

GOURMANDISES FESTIVES 2023

Pâtisserie Cucci

Chocolatier, Glacier, Traiteur



MAÎTRE
PÂTIGOUSTIER
DEPUIS 1990




**LES
MISES EN
BOUCHE**

Canapés - 6 variétés assorties

Plateau de 18 pièces

18,00€

Plateau de 24 pièces

24,00€

Mini-bagnats - Variétés assorties

Plateau de 12

13,20€

Plateau de 24

26,40€

Salade, tomate, bœuf, sauce échalote

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 chou poireaux

Flamiche au maroilles

Mini-feuilletés - Plateau de 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-wraps - Plateau de 16 pièces

Jambon cru, pesto, parmesan, salade

Saumon,crudités

Comté, noix, crudités

16,00€

Pains surprises longs - 18 toasts

Saumon, crème d'aneth

ou foie gras, confit d'oignons

ou poulet, sauce César

ou fraîcheur : salade, tomate, jambon

21,00€

Crunchy surprise - 36 toasts

Trilogie de charcuterie

Jambon cru, jambon blanc

et terrine de campagne

35,00€

Trilogie de la mer

Saumon fumé, rillettes de saumon,

rillettes de thon

37,00€

Les dînatoires

Verrines

Saumon

St-Jacques

4,60€

Bouchée à la reine

3,85€

Feuilleté de Ris de veau

4,60€



NOS BÛCHES PÂTISSIÈRES & GLACÉES

Bûches prestigees

Disponibles en 4 et 6 personnes ou format individuel

4 personnes	20,40€
6 personnes	30,60€

La Sweety - Nouveauté !

Millésime 2023 🇫🇷 une création des Maîtres Pâtigoustiers

Biscuit praliné, mousse chocolat lactée, sablé croustillant noisette, crémeux Gianduja.

Douceur des Antilles : Biscuit Dacquois coco noisettes, compotée mangue-ananas, bavaroise vanille aux zestes de citron

Spirale enchantée : Biscuit Cuillère, coulis de fruits rouges, ganache vanillée montée au chocolat blanc, croustillant sablés aux zestes de citron vert

Margot : Biscuit au chocolat aux éclats de pistache, compotée d'abricot, crémeux à la pistache, mousse au chocolat noir Valrhona

Nuit étoilée : Mousse à la noisette, biscuit moelleux, compotée d'orange, cannelle, croustillant au spéculoos

Délicate : Biscuit chocolat-coco aux pépites de chocolat, crémeux au chocolat blanc et à la noix de coco, mousse au chocolat noir Valrhona

Bûches tradition

Disponibles aussi en format individuel

4 personnes

6 personnes

19,60€
29,40€

Crème au beurre : Café, Chocolat ou Praliné

L'Entremet du Nouvel An

Le Jaipur - Nouveauté !

Millésime 2023

 par les Maîtres Pâtigoustiers

Mousse chocolat lait/passion, crémeux
chocolat/passion, caramel, glaçage
mangue/passion sur un biscuit chocolat.

5,10€
la part

Bûches glacées

Uniquement en 4 et 6 pers.

4 personnes

19,20€

6 personnes

28,40€

Délices d'hiver :

Crème glacée au chocolat Valrhona 80%,
mousse glacée à la clémentine, biscuit
financier au chocolat

Tiramisu glacé :

Crème glacée au mascarpone, crème glacée
au café, pain de Gênes au café

L'exotique glacée :

Glace à la vanille, sorbet aux fruits de la
passion, crème glacée rhubarbe-fraise,
biscuit Dacquois aux amandes

Régal de l'écureuil :

Crème glacée Gianduja, glace aux noix
de Pécan, crème glacée au chocolat noir
Valrhona 62 % aux épices de Noël

L'inspiration citron :

Crème glacée à la fleur de lait, glace
au citron aux éclats de biscuits sablés,
meringue



AUTRES
DÉLICES
SUCRÉS

Nos spécialités en nougatine

Disponibles en version :

Glacée : Assortiment de boules et sorbets maison

Pâtisseries : Crème 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/pers.

5,00€

4 choux ou boules/pers.

5,80€

Le chapeau de magicien en nougatine et son lapin en chocolat

(Minimum 32 choux ou boules)

3 choux ou boules/pers.

5,00€

4 choux ou boules/pers.

5,80€

Le traîneau du père Noël en nougatine glacée - Nouveauté !

Pour 6/8 personnes

Vacherin framboise/vanille, recouvert d'un assortiment de 16 boules de glaces et sorbets

40,00€

Mini sucrés

Le plateau de 30

30,00€

Le plateau de 50

50,00€

Macarons maison

Disponible aussi en coffret cadeau

La pièce

1,10€

Idées cadeaux

Pâtes de fruits

Calissons

Mendiants

Orangettes

Marrons glacés

Sapins de Noël en chocolat

Ballotins de chocolat Valrhona

150 g

15€

250 g

24€

350 g

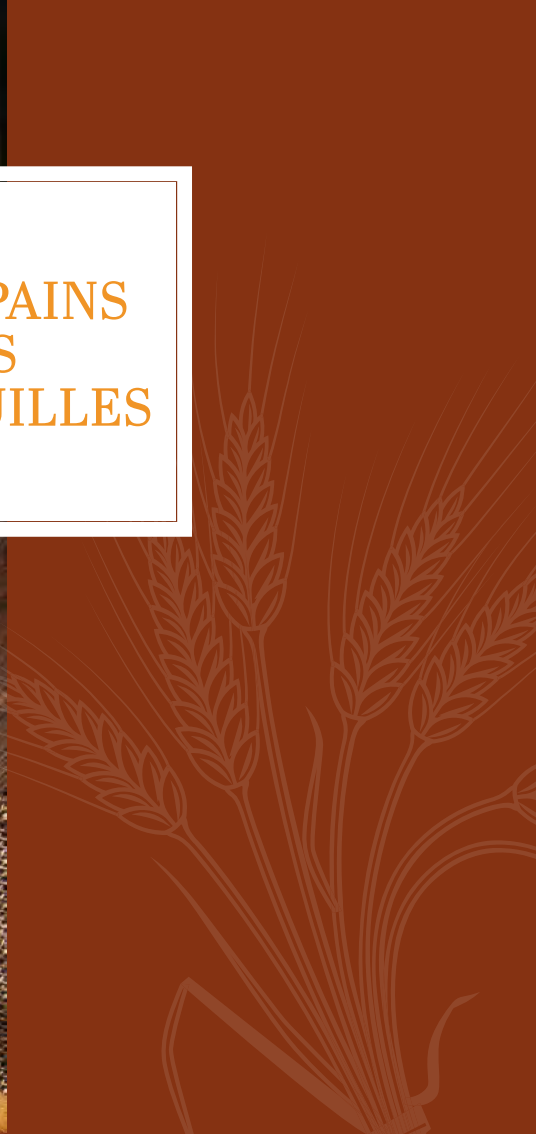
31€

500 g

45€



NOS PAINS
& NOS
COQUILLES



Crunchy 2,10€

Idéal avec le poisson

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

Forestier 2,10€

Idéal avec le fromage

Mie noire, céréales torrifiées

Noix 2,10€

Idéal avec le fromage

Muesli rustique 3,50€

Pain au levain, aux fruits
confits et fruits secs

Figue 2,50€

Idéal avec le foie gras

Pain de campagne aux figues
moelleuses

Seigle 2,10€

*Idéal pour le poisson
et les crustacés*

Campagne 2,10€

Marguerite 2,50€

7 boules assemblées,
3 sortes de pains

Maya 2,10€

Céréales et soja, mie légère

Tradition

400 g 2,00€

800 g 3,90€

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€

Classique 1,10€

Tradition aux Céréales 1,30€

Nos coquilles

Nature, sucre, raisins ou
chocolat

250 g 5,00€

500 g 10,00€

1kg 20,00€

Mini coquille - 60 g 1,25€

Individuelle - 125 g 2,50€

–

Les gaufres fourrées

Le sachet de 8 gaufres 7,20€

Vanille, cassonade ou
cassonade au rhum*

–

Les panettones

Brioche italienne aux fruits
confits

Individuel env. 100 g 3,00€

Grand format env. 500 g 12,50€

–

Le pain d'épices maison

La tranche 0,80€



NOS GALETTES DES ROIS

à partir du
3 janvier 2024



Les créations

Frangipane pistache, griottes

Frangipane, poires et chocolat

Couronne provençale aux fruits confits

La québécoise Nouveauté !

Frangipane, compotée de poires, airelles et sirop d'érable

Les classiques

Frangipane ou Pomme

14,80€
4 personnes

22,20€
6 personnes

29,60€
8 personnes

FÈVES : COLLECTION 2024



"Les spécialités des Pâtigoustiers"

Création de fèves uniques représentant les spécialités
de chaque Pâtigoustier

La fève	2,50€
Le sachet de 12 fèves	30,00€
L'écrin de 12 fèves	34,50€

OPÉRATION MANELEU

"Bonhomme spéculoos"

Une opération caritative menée
par vos Maîtres Pâtigoustiers !!

En effet, des sablés au spéculoos
seront commercialisés dans les
boutiques du 25 novembre 2023
au 31 janvier 2024.

Une partie de ces bénéfices
sera reversée au profit de
l'association caritative
"l'Amicale des Handicapés
et parents d'Handicapés
de Faches-Thumesnil".
qui s'engage à
accompagner les enfants
en situation de handicap.

Service commande

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 19 décembre
Pour Nouvel An, dernier délai le 27 décembre

Passé 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.

Veuillez respecter l'horaire de retrait indiqué à la prise de commande.

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

Vincent CUCCI

160 rue de la Mairie

59500 Douai

03 27 97 63 86

Mardi, mercredi, jeudi et samedi
de 8h à 13h / de 14h30 à 19h15

Vendredi de 8h à 19h15 non-stop

Dimanche de 7h30 à 12h30

—

Horaires spécial fêtes de fin d'année

Vendredi 22 décembre : de 8h à 19h15 - Non stop

—

Samedi 23 décembre : de 8h à 16h - Non stop

—

Dimanche 24 : de 8h à 18h - Non stop

—

Lundi 25 et mardi 26 décembre

Fermé

—

Vendredi 29 décembre : de 8h à 19h15 - Non stop

—

Samedi 30 décembre : de 8h à 17h - Non stop

—

Dimanche 31 décembre : de 8h à 16h - Non Stop

—

Lundi 1^{er} et mardi 2 janvier

Fermé

