

TRÉSORS & DÉLICES DE NOËL

Pâtisserie Cucci

PAR VINCENT CUCCI





Contenu

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

The background of the slide is white and decorated with various grey illustrations. In the top left, there are holly leaves and berries. In the top right, there are snowflakes. In the bottom right, there are more holly leaves. Scattered throughout the rest of the page are several snowflakes of different sizes and designs.

A 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 2.10€

Poisson, Fromage, Viande tout lui va

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

FORESTIER 2.10€

Idéal avec le fromage

Mie noire, céréales torréfiées

NOIX 2.50€

Idéal avec le fromage

SEIGLE 2.10€

Idéal avec poissons & crustacés

FIGUE

Idéal avec le foie gras

Pain de campagne aux figues moelleuses

TRADITION

· 400g

· 800g

MAYA

Céréales et soja, mie légère

CAMPAGNE

Saveur traditionnelle et gourmande

2.50€ MARGUERITE 3€

7 boules assemblées, 3 sortes de pains

BOULES 0.50€

INDIVIDUELLES

Tradition, campagne, multi céréales, noix

2€

3.90€

PAIN DE MIE

· Petit Carré 2.35€

· Grand Carré 4€

· Petit Rond 1.80€

· Grand Rond 2.20€

SANS GLUTEN* 5€

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.*



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€



Coquilles

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 Assortis

Plateau de 18 19.80€

Plateau de 24 26.40€

MINI BAGNATS

3 Variétés Assortis

Plateau de 12 14.40€

Plateau de 24 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

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

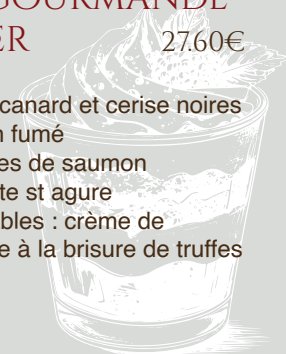
· 4 wraps saumon fumé

· 4 navettes rillettes de saumon

· 4 navettes rosette st agure

· 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

18€

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

PRÉFOU

4.90€

À Réchauffer, Environ 10 Tranches

À l'ail



MINI SALÉS

À Réchauffer, 18 Pièces Assorties

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

MINI FEUILLETÉS

14.40€

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



DINATOIRES

VOL AU VENT

- Bouchée à la Reine 3.90€
- Feuilleté de Ris de Veau 4.60€

VERRINES

4.60€

- Saumon
- Saint Jacques



Bûches

PÂTISSIÈRES

Uniquement en 4 et 6 Personnes
Ou en Bûchette Individuelle

4 Personnes	22.50€
6 Personnes	32.50€
Bûchette	4.95€

TRILOGIE DE CHOCOLAT

Crèmeux au chocolat au lait, crèmeux 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, crèmeux au marron, confit de cassis, ganache montée à la vanille

SECRET DE PROVENCE

La sélection Pâtigoustière 2025

Pain de Gênes vanillée 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, crèmeux au gruë 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 au lait

TRADITION

Uniquement en 4 et 6 Personnes
Ou en Bûchette Individuelle

4 Personnes	20€
6 Personnes	30€
Bûchette	3.90€

CRÈME AU BEURRE

Café ou Chocolat



GLACÉE

Uniquement en 4 et 6 Personnes

4 Personnes

6 Personnes

VITAMINÉE

Sans Gluten

Sorbet multi-ruits (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

GOURMANDE

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

DUBAÏ

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,
crèmeux 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€
330g	38.50€

GAUFRES

7.80€

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

PISTACHE/GRIOTTES

Frangipane pistache et griottes

POIRE/CHOCO

Frangipane poires et chocolat

COURONNE PROVENÇALE

Taille unique 6P

Aux fruits confits

22€

PÂTIGOUSTIÈRE MILLÉSIME 2026*

Taille Unique 6 personnes

25€

Frangipane noisette, praliné, citron

* Pour chaque galette Pâtigoustière Millésime 2026 vendue, 2€ sont reversés à l'association

« Avec des roulettes pour baskets »

4 Personnes
6 Personnes
8 Personnes
Individuelle

14.80€
22.20€
29.70€
3.75€

Avec des
roulettes
pour baskets

TOUTES NOS GALETES 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. Originnaire 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)

[illegible][illegible]

BON DE COMMANDE

PRODUIT	PRIX	PART(S)	PRIX GLOBAL
			TOTAL

NOM..... PRÉNOM.....
DATE & HORAIRE DU RETRAIT

[illegible][illegible]



Pâtisserie Cucci

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

www.patisserie-cucci.fr

