



Joyeuses FÊTES
2024 - 2025



Pâtisserie Boulangerie Chocolaterie Traiteur

77, Rue Henri Bocquet BOUCHAIN

Tél. : 03.27.35.73.74

www.patisserie-devulder-bouchain.fr



Les Bûches Entremets

PINKY FOLIA

Mousse Chocolat Blanc Citron,
Cœur Fruits Rouges avec Fruits Cerises,
Groseilles...

Croustillant Choco Blanc,
Biscuit Amandes.



SOLEIL D'HIVER

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

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.



ECRIN DES NEIGES

Crème légère Marron,
Compotée Myrtille, Cassis,
Frangipane,
Biscuit sablé Streuzel,
Chantilly Vanille.



SICILE

Diplomate Vanille,
Crèmeux Pistache,
Cœur d'Abricot,
Biscuit Cuiller.

RÊVERIE

Mousse Café,
Caramel fondant,
Crèmeux Vanille,
Biscuit Amandes avec
éclats de Fruits.



Les Bûches Traditionnelles

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.





Nos Bûches Glacées

CATALANE

Glace Chocolat,
Sorbet Abricot,
Crumble,
Biscuit Amandes

BOURGOGNE

Sorbet Framboises,
Parfait Mûres,
Coulis Cassis,
Biscuit Amandes.

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



PÉRIGOURDINE

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

TENDRE PASSION

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



Les Spécialités Maison



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*.

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 Entremets Nouvel An

Les Nouveautés

ECRIN DES NEIGES

Crème légère Marron,
Compotée Myrtille, Cassis,
Frangipane,
Biscuit sablé Streuzel,
Chantilly Vanille.



SICILE :

Diplimate Vanille,
Crèmeux Pistache,
Cœur d'Abricot,
Biscuit Cuiller.



BOCAGE NORMAND

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



DÉLICIES DES BOIS

Mousse Fruits des Bois
Crèmeux Fraises,
Biscuit Cuiller.



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, 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 - 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

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 12 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.





Nos Coquilles Pur Beurre

INDIVIDUELLE, 3 TAILLES : PETIT, MOYEN, GRAND MODÈLE

Nature, Raisins, Pépites de Chocolat.

Épiphanie

NOS GALETES DES ROIS PUR BEURRE
disponibles dès le mercredi 1^{er} janvier 2025.



TRADITION DE JANVIER

- Frangipane avec des Framboises.

LES TRADITIONNELLES

- Frangipane,
- Compote de Pommes (fabrication maison).

LES SPÉCIALITÉS

- Frangipane, Noisettes concassées, Cookies.
- 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 Aromate (*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

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



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 samedi 21 décembre 2024.

Pour Nouvel An avant le samedi 28 décembre 2024.

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 lundis 23 et 30 décembre de 8h30 à 16h30,
les Mardis 24 et 31 décembre 2024 de 7h à 17h30,
les Mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier 2025 de 8h à 12h.
Fermé les Jeudis 26 décembre et 2 janvier 2025.

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

