

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

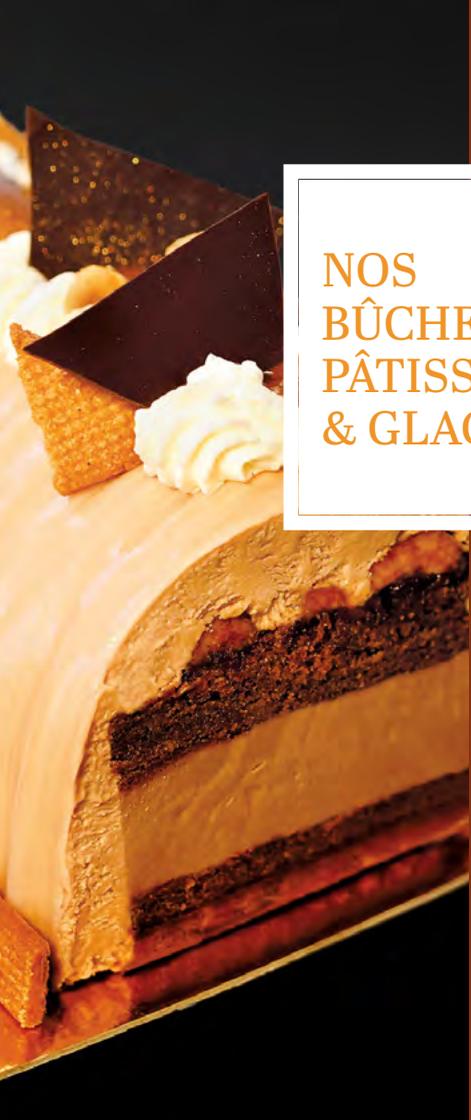
4,60€

#### 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

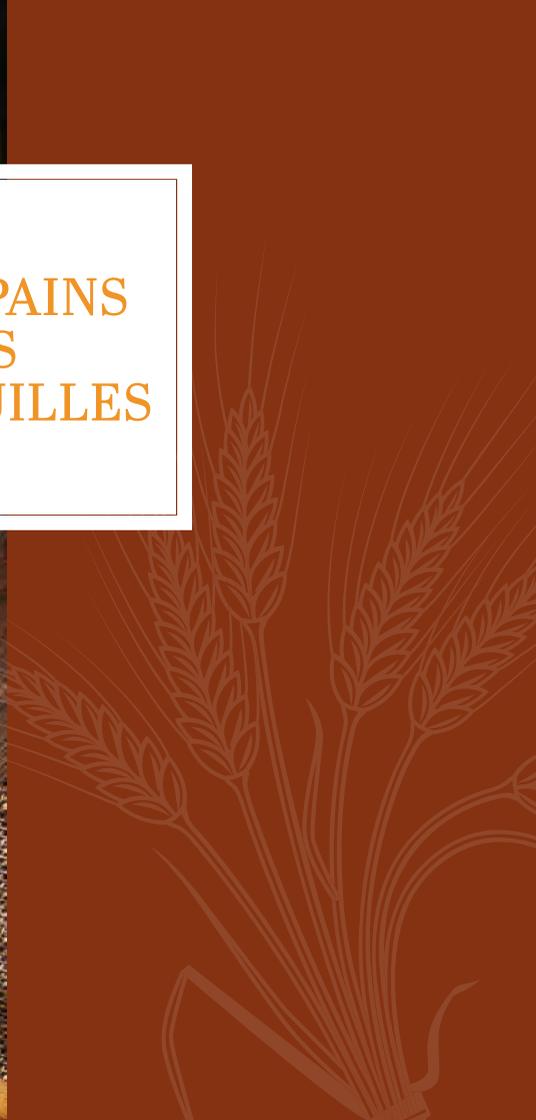
31€

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 torréfiées

**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<sup>er</sup> et mardi 2 janvier  
**Fermé**

