



Devulder

Joyeuses Fêtes

2023 - 2024

Pâtisserie Boulangerie Chocolaterie Traiteur

77, Rue Henri Bocquet BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

www.patisserie-devulder-bouchain.fr

Les Buches Entremets.

ARUMBA

Mousse Chocolat,
Compotée framboise, Rhubarbe
Biscuit Amandes,
Croustillant Amandes.

BOCAGE NORMAND

Mousse Caramel,
Mousse Chocolat Lait, Noisette,
Pommes Braisées, Biscuit Chocolat.

DÉLICATESSE

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

PERLE NOIRE Sans gluten

Mousse Chocolat Noir de Madagascar,
Crèmeux Vanille, Framboises,
Croustillant Amandes, Biscuit Chocolat.

INCA Sans gluten

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

Les nouveautés

ETNA

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

EMOTION

Cœur Caramel Passion,
Diplomate Passion, Vanille,
Biscuit Amandes,
Compotée de Mangue

PARIS BREST EN FÊTE

Mousseline Praliné à l'Ancienne,
avec éclats de Noisettes,
Crèmeux Noisette,
Croustillant
Pâte à Choux

Nos Buches Glacées.



ICE FÉRIÉ

Glace Noisette - Caramel,
Parfait Choco,
Biscuit Noisette,
Chantilly Caramel.

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

PÉRIGOURDINE

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

PLANIFOLIA

Sorbet Passion,
Glace Vanille,
Morceaux d'Abricots,
Biscuit Amandes.



NOUGAT GLACÉ

Sorbet Framboise,
Framboisines*,
Glace au Nougat,
Meringue.

Les Specialites Maison

LA BÛCHE PROFITEROLE :

Choux garnis de Glace Vanille, décorés d'Amandes bâtonnets
accompagnés de leur sauce Chocolat, fond de pâte sablée et frangipane.

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.

POT DE GLACE 1/2 L.

Vanille
Chocolat Noir

Sorbet Framboise
Passion



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

Les Buches Traditionnelles

Nouveauté

CARAMEL/NOIX :

Génoise, Crème au Beurre, Caramel
parsemé de Morceaux de Noix.

GRAND-MARNIER*

Écorces d'Oranges Confites.

CARAÏBES FRUITS ROUGES

Génoise, Crème mousseline, Fruits,
recouvert de Chocolat.

MOKA

CHOCOLAT

DAUPHINOIX :

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



Les Entremets. Nouvel An.

Les Nouveautés

CASSE-NOISETTE

Mousse Dulcey (chocolat blanc caramel)
Croustillant Noisettes
Biscuit Amandes.

EMOTION :

Cœur Caramel Passion,
Diplomate Passion, Vanille,
Biscuit Amandes,
Compotée de Mangue.

LE CLÉMENT

Mousse Chocolat Blanc,
Crèmeux Clémentine,
Croustillant Praliné,
Biscuit Brownie.

RÉVOLUTION

Mousse Citron
Caramel Fondant,
Biscuit Amandes.



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, 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) 20.00 €

- 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

PETIT MODÈLE : (24 pièces)
25.00 €

NAVETTES ASSORTIES EN PAIN AU LAIT : (40 pièces)

GOURMANDISES SUCRÉES

PLATEAU DE MIGNARDISES :

14 SORTES 15.00 €

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

MACARONS :

COFFRET DE MACARONS ASSORTIS
BOÎTE RONDE DE 16 MACARONS

(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 :

Marrons Glacés, Pâtes d'Amandes, Chardons liqueurs*, Calissons

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

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

Pâte à Tartiner*
- Praliné,
- Praliné à l'Ancienne,
- Praliné Spéculoos

Gaufres Fourrées*
- Rhum*,
- Vanille,
- Spéculoos
à conserver au frais.

À découvrir :
Pain d'épices Maison

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
* Disponible toute l'année en Magasin

Récapitulatif de ma Commande :

Entourer la date de votre commande :

24 - 25 - 31 Décembre - 1^{er} Janvier

Heure : Apéritif Bûches Pains Chocolats Galettes
 Entremet Glacés convives

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 lundi 1^{er} janvier 2024.



TRADITION DE JANVIER

- Frangipane Pistache, Noisettes concassées, cookies.

LES TRADITIONNELLES

Frangipane,
Compote de Pommes (fabrication maison).

LES SPÉCIALITÉS

- Frangipane, Fleur d'oranger avec des écorces d'oranges confites
- La Gourmande (Frangipane Poire/Chocolat).
- La Demoiselle au Chocolat.
- La Ch'ti Galette (Rhubarbe, Pomme, chicorée, Frangipane).

Le Pain

POUR ACCOMPAGNER :

LES FRUITS DE MER

- Seigle
- Campagne
- Forestier

LE FOIE GRAS

- Le Crousti Pain (Figues, Noisettes, Abricots, Graines de Courge...)
- Pain Arôme (raisins secs, amandes, figues, épices)
- 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

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 **jeudi 21 décembre 2023**.

Pour Nouvel An avant le **jeudi 28 décembre 2023**.



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.

Le magasin est ouvert :

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

• Pour les fêtes :

les Samedis 23 et 30 décembre de 6h30 à 18h,
les Dimanches 24 et 31 décembre 2023 de 7h à 17h30,
les Lundis 25 décembre et 1^{er} janvier 2024 de 7h30 à 12h.
Fermé les mardis 26 décembre et 2 janvier 2024.



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