



Fêtes 2022



12 artisans passionnés

1 : Antoine Guilbert • Gourmandine gare et centre-ville
(Valenciennes)

2 : Denis Janson • Pâtisserie Janson
(Avesnes-sur-Helpe)

3 : Vincent Cucci • Pâtisserie Cucci
(Douai)

4 : Ludovic Devulder • Le Croque en Bouche
(Condé-sur-l'Escaut)

5 : Hervé Delepiepierre • Pâtisserie Delepiepierre
(Faches Thumesnil et Chérengh)

6 : Jean-Claude Jeanson • Pâtisserie Jeanson
(Lens)

7 : Guillaume Fievet • Pâtisserie Fievet
(Le Quesnoy)

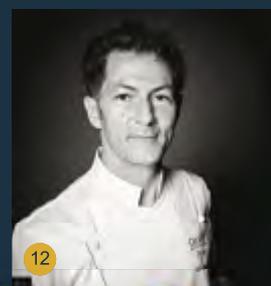
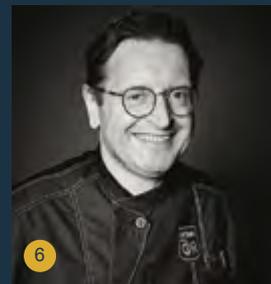
8 : Pierre Thorez • Pâtisserie Thorez
(Lille et Lomme)

9 : Philippe Boucher • Pâtisserie Boucher
(Saint-Amand-les-Eaux)

10 : Hubert Fournier • Le Petit Poucet
(Amiens)

11 : Pascal Catrisse • Pâtisserie Catrisse
(Pont-à-Marcq)

12 : Eric Morin • Florentine
(Roubaix)



LES MISES EN BOUCHE

CANAPÉS

Plateau 18 pièces 18€

Plateau 24 pièces 24€

MINI-BAGNATS (VARIÉTÉS ASSORTIES)

Plateau 12 pièces 13,20€

Plateau 24 pièces 26,40€

Salade, tomate, jambon

Salade, concombre, rillettes de saumon

Salade, légumes du soleil, parmesan, pignons de pin

Salade, fromage frais aux fines herbes

MINI SALÉS À RÉCHAUFFER

En boîte de 18 pièces, variétés assorties 17,10€

Pizza, mini quiche lorraine, mini saucisse feuilletée

mini croque-monsieur, mini choux poireaux, mini flamiche maroilles

MINI FEUILLETÉS

Plateau 12 pièces (Une saveur ou mix des 3 saveurs) 14,40€

Mini feuilleté d'escargot, mini bouchée à la reine,

mini feuilleté de la mer

MINI BLINIS *Nouveau*

Plateau 21 pièces 29,40€

Gambas à l'ail, crevettes grises, saumon fumé

MINI WRAPS

Plateau 16 pièces 16€

Jambon cru, pesto, parmesan, salade/saumon crudités/
comté, noix crudité/chorizo maïs

PAINS SURPRISES LONG

18 toasts (1 variété par pain) 21€

Saumon crème d'aneth ou foie gras, confit d'oignons
ou poulet sauce César ou fraîcheur salade, tomate, jambon

CRUNCHY SURPRISE

36 toasts

• Trilogie de charcuterie

Jambon cru, jambon blanc et terrine de campagne 35€

• Trilogie de la mer

Saumon fumé, rillettes de saumon, rillettes de thon 37€

LES DINATOIRES *Nouveau*

• Verrines

Saumon ou St Jacques ou poulet aux épices douces 4,60€

BOUCHÉE À LA REINE

Béchamel, poulet, champignons 3,85€

RIS DE VEAU

4,60€



LES PAINS

CRUNCHY

Idéal avec le poisson

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

2,10€

FORESTIER

Idéal avec le fromage

Mie noire, céréales torrifiées

2,10€

NOIX

Spécial fromage

2,10€

MEULE

Farine Bio et levain

3,00€

FIGUES

Idéal avec le foie gras

Pain de campagne aux figues moelleuses

2,50€

SEIGLE

Pour le poisson et les crustacés

2,10€

CAMPAGNE

Pour accompagner votre repas

2,10€

OMÉGA 3

Mie blanche aux graines de lin, riche en oméga 3

2,10€

MARGUERITE

7 boules assemblées, 3 sortes de pains (Forestier, Oméga3, multicéréales)

2,50€

MAYA

Céréales, mie légère, graines de Tournesol

2,10€

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

0,40€

BAGUETTE

Tradition

1,20€

Ordinaire

1,10€

Tradition aux Céréales

1,30€





Photo non contractuelle

BÛCHES PÂTISSIÈRES

- 4 personnes **20,80€**
- 6 personnes **31,20€**

Disponible également en format individuel

- **Tiramisu**

Biscuit viennois au café, mousse chocolat dulcey, crémeux chocolat dulcey au café, sablé pressé au café, ganache montée opalys mascarpone

- **Avola (Végan)**

Biscuit aux olives, confit de citron, mousse chocolat aux amandes

- **Fraîcheur d'agrumes**

Biscuit chocolat, compotée d'orange, sablé pressé, mousse chocolat (au lait 42%) bahibé, crémeux bahibé

- **Negresco**

Mousse chocolat noir, biscuit moelleux chocolat, truffes en chocolat

- **Comète**

Biscuit aux marrons, confit de myrtilles, crémeux aux marrons, mousse à la vanille

- **Blanche Neige**

Compotée de pomme et cannelle, crémeux praliné, mousse mascarpone

NOS BÛCHES TRADITIONNELLES

- 4 personnes **19,20€**
- 6 personnes **28,80€**

Disponible également en format individuel

- **Crème au beurre**

- Café
- Chocolat
- Praliné

MINI SUCRÉS EN PLATEAU

30 pièces 30€

50 pièces 50€

MACARONS MAISON

1,10€

Disponible aussi en coffret cadeau

L'ENTREMET DU NOUVEL AN

- **4, 6 ou 8 personnes 5,00€ la part**

Croustillant pâte à choux cacao, ganache montée vanille et grués de cacao, sablé pressé au chocolat au lait Illanka, mousse chocolat noir 63%



NOS BÛCHES GLACÉES

- 4 personnes **20,00€**
- 6 personnes **30,00€**

- **Flavie**

Glace vanille, sorbet framboise, meringue et biscuit aux amandes

- **Trilogie de Chocolat**

Biscuit moëlleux au chocolat et aux éclats de grués de cacao, glace au chocolat blanc, parfait au chocolat au lait, crémeux chocolat noir

- **Bûche glacée des Pâtigoustiers**

Biscuit viennois au café, streusel amande et café, parfait café, crème glacée vanille mascarpone

- **Cocktail glacé**

Sorbet abricot, biscuit moëlleux aux amandes, sorbet framboise et glace pistache

- **Saveur de Noël**

Sorbet Mandarine, biscuit roulé au chocolat, glace au chocolat aux éclats de chocolat

NOS SPÉCIALITÉS EN NOUGATINE

Disponible en version glacée :

Assortiments de boules de glace et sorbets maison

Ou en version pâtissière :

Crème pâtissière vanille, café, chocolat, praliné ou pistache

- **Le Seau à Champagne en nougatine et sa bouteille en chocolat**

Minimum 32 choux ou boules

3 choux ou boules par personne 5€

4 choux ou boules par personne 6€

- **Le chapeau de magicien en nougatine et son lapin en chocolat**

Minimum 32 choux ou boules

3 choux ou boules par personne 5€

4 choux ou boules par personne 6€

- **Le sapin en nougatine**

Pour 6/8 pers.

24 choux ou boules 36€

- **Le bonhomme de neige**

Pour 6/8 pers.

24 choux ou boules 36€

- **L'ours de Noël**

Pour 6/8 pers.

24 choux ou boules 36€



LA GALETTE DES ROIS

LES CLASSIQUES

• 4 pers. 14,80€ • 6 pers. 22,20€ • 8 pers. 29,60€

- Frangipane
- Pomme
- Frangipane pistache, griottes
- Frangipane, poires et chocolat
- Couronne provençale aux fruits confits

- Crème de noisettes au praliné et éclats de noisettes
(Uniquement en 6 personnes : **25,00€**) *Nouveau*

LES FÈVES

Collection Patigoustier

Les couronnes des rois



NOS COQUILLES

Nature, sucre, raisins ou chocolat

250g	5€
500g	10€
1kg	20€
Mini coquille (60g)	1,25€
Individuelle (125g)	2,50€

LES GAUFRES FOURRÉES

Vanille, cassonade ou cassonade au rhum

le sachet de 8 gaufres **7€**

LES PANETTONES

Brioche italienne aux fruits confits

Individuel environ 100g **3,20€**

Grand format environ 500g **13,50€**

LE PAIN D'ÉPICES MAISON

La tranche **0,80€**

Opération « Bonhomme Spéculoos » :

Une opération caritative menée par vos maîtres pâtigoustiers !!

En effet des sablés au spéculoos seront commercialisés dans les boutiques à partir du 25 Novembre 2022.

Une partie des bénéfices sera reversée au profit de l'association « EQUIT'ACTION » à Saulzoir qui propose des activités de méditation équine pour personne en situation de handicap mental, moteur, sensoriel et psychique.



Photo non contractuelle

IDÉES CADEAUX

- Pâtes de fruits
- Calissons
- Mendiants
- Orangettes
- Marrons glacés
- Sapin de Noël en chocolat
- Coffret de macarons
- Merlin de Douai
- Fondants

BALLOTINS DE CHOCOLAT VALRHONA

150g	15€
250g	24€
350g	31€
500g	45€





SERVICE COMMANDES



Douai

Pour vous servir dans les meilleures conditions et répondre au mieux à vos besoins, nous vous recommandons de passer vos commandes dès la première semaine de décembre.

Pour Noël, dernier délai le 21 décembre
Pour Nouvel An, dernier délai le 28 décembre

Passées ces deux dates nous ne pourrons plus accepter vos commandes ni modifications .

Merci de vous assurer d'avoir regroupé vos idées avant de commander afin de ne pas modifier votre commande.

Pour améliorer le service et la rapidité les jours de fêtes nous vous demanderons de régler à la commande.

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire.

Une organisation exceptionnelle sera mise en place afin de réguler le flux de clients et l'attente.

Merci pour votre compréhension et votre sympathie avec nos équipes lors de ces périodes festives.

HORAIRES SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE



- Vendredi 23 décembre 8h-16h00 non-stop
- Samedi 24 décembre 8h-18h00 non-stop
- Dimanche 25 décembre : Fermé
- Vendredi 30 décembre : 8h-17h30 non-stop
- Samedi 31 décembre : 8h-17h non-stop
- Dimanche 1er janvier : Fermé
- Lundi 2 janvier : Fermé

Vincent Cucci



• **Adresse :**

Vincent Cucci

160, rue de la Mairie-59500 Douai

Tél. : 03 27 97 63 86

Du mardi au samedi 8h-13h et de 14h30-19h15

Le vendredi non-stop 8h-19h15

Le dimanche 7h30-12h30

Suivez nous sur Facebook et Instagram

Découvrez toutes nos actualités et de nombreuses photos

www.patisserie-cucci.fr



Fêtes 2022

Vincent Cucci

160, rue de la Mairie 59500 Douai

Tel. : 03 27 97 63 86

Du mardi au Samedi 8h-13h-14h30-19h15

Le vendredi non Stop 8h-19h15

Le dimanche 7h30-12h30



www.patisserie-cucci.fr

**CONTINUEZ CETTE
DÉLICIEUSE VISITE,
EN PIVOTANT CE FEUILLET
VERS LA DROITE**

