

# TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

*Hervé Delepierre*

MAÎTRE ARTISAN

MAÎTRE  
PÂTIQUISTIER  
DEPUIS 1990

# 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 pâtissiers 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 sublimera votre saumon fumé.

## SEIGLE & SEIGLE CITRON

Pour accompagner vos plateaux de fruits de mer.

## CHATAIGNE & FIGUES

Pain à la farine de chataigne 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

## BRIOCHE GARNIES

40 Pièces

- Au Foie Gras
- Au Crabe

34€

27€

15€

## BLINIS

12 Pièces

## MINI BAGNATS

9 Pièces

Au Thon

12.20€

## NAVETTES

10 Pièces

12.50€

## PAINS SURPRISES

40 Toasts

### 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

32€

## TERROIR

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

35€

23€

33€

42€

## PLATEAU FESTIF

20 Pièces

26€

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

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

24€

## FOURS SALÉS

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

23€  
31.50€  
40€

## MINIS BURGERS

9 Pièces

14.80€

## MINIS CROQUES

20 Pièces

24€

Jambon, saumon, maroilles, welsh

# Dôches & Entremets

## PÂTISSIÈRES

### SECRET DE PROVENCE

*La sélection Pâtigoustièr 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, crèmeux 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

Crèmeux 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 crèmeux 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 écrin 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 cassis

## 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

23€  
33€  
44€

## MACARONS

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

Symbolique de convivialité et de tradition, la galette des rois accompagne chaque début d'année d'un rituel gourmand et festif. Originaire des fêtes de l'Epiphanie, 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 !**

# BON DE COMMANDE

PRODUIT

PRIX

PART(S)

PRIX GLOBAL

TOTAL

NOM.....

PRÉNOM.....

DATE & HORAIRE DU RETRAIT .....

# *Hervé Delepierre*

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](http://www.patisserie-delepierre.com)

