



Pâtisserie Cucci

Pâtisserie - Chocolaterie - Pains Spéciaux





Les Gâteaux Permanents



5€ la part



LA MUROISE

Mousse mûre et framboise,
bavaroise vanille, praliné croustillant,
biscuit moelleux

LE 3 CHOCOLATS

Biscuits moelleux au chocolat noir,
praliné croustillant, mousse au chocolat
noir, lait et blanc

LE MADAGASCAR

Biscuit aux amandes, crémeux à la vanille,
Mousse au chocolat 60% Caraïbes

LE CRÉQUILLON

Mousse au chocolat, crémeux praliné,
biscuit moelleux, croustillant praliné

ÉQUINOXE

Crème mousseuse à la vanille, biscuit pistache,
compoté d'abricot au romarin, crémeux pistache



Les Gâteaux Classiques

LE FRAISIER

4.50€/part

Génoise, crème légère,
(chantilly et crème pâtissière) fraises

LE FRAMBOISIER

4.50€/part

Génoise, crème légère, (chantilly
et crème pâtissière) framboises

LE MILLEFEUILLE

4.40€/part

Pâte feuilletée, crème pâtissière
parfumé au rhum, ou non

LA CAROLINE

4.05€/3 choux
5.00€/4 choux

Base de pâte feuilletée ou
de nougatine, choux superposés,
à la crème pâtissière vanille, café,
chocolat, praliné ou pistache

LA FORÊT-NOIRE

4.50€/part

Génoise légère au chocolat,
chantilly et griottes ou framboise
(avec ou sans alcool)

BABA AU RHUM*

4.40€/part

Crème pâtissière ou chantilly

PARIS BREST

4.30€/part

Couronne de pâte à choux,
crème au beurre praliné, noisette

OPÉRA

4.60€/part

Biscuits moelleux, ganache
et crème au beurre au café,
recouvert de chocolat noir

ROND DE CUIR

4.40€/part

Sur une pâte sablée, couronne garnie
de crème pâtissière café ou chocolat
et au centre du gâteau chantilly
ou feuille de chocolat

SAINT-HONORÉ

4.40€/part

Pâte feuilletée, choux à la crème
pâtissière vanille, chantilly
(en saison possibilité aux fraises
ou framboises)

SUPRÊME GÉNOISE

4.50€/part

Crème pâtissière légère,
fraise ou framboise ou ananas
ou fruits mélangés

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération



Tartes Fruitées

AUX FRUITS FRAIS

Aux fruits frais (suivant la saison)
sur fond de pâte sablée ou feuilletée,
crème Tutti*

LE TAHITI

3.10€/part

Biscuit meringué à la noix de coco,
mousseline légère, ananas frais
en fines tranches

LA CHIBOUST

3.40€/part

Fond de pâte feuilletée, crème
meringuée garnie de pommes
ou framboises rhubarbe

L'AMANDINE

2.70€/part

Fond de pâte sablée, frangipane
garnie de cassis, ou poires ou
abricots ou pommes

LA TATIN

3€/part

Fond de pâte feuilletée,
morceaux de pommes caramélisées

LA CRUMBLE

2.80€/part

Pâte briochée, compote de pommes
et quartiers de pommes, crumble

TARTE AU CITRON

3.10€/part

Meringuée ou non

FONDANT POIRE

2.70€/part

Pâte sablée, frangipane, pépites
de chocolat et morceaux de poires

SABLÉ BRETON

3.55€/part

Aux fraises ou framboises, ou fruits
mêlés, crème Tutti* ou pistache

CLASSIQUES BRIOCHÉES

2.60€/part

Crème pâtissière, abricots
ou cerises ou poires ou prunes
ou fruits mêlés

CLASSIQUES FEUILLETÉS

2.60€/part

Fraises ou framboises ou mandarines
ou fruits mêlés ou abricots ou
cerises ou poires ou pommes

TARTE GANACHE

3.20€/part

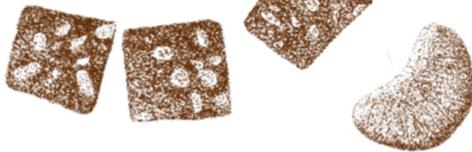
Pâte sablée, ganache grué de cacao
praliné croustillant

TARTE AU SUCRE (OU À LA CASSONADE)

2€/part

Pâte briochée

*Tutti : crème pâtissière + chantilly



Entremets d'hiver

5€ la part

CH'TI

Croustillant riz soufflé, crémeux au speculoos, mousse à la chicorée.

NEGRESCO

Mousse chocolat noir, biscuit moelleux au chocolat, truffes en chocolat.

L'ETNA

Biscuit à la pistache, crème d'amande à la pistache, confit de griotte amarena, ganache montée chocolat amande.

DOUCEUR DES ANTILLES

Mousse vanille, zest de citron, compotée de mangue ananas, biscuit noix de coco/noisette.

CAMELIA

Mousse chocolat noir, crémeux caramel, cacahuètes grillées salées



Fantaisies Nougatine

MARMITE OU CORNE D'ABONDANCE

5€ / 3 choux
5,80€ / 4 choux

Pièce en nougatine, garnie d'un assortiment de glaces, de boules de sorbets ou de choux

PALETTE DU PEINTRE

36€

Pièce en nougatine garnie de glaces et sorbets assortis (24 boules)

CHAPEAU DE MAGICIEN

5€ / 3 choux
5,80€ / 4 choux

Pièce en nougatine garni d'un lapin en chocolat, garniture au choix comme pour le seau à champagne

CROQUEMBOUCHE

À la demande

Pièces montées diverses en choux agrémentées de nougatine traditionnelles ou originales (nous consulter)

SEAU À CHAMPAGNE

5€ / 3 choux
5,80€ / 4 choux

Seau en nougatine, garnie de sa bouteille en chocolat accompagnée d'un assortiment de glaces, sorbet, de profiteroles ou de choux à la crème pâtissière (minimum 30 boules ou 30 choux)



Lunchs & Apéritifs

CANAPÉS

Plateau de 18
Plateau de 24

1.00€ / l'unité
18€
24€

MINI BAGNATS

- Salade, tomate, jambon
- Salade, tomate, thon
- Salade, tomate, surimi
- Salade, tomate, fromage
- Salade, rilette de saumon

1.10€ l'unité

MINI SALÉS À RÉCHAUFFER

Pizza, quiche, saucisse feuilletée,
croques - monsieur, choux poireaux,
minis cake...

0.95€ l'unité

MINI FEUILLETÉS

Mini feuilletés d'escargot,
mini bouchée à la reine

1.20€ / l'unité

MINI BUN'S

(Plateau de 15 ou 25 pièces assorties)
- Poulet, sauce César
- Légumes, sauce pita, parmesan
- Saumon, crème d'aneth

1.10€ l'unité

NAVETTES GARNIES

Petits pains viennois ou briochés
garnis de fromage, jambon cru,
saumon...

1.00€ l'unité

MINI WRAPS

- Jambon cru, pesto
- Jambon blanc, fines herbes
- Mimolette, cumin
- Thon

9.60€ pour 12

PAINS SURPRISES

(Environ 50 toasts)

- Fraîcheur : salade, tomate, jambon 37€
- Jambon cru, foie gras figues 37€
- Jambon blanc, hollandaise 42€
- Duo de saumon (fumé et rillettes) 47€
- Trilogie de charcuterie 42€

PAINS SURPRISES LONG

(18 toasts)

- Saumon, crème d'aneth
- Foie gras, chutney de figue
- Poulet, sauce César
- Fraicheur : Salade, tomate, jambon

21€

MINI SUCRÉS

Plateau de 20 pièces
Plateau de 30 pièces
Plateau de 50 pièces

1.00€ / l'unité

20€

30€

50€



Les Pains

CRUNCHY

2.10€

Farine d'épeautre, seigle, maïs, soja, millet, tournesol, graine de citrouille

FORESTIER

2.10€

Spécial fromage, mie noire légère

NOIX

2.10€

Spécial fromage

MUESLI

2.50€

Pain aux céréales, fruits confits et fruits secs

FIGUE

2.50€

Pain de campagne aux figues moelleuses

SEIGLE

2.10€

Pour le poisson et les crustacés

VITALIS

2.10€

Pain complet

CAMPAGNE

2.10€

Campagne blanc

OMÉGA 3

2.10€

Mie blanche aux graines de lin, riche en oméga 3

MARGUERITE

2.50€

7 boules assemblées,
3 sortes de pains

MAYA

2.10€

Céréales, Tournesol, sésame, lin

MEULE

3.00€/400g

Farine Bio et levain T80

6.00€/800g

RESPECTUS PANIS

3.00€/400g

Farine d'épeautre

6.00€/800g

PAIN DE MIE

- Petit carré

2.35€

- Grand carré

4.00€

- Petit rond

1.80€

- Grand rond

2.20€

BOULES INDIVIDUELLES

Tradition, campagne, multicéréales,
noix 0.50€

BAGUETTES

- Tradition,

1.20€

- Classique,

1.10€

- À l'ail,

1.90€

- Céréales

1.30€

0.10€ la coupe

Du mardi au samedi de 8h à 13h
et de 14h30 à 19h15,
Non-Stop le vendredi,
et le dimanche de 7h30 à 12h30
160 Rue de la Mairie,
DOUAI, 59500
03.27.97.63.86
www.patisserie-cucci.fr



