

# TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

*Pâtisserie Cucci*

PAR VÍNCENT CUCCI



# Contenu

|                   |    |
|-------------------|----|
| À PROPOS          | 3  |
| PAINS & COQUILLES | 4  |
| MISES EN BOUCHE   | 6  |
| BRÛCHES           | 8  |
| SPÉCIALITÉS       | 10 |
| AUTRES PLAISIRS   | 11 |
| GALETTES          | 12 |
| SERVICE COMMANDE  | 14 |



# *À propos*

## **Le Groupement des Patigoustiers**

Rassemblés autour de l'excellence culinaire, nous défendons un savoir-faire artisanal qui allie authenticité des produits et raffinement des saveurs. Avec passion et exigence, nous proposons une gastronomie généreuse et conviviale, où chaque création devient une invitation au plaisir et au partage.

# Pains

## CRUNCHY

Poisson, Fromage, Viande tout lui va  
Farine d'épeautre, seigle, maïs, soja, millet, tournesol, graine de citrouille

2.10€

## FORESTIER

Idéal avec le fromage  
Mie noire, céréales torréfiées

2.10€

## NOIX

Idéal avec le fromage

2.50€

## SEIGLE

Idéal avec poissons & crustacés

2.10€

## FIGUE

Idéal avec le foie gras  
Pain de campagne aux figues moelleuses

2.50€

## TRADITION

- 400g
- 800g

2€  
3.90€

## MAYA

Céréales et soja, mie légère

2.10€

## CAMPAGNE

Saveur traditionnelle et gourmande

2.10€

## MARGUERITE

7 boules assemblées, 3 sortes de pains

3€

## BOULES INDIVIDUELLES

Tradition, campagne, multi céréales, noix

0.50€

## PAIN DE MIE

- Petit Carré
- Grand Carré
- Petit Rond
- Grand Rond

2.35€  
4€  
1.80€  
2.20€

## SANS GLUTEN\*

Nature ou Céréales

\*Élaboré avec de la farine de maïs et de la farine de riz, dans un atelier utilisant aussi des farines avec gluten.

5€

# Coquilles

## BAGUETTES

- Tradition
- Ordinaire
- Céréales
- Sésame
- Torchon

1.20€  
1.10€  
1.30€  
1.30€  
1.30€

## LES PANETTONES

**Brioche Italienne aux fruits confits**  
· Individuel environ 100g 3.50€  
· À partager (ou pas...) 500g 14.50€

## PAIN D'ÉPICES

La tranche

0.80€

## LES COQUILLES

**Nature - Raisins - Sucre ou Chocolat**

· 250g 5.50€  
· 500g 11€

## LES COQUILLES INDIVIDUELLES

**Nature uniquement**  
125g 2.50€

## LES MINI COQUILLES

**Nature uniquement**  
60g 1.25€

# Mise en Bouche

## CANAPÉS

6 Variétés Assorties

Plateau de 18

Plateau de 24

19.80€  
26.40€

## MINI BAGNATS

3 Variétés Assorties

Plateau de 12

Plateau de 24

14.40€  
28.80€

- Salade, Sauce Pesto, Mortadelle, Parmesan
- Salade, Rillettes de Saumon, Concombre
- Salade, Fromage Frais aux Fines Herbes

## PAINS SURPRISES LONG

18 Toasts, 1 Saveur par pain

21€

- Saumon, Crème d'Aneth
- Foie Gras, Confit d'Oignons
- Poulet, Sauce César
- Fraîcheur: Salade, Tomate, Jambon

## CRUNCHY SURPRISE

36 Toasts

### · Trilogie de Charcuterie

Jambon Cru, Jambon Blanc et Terrine de Campagne

### · Trilogie de la Mer

Saumon Fumé, Rillettes de Saumon, Rillettes de Thon

35€

37€

## MINI WRAPS

16 Pièces, 4 saveurs

16€

- Roquette, crème citron vert, saumon fumé
- Rosette, Saint Agur, noix
- Jambon cru, confiture, cerise, parmesan
- Tartare de légumes et fromage frais

## PLANCHE GOURMANDE À PARTAGER

27.60€

Nouveau

- 4 minis Clubs : canard et cerise noires
- 4 wraps saumon fumé
- 4 navettes rillettes de saumon
- 4 navettes rosette st agur
- 2 pots de tartinables : crème de maroilles et crème à la brisure de truffes
- Et ses toasts

# LE CHAUD

## TOURTE WELLINGTON AUX LÉGUMES D'HIVER

Nouveau - Taille Unique 6P

Pâte feuilletée, Butternut, panais,  
pousses d'épinard, châtaignes,  
noisettes, raisins secs

## PRÉFOU

À Réchauffer, Environ 10 Tranches

À l'ail

18€



## MINI SALÉS

À Réchauffer, 18 Pièces Assorties

Pizza, Quiche Lorraine, Saucisse  
Feuilletée, Croque-monsieur, Chou  
poireaux, Flamiche au maroilles

18€

## MINI FEUILLETÉS

À Réchauffer, 12 Pièces

Une Seule Saveur ou Mix des Trois

- Mini Feuilleté d'Escargot
- Mini Bouchée à la Reine
- Mini Feuilleté de la Mer

14.40€



# DINATOIRES

## VOL AU VENT

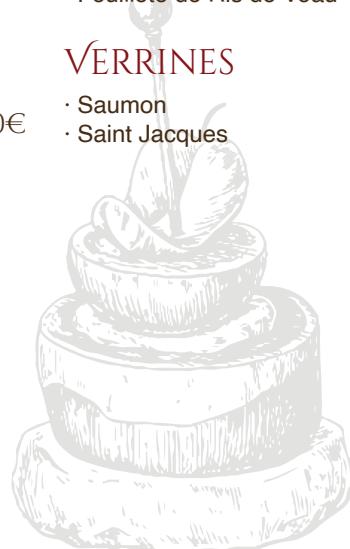
- Bouchée à la Reine
- Feuilleté de Ris de Veau

3.90€  
4.60€

## VERRINES

- Saumon
- Saint Jacques

4.60€



# Duches PÂTISSIÈRES

Uniquement en 4 et 6 Personnes  
Ou en Bûchette Individuelle

|                    |        |
|--------------------|--------|
| <b>4 Personnes</b> | 22.50€ |
| <b>6 Personnes</b> | 32.50€ |
| <b>Bûchette</b>    | 4.95€  |

## TRILOGIE DE CHOCOLAT

Crémeux au chocolat au lait, crémeux au chocolat blanc, biscuit moelleux au chocolat, croustillant à la noix de pécan, mousse au chocolat noir

## DÉLICE DES BOIS

Biscuit moelleux à la vanille, crémeux au marron, confit de cassis, ganache montée à la vanille

## SECRET DE PROVENCE

### *La sélection Pâtigoustière 2025*

Pain de Gênes vanillé aux amandes, mousse au lait d'amande, garniture calisson, marmelade d'agrumes vanille

## L'ÉVASION

### *Contient de l'alcool*

Biscuit moelleux au chocolat, sablé pressé au chocolat, crémeux au grué de cacao, pâte à baba au rhum\* au chocolat, mousse au chocolat noir

## POM & POP

Biscuit moelleux aux amandes, compotée de pomme parfumée au citron kalamansi, croustillant au pop corn, mousse au chocolat dulcey

## TONKA

Crumble noisettes et cacao, biscuit moelleux au chocolat, ganache au chocolat au lait infusée à la fève de tonka , caramel tendre à la vanille mousse au chocolat à la lait

## TRADITION

Uniquement en 4 et 6 Personnes  
Ou en Bûchette Individuelle

|                    |       |
|--------------------|-------|
| <b>4 Personnes</b> | 20€   |
| <b>6 Personnes</b> | 30€   |
| <b>Bûchette</b>    | 3.90€ |

## CRÈME AU BEURRE

Café ou Chocolat

# GLACÉE

Uniquement en 4 et 6 Personnes

**4 Personnes**  
**6 Personnes**

## VITAMINÉE

### *Sans Gluten*

Sorbet multi-fruit (orange, mangue, cassis), sorbet au citron, biscuit moelleux

## RETOUR EN ENFANCE

### *Sans Gluten*

Crème glacée vanille, sorbet à la fraise, coulis de fraise, biscuit moelleux

21€  
31€

## ÉXOTIQUE

Sorbet à la mangue, sorbet à l'ananas, crème glacée au chocolat blanc - passion, biscuit aux zestes de citrons

## GORUMANDE

Croustillant à la cacahuète, crème glacée au praliné cacahuète, caramel coulant, crème glacée au chocolat dulcey, biscuit au chocolat

## DUBAI

Croustillant praliné pistache, crème glacée à la pistache, crème glacée au chocolat, biscuit à la pistache

## VERRINE GLACÉE

5€

### *Nouveauté*

Crème glacée praliné cacahuète, coulis de caramel, profiterole à la vanille

# Spécialités

## NOUGATINE

### LE SEAU À CHAMPAGNE

Le Seau à champagne en nougatine et sa bouteille en chocolat

*Disponibles en version:*

· **GLACÉE**

Assortiment de boules et sorbets maison

· **PÂTISSIÈRE**

Crème vanille, café, chocolat, praliné ou pistache

**3 choux ou boules/pers.**

Minimum 30 choux ou boules

6€

## ENTREMET DU NOUVEL AN

*Taille unique 6P Nouvelle Recette  
Uniquement les 30 & 31 Décembre*

### L'ÉTOILE

32€

Mousse à la vanille grillée, crémeux à la vanille, biscuit moelleux aux noisettes, croustillant à la vanille, praliné à la vanille

# Autres Plaisirs

## POUR OFFRIR

*Beaucoup d'autres idées sont à découvrir en magasin...*

**MACARONS** 1.20€/PIÈCE

À l'unité ou en coffret cadeau

Chocolat, café, caramel, pistache,  
framboise, vanille, praliné...

**MINI SUCRÉS**

**11 Variétés Assorties**

*Plateau de 20*

*Plateau de 30*

23€

34.50€

**PANIER GARNIS**

**MARRONS  
GLACÉS**

**ORANGETTES**

**BALLOTINS  
DE CHOCOLATS**

**Assortiments de chocolats**

120g 16€

250g 29€

38.50€

330g

7.80€

GAUFRES

*Sachet de 8*

*Fourrées à la Vanille, à la Cassonade  
ou Cassonade Rhum\**

# Galettes

Afin de respecter les traditions, nos galettes seront vendues UNIQUEMENT à partir du 3 Janvier 2026.

## CLASSIQUES CRÉATIONS

### FRANGIPANE

La reine des galettes, indémodable et indétrônable

### POMME

À la compote de pomme avec morceaux de pommes

**4 Personnes**

14.80€

**6 Personnes**

22.20€

**8 Personnes**

29.70€

**Individuelle**

3.75€

### PISTACHE/GRIOTTES

Frangipane pistache et griottes

### POIRE/CHOCO

Frangipane poires et chocolat



Avec des roulettes pour baskets

### COURRONNE PROVENÇALE

**Taille unique 6P**

Aux fruits confits

### PÂTIGOUSTIÈRE MILLÉSIME 2026\*

**Taille Unique 6 personnes**

Frangipane noisette, praliné, citron

\* Pour chaque galette Pâtigoustière Millésime 2026 vendue, 2€ sont reversés à l'association  
« Avec des roulettes pour baskets »

TOUTES NOS GALETTES SONT DISPONIBLES EN 4, 6 OU 8 PERSONNES ET EN INDIVIDUELLES



## LE GOÛT DE LA TRADITION



Symbole de convivialité et de tradition, la galette des rois accompagne chaque début d'année d'un rituel gourmand et festif. Originaire des fêtes de l'Épiphanie, elle était autrefois l'occasion de désigner le «roi» ou la «reine» du jour grâce à la fameuse fève cachée à l'intérieur. Aujourd'hui encore, elle rassemble petits et grands autour d'un moment de partage, dans lequel chaque bouchée est une fête.

Dorée et croustillante, avec sa généreuse garniture de pomme ou de frangipane, la galette se savoure aussi bien à température que légèrement réchauffée au four pour retrouver tout le moelleux et la richesse de ses saveurs. Une tradition intemporelle, qui fait la joie des gourmands et transforme chaque pause sucrée en un véritable instant de bonheur partagé.



# Service Commande

## INFOS

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

### Pour Noël

Dernier délai le 20 décembre

### Pour le Nouvel An

Dernier délai le 27 décembre

Passées ces dates, **nous ne pourrons plus accepter de nouvelles commandes ni de modifications.**

Merci de finaliser vos choix avant de commander, car **aucune modification ne pourra être acceptée ensuite.**

Pour faciliter le service et garantir rapidité pendant les fêtes, **le règlement se fera à la commande.**

Une organisation spéciale sera mise en place afin de gérer l'affluence et de limiter l'attente. Nous vous remercions de bien vouloir respecter l'horaire de retrait indiqué lors de votre commande.

## HORAIRES HABITUELS

### Mardi, mercredi, jeudi et samedi

8h - 13h & 14h30 - 19h15

### Vendredi (Non-Stop)

8h - 19h15

### Dimanche

7h30 - 12h30

## HORAIRES SPÉCIAUX

### Lundi 22 Décembre

14h30-18h30

### Mardi 23

8h00-16h00 (Non-Stop)

### Mercredi 24

8h - 18h (Non-Stop)

### Jeudi et vendredi 25 et 26

Fermé

### Samedi 27

8h-19h15 (Non-Stop)

### Dimanche 28

7h30 - 12h30

### Mardi 30 Décembre

8h - 18h00 (Non Stop)

### Mercredi 31 Décembre

8h00-17h00 (Non Stop)

### Jeudi 1er et vendredi 2 janvier

Fermé

### Samedi 3

8h00-19h15 (Non-Stop)

## BON DE COMMANDE

## PRODUIT

## PRIX

## PART(S)

## PRIX GLOBAL

## TOTAL

NOM.....

PRÉNOM.....

## DATE & HORAIRE DU RETRAIT

# Pâtisserie Cucci

160 Rue de la Mairie  
**59500 DOUAI**  
03 27 97 63 86

[www.patisserie-cucci.fr](http://www.patisserie-cucci.fr)

