diplomate Noisette
Caramel au beurre salé
Croustillant,
Biscuit dacquoise noisette.

HYPNOTIQUE :

Mousse passion citron vert
Crèmeux mangue passion
Confit mangue passion
Biscuit citron vert.

ORCHIDÉE : Sans gluten

Mousse chocolat noir,
Crème brûlée vanille
Biscuit chocolat.

DÉLICE DES BOIS :

Mousse fruits des bois,
Crèmeux fraisés
Biscuit cuiller.

SOLEIL D'HIVER

Mousse vanille, cœur 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.

de 4.50 €
à 4.80 €
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 / Tomâtes 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 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 chîcorée, 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, CONFISÉRIES...)

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 dimanche 2 janvier 2022.



TRADITION DE JANVIER

Frangipane, caramel, pépites de chocolat.

LES TRADITIONNELLES

Frangipane, compote de pommes (fabrication maison).

Disponible dès le 1^{er} Janvier 2022.

LES SPÉCIALITÉS

- Frangipane à la fleur d'oranger avec des écorces d'oranges confites.
- 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 **mardi 21 décembre 2021**

Pour Nouvel An avant le **mercredi 29 décembre 2021**

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 retrait de votre commande reste possible pendant l'ouverture du magasin.

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 20 décembre (baguettes et pâtisserie)
de 7h30 à 17h,
les Vendredis 24 et 31 décembre de 7h à 18h00,
les Samedis 25 décembre et 1^{er} janvier 2021
de 7h30 à 12h30.

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

