

Soy
Chic!





Photos non contractuelles

Nos Cocktails

GRANDS PAINS SURPRISE

(50 toasts environ 2 garnitures par pain)

- Duo de saumon fumé et rillettes de saumon 47,00 €
- Saumon / roquefort noix 42,00 €
- Jambon cru / foie gras figues 42,00 €
- Jambon cru / poulet sauce Caesar 37,00 €
- Jambon blanc / Hollande 37,00 €

PAIN FRAÎCHEUR

(40 toasts environ)

- Salade, tomate, jambon 37,00 €
- Pains surprise longs (18 sandwiches) 19,50 €
- Saumon / crème d'aneth
- Foie gras chutney de figue
- Poulet sauce Caesar

CANAPÉS

| | | | |
|---------|------------------|------------------|------------------|
| l'unité | Plateau de 15 | Plateau de 24 | Plateau de 40 |
| 0,95 € | 14,25 € | 22,80 € | 38,00 € |

MINI SALÉS ASSORTIS À RÉCHAUFFER

- Quiches, pizzas, croques Monsieur, feuilletés saucisses...
la pièce 0,95 €

MINI FEUILLETÉS

- Mini feuilletés d'escargot, mini bouchée à la reine
la pièce 1,05 €

MINI WRAPS

| | |
|--------|---------|
| les 12 | les 24 |
| 9,60 € | 19,60 € |

MINI BAGNATS ASSORTI

- la pièce 1,05 €
- Salade, tomate, jambon
 - Salade, tomate, thon
 - Salade, tomate, saveur crabe
 - Salade, tomate, poulet curry

MINI BUN'S ASSORTIS

- la pièce 1,05 €
- Poulet sauce Caesar
 - Légumes sauce pita, parmesan
 - Saumon, crème d'aneth

MINI SUCRÉS

| | | | |
|----------|------------------|------------------|------------------|
| la pièce | Plateau de 20 | Plateau de 30 | Plateau de 40 |
| 0,95 € | 19,00 € | 28,50 € | 38,00 € |

Les Entrées

- Saumon nordique
Sauce à l'artichaut et à l'œuf dur sur un mini blini recouvert de saumon fumé. La pièce 4,50 €
- Soufflé au fromage 2,60 €
- Verrine saumon roquette :
mini pâtes, fromage blanc, sauce roquette, basilic et saumon
- Verrine noix de saint Jacques
boulgour, tomate, fromage blanc et noix de Saint Jacques marinées, la pièce 4,50 €
- Ris de veau, la pièce 4,50 €
- Croustillant de la mer
(sauce Aurore, crevettes et cabillaud) 4,00 €

Les Bûches Mousse

4, 6, 8 ou 10 parts - la part

5 €

Nouveauté

Fédération des pâtisseries des Hauts de France !

- **Sylvestre** **NOUVEAUTÉ**
Mousse chocolat, mousse framboise, coulis de fruits rouges, biscuit moelleux amandes et chocolat
- **Zeste d'agrumes** **NOUVEAUTÉ**
Biscuit moelleux aux amandes, mousse au chocolat blanc aux zestes de citron vert, confit de fruits rouges, praliné croustillant, nappé d'un coulis mangue abricot

- **Origine** **NOUVEAUTÉ PÂTIPOUSTIER**
Biscuit financier pistache, compotée d'abricot au caramel, coulis tropical, crème légère vanille
- **L'univers**
Mousse chocolat, mousseline nougat, praliné croustillant, biscuit moelleux aux amandes
- **Mûrier**
Bavaroise vanille, mousse au nectar de mûre et de framboise sur praliné croustillant, biscuit moelleux aux amandes
- **Créquillon**
Mousse chocolat, mousse noisette sur un praliné croustillant, biscuit moelleux aux amandes

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT
POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS :

Une crème anglaise ou un coulis de fruits
agrumes, griotte, fruits rouges

Pot de 250 g

4,60 €

Pot de 500 g

9,00 €

Les Bûches Tradition

4, 6, 8 ou 10 parts - la part

4,80 €

- **Crème au beurre**
Café, chocolat, Cointreau*, praliné
- **Opéra**
chocolat noir et café
- **Turin**
Ganache ivoire à la vanille de Tahiti, pâte sablée aux amandes, crème d'amandes, à la vanille, gelée de poires, génoise recouverte de spaghettis de marron
- **Mandarine impériale**
Génoise punchée* mandarine, écorces de mandarines confites

ENTREMETS DU NOUVEL AN

Biscuit moelleux aux agrumes, confit de fruits rouges, crémeux chocolat blanc aux agrumes, chantilly chocolat blanc

INVITATION DÉGUSTATION !

Comme chaque année, nous sommes heureux de vous proposer une dégustation afin de vous faire découvrir nos nouveautés en bûches le samedi 2 et le dimanche 3 décembre à partir de 10h.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Photos non contractuelles



Photos non contractuelles

Les Bûches Glacées

La part 4,80 €

- **Bûche nougat glacé au fruits rouges** NOUVEAUTÉ
Biscuit moelleux pistache, coulis de fruits rouges, nougat glacé
Nous vous proposons le coulis pour l'accompagner
250g 4,60 €
500g 9,00 €
- **Forêt Noire**
Biscuit moelleux chocolat, sorbet griotte, glace vanille, chantilly chocolat
- **Fraîcheur Mandarine**
Biscuit viennois chocolat imbibé de mandarine, glace au chocolat au lait « Bahibé » sorbet mandarine, nappage chocolat
- **Cocktail glacé**
Biscuit amandes, sorbet abricot, glace pistache, sorbet framboise
- **La Trio**
Glace chocolat noir, lait et blanc sur praliné croustillant

Trous Normands

La pièce 3,30 €

- **Alcoolisés**
Téquila citron*, poire Williams*, Soho*, Limoncello*
- **Non alcoolisés**
citron, poire, fraise, carambar

Spécialités Nougatine

Garnies de boules de sorbets ou de profiteroles ou de choux garnis de crème pâtissière vanille, café, chocolat, praliné, Grand Marnier*

- **Seau à champagne en nougatine**
En nougatine et sa bouteille en chocolat (minimum 32 choux ou boules)
3 choux ou boules par personne 5,00 €
4 choux ou boules par personne 5,50 €
- **Chapeau de magicien en nougatine et son lapin en chocolat**
(minimum 32 choux ou boules)
3 choux ou boules par personne, la part 5,00 €
4 choux ou boules par personne, la part 5,50 €
- **Marmite glacée ou corne d'abondance en nougatine**
3 choux ou boules par personne, la part 4,90 €
4 choux ou boules par personne, la part 5,10 €
- **Le sapin en nougatine ou le bonhomme de neige ou l'ours de Noël**
Garnis de boules de glaces et sorbets 24 boules la pièce 35,00 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Spécialités chocolatières

- Ballotins de chocolats assortis

| | | | |
|---------|---------|----------|---------|
| - 150 g | 12,80 € | - 500 g | 38,00 € |
| - 250 g | 20,00 € | - 750 g | 54,00 € |
| - 375 g | 29,00 € | - 1 kilo | 71,00 € |

À DISPOSITION :
DIFFÉRENTES AUTRES BOÎTES
ET PRÉSENTATIONS FANTAISIE

- Tuiles chocolat assorties
- Truffles
- Merlins de Douai (*spécialité*)

| | | |
|-------------------|---------------|---------|
| Nougatine fourrée | - Boîte 240 g | 17,50 € |
| de praliné | - Boîte 320 g | 26,50 € |
| | - Boîte 450 g | 36,00 € |
- Orangettes
- Mendiants chocolat

Les autres Gourmandises

- Marrons glacés
Entiers, nus, entiers enveloppés morceaux
- Pâtes de fruits
- Pâtes d'amandes
- Calissons
- Fondants
- Mendiants aux fruits
- Nougat dur et tendre
- Macarons
- Nos gaufres fourrées
Cassonade, cassonade rhum, ou fondant vanille
le paquet de 8 6,80 €

La Cave

- Champagne Patigoustier*
la bouteille 75 cl 22,00 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





Photos non contractuelles

Les *Pains*

- **Crunchy**
Farine d'épeautre, seigle, maïs, soja, millet, tournesol, graine de citrouille.
- **Forestier**
Spécial fromage, mie noire légère.
- **Noix**
Spécial fromage.
- **Campus**
Graines de potiron, feuilles d'orties, délicieux avec le foie gras !
- **Muesli**
- **Figue**
- **Seigle**
Pour le poisson et les crustacés.
- **Vitalis**
Pain complet.
- **Campagne**
- **Grand-Maman**
Campagne blanc
- **Maya**
Céréales et soja, mie légère.
- **Oméga 3**
- **Pain de mie**
Rond ou carré, petit ou grand.
- **Boules individuelles**
au choix.
- **Pistolets**
- **Marguerite**
7 boules assemblées, 3 sortes de pains.
- **Baguettes**
Tradition, classique, levain, à l'ail, céréales, épi.
- **Briochins**
Nature ou raisins, pour les entrées sucrées ou salées.

Nos Galettes

(à partir du 3 janvier 2017)

- Agrumes **NOUVEAUTÉ**
Frangipane aux parfums d'orange et de citron, pommes pochées et kalamansi

LES CLASSIQUES

- Frangipane
- Pomme

LES ORIGINALES

- Délicatesse chinoise
(frangipane, litchi, rose)
- Chiboust pomme ou framboise
- Pistache griottes
- Frangipane poire chocolat
- Couronne provençale aux fruits confits

Nos Coquilles

- Nature, sucre, raisins, chocolat
Mini environ 60 g 1,25 €
Individuelle (environ 100 g) 2,50 €
Environ 250 g, la pièce 5,00 €
Environ 500 g, la pièce 10,00 €
1 kilo 20,00 €

NOS PANETTONES

- Brioche italienne légère aux fruits confits
100 g environ, la pièce 3,00 €
500 g environ, la pièce 12,50 €

NOS GAUFRES FOURRÉES

- A la cassonade, ou cassonade rhum ou fondant vanille
Le paquet de 8 6,80 €

NOTRE PAIN D'ÉPICES

- Sucré ou nature, pour accompagner le foie gras
La tranche 0,80 €

PAVÉ D'ENFER

- Cake moelleux
sur une pâte d'amandes à l'orange confite
et sur un biscuit léger à la chicorée
450g environ, la pièce 7,50 €
- Cake moelleux à l'orange
Fourré d'une marmelade d'orange et enrobé
de chocolat au lait et grains de noisettes
Petit modèle 7,50 €
Grand modèle 15,00 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Photos non contractuelles

Vincent CUCCI

160 rue de la Mairie
59500 Douai
Tél. : 03 27 97 63 86
www.patisserie-cucci.fr

