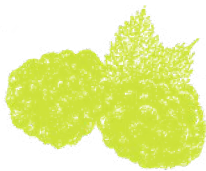
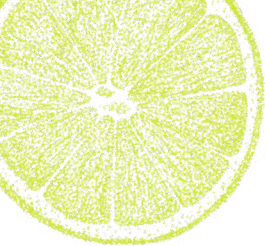




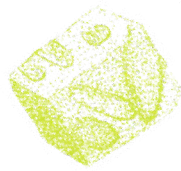
Pâtisserie Cucci

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 CRÉQUILLON

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

□ LE CARA'HUÈTE

Biscuit moelleux au chocolat, praliné
croustillant à la cacahuète, caramel
à la cacahuète, mousse chocolat au lait.



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

○ LE DIABLE ROUGE

Mousse légère à la vanille, biscuit croustillant au Speculoos, coulis de fruits rouges, biscuit à la noisette

○ STRACCIATELLA

Biscuit à la vanille, crèmeux chocolat au lait, mousse à la vanille avec copeaux de chocolat

○ LE SCILIANO

Biscuit à la pistache, compotée de cerise, mousse à la pistache

□ L'AZTÈQUE

Diplomate à la vanille, biscuit aux amandes et noix de pécan, crèmeux chocolat au lait, praliné croustillant aux noix de pécan

○ L'ÉQUATEUR

Mousse au chocolat Guanaja, compotée d'orange, biscuit dacquois, crèmeux à l'orange

□ LE RIO

Mousse au café, biscuit dacquois avec praliné croustillant, compotée de mangue et passion



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

- Chorizo, Salade
- Fromage crudités
- Jambon cru, pesto, crudités
- Saumon crudités

16.00€ pour 16

CRUNCHY SURPRISE

- Trilogie de charcuterie: 35€
Jambon cru, jambon blanc et terrine
de campagne.
- Trilogie de la mer: 37€
Saumon fumé, rillettes de saumon, rillettes
de thon.

PAINS SURPRISES LONG 21€

(18 toasts)

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

MINI SUCRÉS

- Plateau de 20 pièces 20€
Plateau de 30 pièces 30€
Plateau de 50 pièces 50€

1.00€/l'unité



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

2.10€

Farine Bio et levain T80

RESPECTUS PANIS

2.10€

Farine d'épeautre

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



