

TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

Hervé Delapierre

MAÎTRE ARTISAN





Contenu

À PROPOS	3
PAINS & COQUILLES	4
MISES EN BOUCHE	6
BÛCHES & ENTREMETS	8
DOUCEURS	10
AUTRES PLAISIRS	11
GALETTES	12
SERVICE COMMANDE	14



A propos

Le Groupement des Patigoustiers

Rassemblés autour de l'excellence culinaire, nous défendons un savoir-faire artisanal qui allie authenticité des produits et raffinement des saveurs. Avec passion et exigence, nous proposons une gastronomie généreuse et conviviale, où chaque création devient une invitation au plaisir et au partage.

En cette fin d'année,

Notre équipe a le plaisir de vous proposer leur sélection pour cette fin d'année 2025.

Entre tradition et créativité, nos pâtisseries ont imaginé des douceurs raffinées, des bûches savoureuses et des gourmandises à partager. Laissez-vous séduire par le goût du fait maison, le savoir-faire de nos équipes et la magie des fêtes.

Toute l'équipe de votre boulangerie-pâtisserie vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !



Pains

Tous nos pains sont élaborés et cuits de façon traditionnelle dans notre fournil,
par nos artisans boulangers.

CAMPAGNE*

Pain à la saveur traditionnelle et gourmande qui vous accompagnera tout au long du repas.

PAVÉ DE TRADITION*

Pain de tradition au levain pour agrémenter tous vos plats.

PAVÉ TRADITION NOISETTE RAISINS*

A faire toaster pour accompagner votre foie gras.
Délicieux avec votre fromage.

NORDIC

Pain de seigle noir aux céréales
En accompagnement du poisson
et des fruits de mer.

MEULE*

Pain rustique au levain qui vous accompagnera tout au long du repas.

PAIN DE MIE

Pain moelleux à faire toaster pour accompagner le foie gras.

PAIN BRIOCHÉ

Légèrement toasté, il sublimerait votre saumon fumé.

SEIGLE & SEIGLE CITRON

Pour accompagner vos plateaux de fruits de mer.

CHATAIGNE & FIGUES

Pain à la farine de châtaigne et aux figues qui accompagnera le foie gras.

NOIX*

A servir avec votre fromage.

PAIN AUX CÉRÉALES*

Pain bis aux céréales pour varier les plaisirs tout au long du repas.

SEIGLE BAVAROIS AU SÉSAME

Pain de seigle feuilleté aux sésames
(blanc et noir)

Pour accompagner le foie gras

COURONNE AUX CÈPES

Pain de tradition aux cèpes et
aux fruits secs (amandes, noisettes,
pistaches, noix de cajour)

Pour accompagner la viande
et le gibier.

LES BAGUETTES

- Ordinaire
- Tradition*

PAIN DE TABLE

(Autrichien, tradition, céréales,
campagne, noix)

CONSEILS DU CHEF !

POUR VOTRE FOIE GRAS

Préférez le pain à la châtaigne, le pain
aux figues, le pain de mie, le pain de
campagne, et aussi le pain brioché.

POUR VOS FRUITS DE MER

Préférez le pain de seigle, le Nordic,
le pain aux céréales et le pain de mie.

POUR VOTRE SAUMON FUMÉ

Préférez le pain Nordic, le pain de
seigle et le pain de mie.

POUR VOTRE VIANDE ROUGE ET/ OU GIBIER

Préférez le pain de campagne et la
baguette de tradition.

POUR VOTRE FROMAGE

Préférez le pain aux noix, le pain de
campagne, la baguette de tradition.

PAINS DE TABLE

Les pains tradition, aux céréales, le
campagne, l'autrichien et le pain aux
noix sont idéales.

Coquilles

LES COQUILLES

Au beurre fin !

**Nature - Raisins - Sucre - Chocolat -
Raisins et Sucre**

• 250grs	6.70€
• 500grs	9.90€
• 1kgrs	19.80€
• Individuelle*	1.80€

* Nature - Raisins - Sucre - Chocolat
Uniquement

Mise en Bouche

BRIOCHES GARNIES

40 Pièces

- Au Foie Gras
- Au Crabe

34€

27€

BLINIS

12 Pièces

15€

MINI BAGNATS

9 Pièces

Au Thon

12.20€

NAVETTES

10 Pièces

12.50€

PAINS SURPRISES

40 Toasts

32€

ASSORTI

Pain de campagne, saumon fumé, jambon cru, rosette de Lyon, mousse de canard, beurre de Roquefort

BALTIQUE

Pain aux céréales, crabe, saumon fumé, rillettes de saumon, tartare de crevettes

FRAICHEUR

Pain aux céréales, jambon, œuf, tomates, salade, mayonnaise

CHARCUTERIE

Pain de campagne, assortiment de charcuteries

FROMAGE

Pain de campagne, assortiment de fromages

TERROIR

35€

Pain de campagne, foie gras, magret de canard fumé, jambon cru de Bayonne, brie de Meaux, rillettes

CANAPÉS

- Plateau de 20
- Plateau de 30
- Plateau de 40

23€

33€

42€

PLATEAU FESTIF

26€

20 Pièces

Assortiment de toasts à déguster froid:

- Madeleines en verdure et purée de carottes safranées
- Éclair chèvre/aubergine
- Tartelette saumon
- Sablé parmesan et crème de noisette
- Chou forestier...



BOUCHÉES PRESTIGES

Nouveauté 16 Pièces

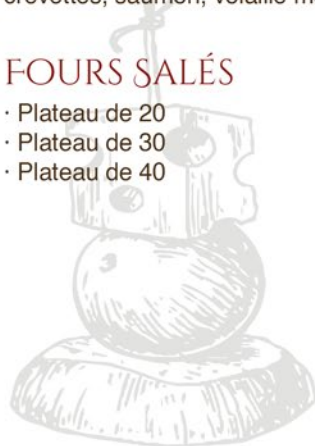
24€

Assortiment de mini bouchées:
Ris de veau aux cèpes, homard
crevettes, saumon, volaille morilles

FOURS SALÉS

- Plateau de 20
- Plateau de 30
- Plateau de 40

23€
31.50€
40€



MINIS BURGERS

14.80€

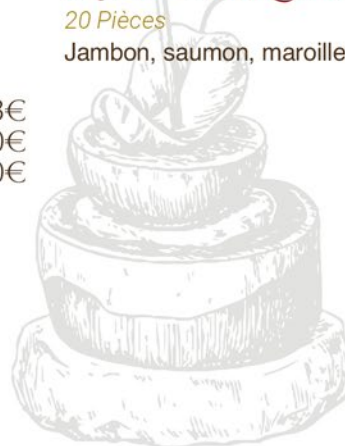
9 Pièces

MINIS CROQUES

24€

20 Pièces

Jambon, saumon, maroilles, welsh



Bûches & Entremets

PÂTISSIÈRES

SECRET DE PROVENCE

La sélection Pâtigoustière 2025

Pain de Gênes vanillée aux amandes, mousse au lait d'amande, garniture calisson, marmelade d'agrumes vanille

KALINGO

Alliance intense de mousse au chocolat noir, crémeux chocolat blanc-vanille, praliné amandes-noisettes et croustillant gourmand

CRÉQUILLON

Mousse au chocolat noir intense, croustillant praliné noisette, meringue aux éclats caramélisés et biscuit progrès aux amandes

PASSION DES ÎLES

Crémeux exotique, confit de fruits de la passion, mousse vanille, croustillant citron vert et biscuit coco-amande

BLUE VELVET

Biscuit roulé myrtilles, confit de myrtilles et ganache montée à la vanille

RONSARD

Mousse framboise et crémeux au nougat, croustillant fondant et biscuit pâte à choux dragéifié

TRADITION

CRÈME AU BEURRE

Crème au beurre au café, biscuit cuillère imbibé de sirop au café, sablé aux amandes

5.60€ LA PART



GLACÉES

JARDIN D'HIVER

Meringue croustillante, sorbet cerises griottes, sorbet passion/grenade, mousse glacée chocolat blanc

PROFITEROLES

Crème glacée vanille, caramel tendre, croustillant praliné noisette, chouquettes, dacquoise amande

ENTREMETS DE FIN D'ANNÉE

L'ÉTOILE

Taille unique 6 personnes

Croustillant pécan, une mousse de riz au lait, caramel tendre à la vanille et compotée ananas-mangue et passion, biscuit tendre pécan-vanille

36€

L'ENTREMET VANILLE

36€

Taille unique 6 personnes

Crèmeux vanille, praliné vanille, ganache montée à la vanille, croustillant à la vanille et dacquoise aux noisettes

TOUTES NOS BUCHES SONT DISPONIBLES
EN 4 OU 6 PERSONNES UNIQUEMENT



Douceurs

CHOCOLATS

En écrien ou en ballotins

LES TRUFFES

LES TUILES

LES MARRONS GLACÉS

LES PÂTES DE FRUITS

LES MENDIANTS

LES FONDANTS À L'ANCIENNE

LES CAKES

LE VÉRITABLE PAIN D'ÉPICES

LES GAUFRES

Vanille ou cassonade

LES BERGNOULES

Spécialité de Faches Thumesnil

Truffe à la fleur de bière et à la chicorée,
enrobée d'amandes grillées

Autres Plaisirs

MIGNARDISES

- Plateau de 20
- Plateau de 30
- Plateau de 40

MACARONS

23€
33€
44€

À l'unité ou en coffret de 6, 12 ou 24
pièces

Chocolat, café, caramel, pistache,
framboise, vanille, praliné...



Galettes

Afin de respecter les traditions, nos galettes seront vendues UNIQUEMENT à partir du 2 Janvier 2026.

CLASSIQUES ORIGINALES EN ENTRÉE

3.80€ LA PART

FRANGIPANE

La reine des galettes, indémodable et indétrônable.

POMME

Aux pommes caramélisées !

LA FÊVE

3.40€

Une jolie collection à découvrir dans chaque galette !

TOUTES NOS GALETTES
SONT DISPONIBLES
EN 4, 6 OU 8 PERSONNES

4.20€ LA PART

PISTACHE/GRIOTTE

Frangipane pistache d'Italie, griottes

CHOCOLAT

Frangipane et ganache choco

PÂTIGOUSTIÈRE MILLÉSIME 2026*

Taille Unique 6 personnes

Frangipane noisette, praliné, citron

* Pour chaque galette Pâtigoustière
Millésime 2026 vendue, 2€ sont reversés
à l'association

« Avec des roulettes pour baskets »

LA SALÉE

22.70€

Et si vous fêtiez les rois en entrée ?

Taille unique - 6 Parts

Une galette au jambon et au comté
à savourer en entrée ou simplement
accompagnée d'une salade

Avec des
roulettes
pour baskets



LE GOÛT DE LA TRADITION

Symbole de convivialité et de tradition, la galette des rois accompagne chaque début d'année d'un rituel gourmand et festif. Originnaire des fêtes de l'Épiphanie, elle était autrefois l'occasion de désigner le «roi» ou la «reine» du jour grâce à la fameuse fève cachée à l'intérieur. Aujourd'hui encore, elle rassemble petits et grands autour d'un moment de partage, dans lequel chaque bouchée est une fête.

Dorée et croustillante, avec sa généreuse garniture de pomme ou de frangipane, la **galette se savoure aussi bien à température que légèrement réchauffée** au four pour retrouver tout le moelleux et la richesse de ses saveurs. Une tradition intemporelle, qui fait la joie des gourmands et transforme chaque pause sucrée en un véritable instant de bonheur partagé.

Service Commande

HORAIRES HABITUELS

Faches Thumesnil

Rue Carnot

Du mardi au samedi

6h30 - 19h

Le dimanche 6h30 - 13h

Faches Thumesnil

Rue Henri Barbusse

Du mardi au samedi

7h - 13h30 et 15h30 - 19h

Le dimanche de 7h à 12h45

Chereng

Du mardi au samedi

7h - 13h30 et 15h30 - 19h

Le dimanche 7h - 12h45

HORAIRES SPÉCIAUX

Ouverture Exceptionnelle

Le **lundi 23 Décembre**

de 8h à 17h

Les **mercredis 24 et 31**

décembre

de 6h30 à 17h

Fermé les **jeudis 25 décembre**

et **1er janvier**.

INFOS

Les commandes de Noël seront prises **jusqu'au dimanche 21 décembre** et celles de Nouvel An **jusqu'au dimanche 28 décembre 2025**.

Afin de réduire votre attente et de faciliter le service, nous vous demandons de régler vos commandes à l'avance

Merci de votre fidélité et de votre confiance tout au long de l'année.

Toute l'équipe vous souhaite de délicieuses fêtes et une très belle année 2026 !

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]



Hervé Delépierre

97 Rue Carnot
FACHES-THUMESNIL
03 20 95 16 90

4 Rue Henri Barbusse
FACHES-THUMESNIL
09 83 00 62 64

67 Route Nationale
CHÉRENG
03 20 79 59 13

www.patisserie-delepierre.com

