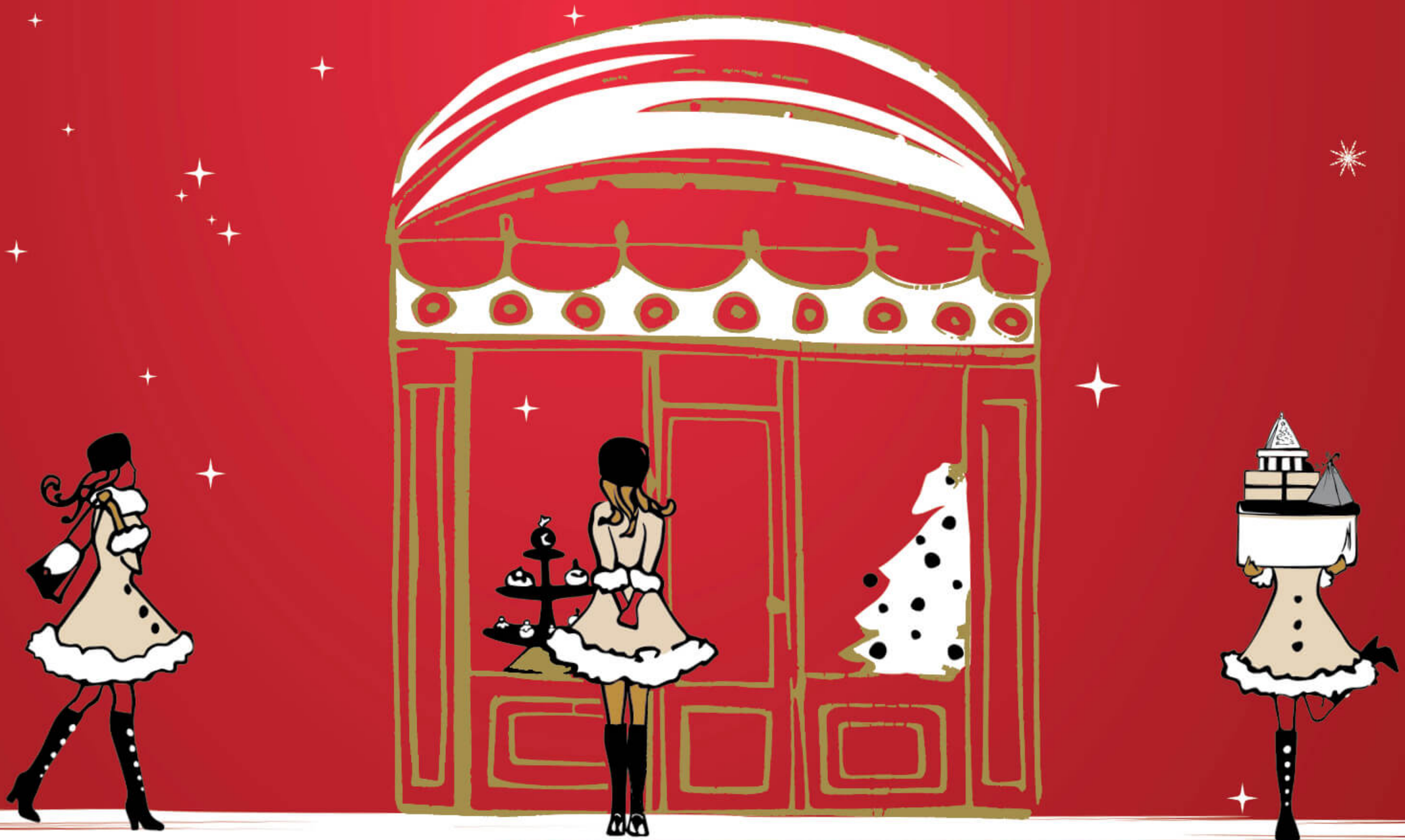
2026-2027

Devulder



Pâtisserie Boulangerie Chocolaterie Traiteur

77, Rue Henri Bocquet BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74 - www.patisseriedevulder-bouchain.fr

Les Bûches Entremets

5,60€/pers

Les Nouveautés

LE CARPEAUX REVISITÉ

Mousse Vanille Rhum
Crémeux aux Marrons
avec des morceaux de Marrons
Biscuit Dacquoise Amandes Noisettes
Glaçage Caramel Café

WHAT ELSE

Uniquement 6 pers.

Mousse Mascarpone Vanille
Cœur Biscuit roulé saucé Café
Ganache Chocolat Noir - Café
Croustillant

L'ÉCLAT CACAHUÈTE

Mousse Vanille
Crémeux Chocolat Noir
Crémeux Caramel aux Cacahuètes
torréfiées avec éclats de Cacahuètes
Recouvert d'un Glaçage Caramel Noisette.

FLOCON EXOTIQUE

Sans gluten !

Mousse Exotique
Crémeux Mangue avec des
morceaux de mangues
Biscuit Amandes

TRÉSOR GOURMAND

Uniquement 6 pers.
36€

Biscuit sablé
Croustillant Praliné
Ganache Chocolat Lait
Diplomate Praliné dans une pâte à choux
Craquelin entouré d'une Ganache montée
Chocolat Lait / Caramel

ETNA

Biscuit Roulé Viennois Pistache,
Diplomate Pistache,
Cœur Framboise,
Biscuit Sablé Pistache.

INCA

Mousse Chocolat Blanc,
Mousse Chocolat Lait,
Mousse Chocolat Noir,
Biscuit Choco.

DELICATESSE

Mousse Mascarpone Vanille,
Framboises, Confiture de
Framboises,
Biscuit Sablé au Spéculoos.

Les Bûches Traditionnelles

GRAND-MARNIER

Écorces d'Oranges Confites.

MOKA

CHOCOLAT DAUPHINOIX

Crème Moka avec des morceaux de
Noix, Praliné feuilleté, Biscuit roulé aux
Amandes.

Nos Bûches Glacées

5,00€/pers

ICE FÉÉRIE
Glace Noisette / Caramel,
Parfait Chocolat,
Biscuit Noisettes,
Chantilly Caramel.

POURPRE DE GIVRE
Sorbet Framboise,
Parfait Mûres,
Coulis Cassis,
Biscuit Amandes.

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

PÉRIGOURDINE
Crème Glacée Vanille,
Truffes Chocolat,
Parfait Praliné,
Meringue, Décor Chocolat.

TENDRE PASSION
Parfait Passion
Coulis Exotique
Sorbet Orange Passion,
Biscuit Amandes.

Les Spécialités Maison





5,50€/pers

LA BÛCHE PROFITEROLE (4 ou 6 pers.) :
Choux garnis de Glace Vanille, décorés d'Amandes bâtonnets accompagnés de leur sauce Chocolat, fond de pâte sablée et Frangipane.

OMELETTE NORVÉGIENNE (4 ou 6 pers.) :
Glace Vanille décorée de Meringue Italienne, Génoise punchée Grand-Marnier*.

6,50€/pers

PROFITEROLES INDIVIDUELLES (COUPELLE NOUGATINE) :
Coupelle Nougatine avec 3 Choux Profiteroles Glace Vanille, accompagnés de leur sauce au Chocolat.

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

Les Entremets Nouvel An

Les Nouveautés

LE CARPEAUX REVISITÉ

5,60€/pers

Mousse vanille Rhum,
Crémeux aux Marrons
avec des morceaux de marrons,
Biscuit Dacquoise Amandes Noisettes
Glaçage Caramel café

L'ÉCLAT CACAHUÈTE

5,60€/pers

Mousse Vanille
Crémeux Chocolat Noir
Crémeux Caramel aux Cacahuètes torréfiées
avec éclats de Cacahuètes
Recouvert d'un Glaçage Caramel Noisette.

SOLEIL D'HIVER

Mousse Vanille, Coeur Abricot,
Mousse Passion, Feuilleté Praliné,
Biscuit Amandes.

BOCAGE NORMAND

Mousse Caramel,
Mousse Chocolat Lait Noisettes,
Pommes braisées,
Biscuit Chocolat.



Et aussi

DÉLICATESSE :

Mousse Mascarpone Vanille,
Framboises, Confiture de Framboises,
Biscuit Sablé au Spéculoos.

ROYAL :

Mousse Chocolat,
Feuilleté Praliné,
Biscuit Amandes.

AMBASSADEUR / CARAÏBES / SOLFÉRINO / MOKA

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





Cocktails Gourmandises salées

VERRINES : (12 pièces) — 19,20€

- Gelée d'Agrumes, Écrevisses.
- Poires pochées, Foie gras, Pain d'Épices.
- Crémeux Betteraves rouges, crème d'Artichaut.
- 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 - 30 pièces) — 24,00€

- Allumettes feuilletées.
- Mini Pizzas.
- Mini Quiches...

CANAPÉS : (24 pièces) — 18,00€

- Mousse au Canard.
- Fromage frais aux Herbes.
- Saumon.
- Confit de Tomates.
- Mousse de Thon.

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 : 25,00€

PETIT MODÈLE : (24 pièces)

NAVETTES GARNIES ASSORTIES EN PAIN AU LAIT : (40 pièces)

CAKES SALÉS :

- Mozzarella / Tomates séchées
- Lardons / Olives



Gourmandises sucrées



PLATEAU DE MIGNARDISES :

14 SORTES — 15,00€

(Mini-Éclair, mini-Opéra, mini-Tartelettes, Choux Chantilly...).

MACARONS : 1,40€/pièce

REGLETTE DE 9 MACARONS
COFFRET

(Vanille, Chocolat noir, Chocolat lait, Pistache, Pamplemousse, Fraise, Framboises...).

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF, VOS DESSERTS :

- Crémant Wolf berger*.
- Perlé de Groseilles*, de Framboises, de Cerises.
- Champagne*.

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

Bonbons de Chocolat



FABRICATION MAISON

Réalisés avec un chocolat de qualité pur beurre de cacao

BALLOTINS** GARNIS DE PRALINÉS, GANACHES…

125 g, 250 g, 350 g, 400 g, 500 g

PANIERS GARNIS D'UN ASSORTIMENT DE CHOCOLATS ET DE CONFISERIES :

Pâtes d'Amandes, Chardons liqueurs*…

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

- Les Tuiles aux Amandes.**
- Les Rochers suisses.
- Les Mendiants.
- Les Rochers au praliné.**

COOKIES

- Chocolat Noir
- Chocolat Lait et Blanc
- Intense Choco
- Bueno

TABLETTES DE CHOCOLAT

- Lait
- Noir
- Fourré : croustillant Pistache
- croustillant Pop-corn

SUCETTES CHOCOLAT

- Noir et lait.

PÂTE À TARTINER**

- Praliné.
- Praliné à l'Ancienne.
- Praliné Spéculoos.

GAUFRES FOURRÉES**

- Rhum*,
- Vanille,
- Pistache
- Spéculoos

À conserver au frais.

À DÉCOUVRIR :

- Pain d'épices Maison

** Disponible toute l'année en Magasin

Récapitulatif de ma Commande :

Entourer la date de votre commande :

24 - 25 - 31 DÉCEMBRE - 1ER JANVIER

Heure :	Apéritif	Bûches Entremets Glaces	Pains	Chocolats convives	Galettes

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 Vendredi 1er janvier 2027.



Les Nouveautés

TRADITION DE JANVIER
• Frangipane Pistache
avec des Pistaches Hachées



LES TRADITIONNELLES
• Frangipane,
• Compote de Pommes (fabrication maison).

LES SPÉCIALITÉS
• La Ch'ti Galette (Rhubarbe, Pomme, Chicorée, Frangipane).
• La Gourmande (Frangipane, Poire/Chocolat).
• La Demoiselle au Chocolat.
• Frangipane (Noisettes concassées, cookies).



LE PAIN

Pour Accompagner :

Les fruits de mer
• Seigle
• Campagne
• Forestier
• Sarrasin

Le foie gras
• Le Crousti Pain
(Figues, Noisettes, Abricots, Graines de Courge...)
• Pain d'épices
• Pain de mie
• Brioche
• Pain aux Fruits

Volaille, viande blanche
• Campagnard
• Tradition
• Paillasse
• Céréales

Gibier, viandes rouges
• Campagne
• Tradition
• Campagnard

Salade Fromage
• Crousti Pain
• Campagnard aux Noix
• Kapnor
• Pain aux Fruits
• Céréales



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

DEVULDER

77, rue Henri Bocquet
59111 BOUCHAIN
Tél. : 03.27.35.73.74
http://patisseriedevulder-bouchain.fr

Devulder





MAITRE ARTISAN

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

Pour Noël avant le lundi 21 décembre 2026.

Pour Nouvel An avant le lundi 28 décembre 2026.

Afin de réduire les attentes et de faciliter le service, nous vous proposons de régler d'avance vos commandes.

Fédération Régionale
DES ARTISANS
PATISSIERS
CHOCOLATIERS
CONFISEURS
GLACIERS
TRAITEURS
Des Hauts-de-France



Le magasin est ouvert :

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

LES PÂTISSIERS DU HAINAUT

Pour les fêtes :

Lundi **21** Décembre **2026** de **8h30** à **17h**,
Mercredi **23** et **30** décembre **2026** de **6h30** à **18h**,
Jeudi **24** et **31** décembre **2026** de **7h** à **17h30**,
Vendredi **25** décembre **2026** et jeudi **1er** janvier **2027** de **8h** à **12h**,
Samedi **26** décembre **2026** et samedi **2** janvier **2027** de **7h30** à **18h**,
Dimanche **27** décembre **2026** et dimanche **3** janvier **2027** de **6h30** à **13h**.



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

imprimerie gantier - CF557