



*Collection Noël
2018*



LA CARTE DES DOUCEURS

Les Truffes Maison

Natures ou Grand Marnier*

225grs : 18,90 € - 350grs : 27,60 € - 450grs : 34,60 €

Les Tuiles au Chocolat Noir ou Lait

boîte ronde 250grs : 19,95 € - 350grs : 27,60 € - 450grs : 34,60 €

Les convives de tables

En mini ballotin ou boule plexi garnie de chocolats maison

Les paniers garnis

Différents modèles avec chocolats maison, pâte de fruits, pâte d'amande, nougats etc... avec bouteille de champagne ou crémant.



Convives de tables

Grand choix de confiseries en magasin,

découvrez nos présentations variées avec marrons glacés entiers emballés, caramels, nougats, mendiants, pâte d'amande, pâte de fruits, chocolats, chardons liqueur...



Panier garni



Tuiles au chocolat

NOS CHOCOLATS MAISON

Conditionnés en ballotins de 200grs à 500grs



FEUILLE D'ERABLE
Ganache Cointreau



CROQUEMPOIRE
Ganache au praliné,
eau de vie poire



RHUM RAISIN
Ganache
rhum raisin



GRAIN DE CAFÉ
Ganache café



SABLIER
Ganache beurrée
Grand Marnier



FEUILLE
Praliné feuilletine
croustillant



NOISETTE
Gianduja
au riz soufflé



NOISETTINE
Praliné, éclats de
noisettes grillées



TRIANGLE
Praliné feuilletine,
ganache café



DIAMANT
Ganache praliné
Grand Marnier



PAVÉ PRALINÉ
Fourré praliné
noisette



CERISE
Ganache griottine
et sa griotte entière



SCEAU
Ganache Grand Marnier,
écorces d'oranges

Passionnés et amateurs de chocolat, nous travaillons exclusivement avec le grand chocolat Valrhona 100% pur beurre de cacao, qui fait le choix de ne travailler qu'avec les cacaos les plus raffinés du monde. Ces cacaos ne représentent que 6% de la production mondiale de cacao.

Nous n'utilisons que des chocolats à base de fèves de cacao et non pas à base de pâtes de cacao, sans ajout d'additif.

LES LÉGENDES DE ST ANDRÉ

Il était une fois à Saint André, 9 chocolats de légende.

A travers leurs histoires, Gilles vous invite à un véritable voyage des sens.

Partez à la découverte de ces arômes subtils et délicats ...



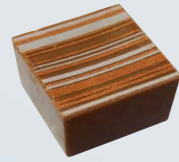
LA LOUVE DU BOIS DE LA MAIRIE
Pâte d'amande pistache, praliné
feuilleté croustillant



LES LUTINS DU BELVÉDÈRE
Ganache chocolat-fruit
de la passion



MÉNAPIENS ET MAMMOUTHS
Ganache chocolat-framboises



LE GRAND VAQUER
Riz soufflé au praliné



LE BOIS DE BEAULIEU
Praliné Spéculoos



LE TRÉSOR DE L'ABBAYE
Caramel aux noix et praliné



LE FANTÔME DU CABARET
Praliné - noisette



LE CHEVALIER ERRANT
Praliné aux céréales croustillantes



LES NYMPHES DU PONT ST ANDRÉ
Caramel au beurre salé et praliné



**Le coffret livre
avec le livret
des 9 légendes**

220grs : 21,90 € - 440grs : 35,60 €

La reglette de 90grs : 7,50 €
de 135grs : 10,50 €
de 150grs : 12,50 €
de 185grs : 14,50 €

LA CARTE TRAITEUR

Brioche Extra Fines Garnies

42 triangles - 35,90 €

Jambon serrano, fromage frais et tomates confites ou saumon fumé, fromage frais et aneth

Canapés

assortiment gourmand de 12 variétés

Les 12 : 13,20 € - Les 20 : 22,00 €

Prix Promotionnel sur le plateau de 35 : ~~42,00 €~~ 33,00 €

- . Saumon fumé - fromage frais
- . Mousse de foie gras, confit de figues
- . Tomate-crevettes et mayonnaise maison
- . Jambon de pays-cornichons
- . Rosette-cornichons
- . crème de chorizo et tomate cerise
- . Tzatziki et oeufs de lump
- . Poulet curry et mayonnaise maison
- . Thon-ananas et tomate cerise
- . Saumon fumé et crevettes grises.
- . Rillettes-cornichons
- . Oeufs de lump.

Mini Faluches Fraîcheur

assortiment gourmand de 4 variétés

Les 12 : 13,20 € - Les 20 : 22,00 €

Prix Promotionnel sur le plateau de 35 : ~~38,50 €~~ 33,00 €

- . Oeufs durs, tomate, salade, mayonnaise maison, jambon blanc
- . Thon mayonnaise maison, salade, tomate, oeufs dur
- . Saumon fumé-fromage frais, salade, tomate
- . Poulet curry, tomate, salade, oeufs durs



Pains Surprise

30 triangles 23,50 €

50 triangles 33,50 €

ASSORTIMENT

Poulet curry, thon, saumon fumé et fromage frais, fromage-beurre, jambon-beurre.

SIRÈNE

Saumon fumé et fromage frais, crabe-mayo.

CHARCUTERIE

Jambon blanc-beurre, jambon fumé-beurre, jambon Corse poivré-beurre, rillettes, rosette-beurre.

FROMAGE

Mimolette-beurre, Emmental-beurre, Boursin.



Petits fours chauds secs et amuses-bouche

Les 20 : 18,00 €

Prix Promotionnel sur le plateau de 40 : ~~36,00 €~~ 32,00 €

mini croque, allumettes gruyère, pizza, quiche, feuilleté saucisse, roulé bacon, feuilleté saumon, choux béchamel poulet curry, choux béchamel-jambon, croissant aux anchois, vol au vent escargot et feuilleté au chèvre.



Navettes Garnies

assortiment gourmand de 4 variétés

Les 12 : 13,20 € - Les 20 : 22,00 €

Prix Promotionnel sur le plateau de 35 : ~~38,50 €~~ 33,00 €

- . Jambon blanc, beurre
- . Mimolette, beurre
- . Poulet curry, mayonnaise maison
- . Saumon fumé, fromage frais



Conseil : réchauffer nos petits fours salés au four traditionnel, 6 à 7 minutes à 160°C

LES MIGNARDISES

Petits Fours Sucrés

Assortiment parmi 14 variétés

La pièce 1,00 €

Plateau de 14 pièces 14,00 €

Plateau de 28 pièces 28,00 €

Prix Promotionnel le plateau de 40 : ~~40,00 €~~ 34,00 €

Minis macarons assortis

La boîte de 6 : 7,50 € - de 12 : 13,50 € - de 16 : 18,00 € de 25 : 27,00 €

Prix Promotionnel sur le plateau de 40 : ~~40,00 €~~ 34,00 €

Citron, orange, caramel beurre salé, café, vanille, framboise, chocolat, pistache, spéculoos



Pour mettre en scène vos réceptions, assurez vous de la qualité de nos cocktails, apéritifs et plateaux garnis !

Afin de vous garantir un maximum de fraîcheur, les commandes traiteur sont fabriquées au dernier moment et sont à retirer à partir de 13h00 au plus tôt. Merci de votre compréhension.

BÛCHES DE NOËL ENTREMETS DU NOUVEL AN

Taille 4, 6, 8, 10 personnes : 5,10 € la part

NEGRESKO

Trio de mousses au chocolat lait, noir et blanc sur une fine couche de croustillant au chocolat blanc.
Une valeur sûre !

L'IRISH COFFEE nouveauté

Croustillant au spéculoos, mousse légère au café, fine feuille de chocolat noir craquante, mousse au whisky*.

LE MARCELIN 1 nouveauté

Biscuit moelleux aux noisettes, praliné feuilleté croustillant, mousse légère au praliné-noisette, cœur fondant aux poires. *Pour les amateurs de praliné !*

L'ABSOLUE CARAMEL nouveauté

Biscuit sablé, mousse légère au caramel, cœur de crème brûlée à la vanille. *Tout en douceur !*

SAINTE-LUCIE nouveauté

Biscuit moelleux coco, mousse légère aux fruits exotiques, cœur fondant aux fruits de la passion.
Très léger !

LA REINE DES NEIGES 2

Croustillant spéculoos, compotée de framboises, mousse au chocolat blanc et cœur de crémeux aux framboises.
Excellent mariage des saveurs et textures !

BORSALINO 3

Biscuit moelleux, praliné feuilleté croustillant, mousse au chocolat noir intense.
L'incontournable

CUPIDON 5

Fine couche de croquant au chocolat blanc, duo de mousses légères cassis et framboises.
Fraîche et acidulée

TENTATION 5

Biscuit moelleux pistache, mousse légère vanille-mascarpone, compotée de framboises, framboises entières et chantilly pistache.
Voluptueuse et toujours aussi légère !



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

BÛCHES TRADITIONNELLES

Taille 4, 6, 8, 10 personnes : 4,50 € la part

Pour le Nouvel An nous vous les proposons en forme de calendrier

GRAND MARNIER*

Crème au beurre légère Grand Marnier*, écorces d'oranges, génoise.

CHOCOLAT CLASSIQUE

Génoise saucée chocolat, crème au beurre au chocolat.

MOKA TRADITIONNEL

Crème au beurre légère au café, génoise saucée café.



NOS BÛCHES GLACÉES

Taille 4, 6, 8 personnes 4,50 € la part

COPACABANA

Sorbet mangues-passion, parfait vanille avec croquant de nougatine, coulis aux groseilles.

DIJONNAISE

Meringue, glace au café, cœur de parfait glacé au praliné, décor de mousse glacée au café.

L'OURS BLANC nouveauté

Meringue, glace à la vanille avec superposition de fines feuilles de chocolat noir.

PÉRIGOURDINE

Meringue, glace à la vanille, cœur de parfait au praliné, recouverte de mousse glacée au chocolat.



SOUVENIR D'ENFANCE

Biscuit spéculoos, glace au sirop d'érable caramélisé, parfait vanille, croustillant caramel.

CHTIKERS

Biscuit spéculoos, glace à la vanille, cœur de caramel fondant aux éclats de cacahuètes grillées, nappage caramel.



BÛCHETTES INDIVIDUELLES

Toute notre sélection de Bûches existe en bûchettes individuelles.
3,80 € pièce



Dés le 8 décembre, les bûchettes seront dans nos vitrines afin que vous puissiez les goûter

A LA DÉCOUVERTE DE NOS PAINS

Nous vous proposons quelques suggestions pour accompagner vos repas de Fêtes...

Nos pains aux céréales pour accompagner salades et fromage, charcuterie, volaille ou gibier : **Pain aux 10 céréales, Campagne aux noix, Complet, Maya, Crunchy, Forestier** (pains céréales à mie noire), **Seigle aux noix.**

Nos pains blancs pour accompagner saumon fumé, viandes rouges, volailles : **Pain de village, à l'Ancienne, Tradition, Campagne** (légèrement bi), **Grand Maman, le Paillasse** (mie très alvéolée, extra !), **Boulot ordinaire.**

Nos Pains spécial foie gras : **Pain toast, Pain de mie, Brioche raisins ou nature, Pain toast aux figues, noix et raisins.**

Nos Pains pour crustacés, huîtres et fruits de mer : **Pain de Seigle, Forestier.**

Les boules de table nature par lot de 5 : 1,80 € ou par lot de 10 : 3,36 €

Les boules de table aux céréales par lot de 5 : 1,80 € ou par lot de 10 : 3,36 €

Les pistolets de table par lot de 5 : 1,80 € ou par lot de 10 : 3,36 €

Navettes vides ou Mini Faluches vides par lot de 10 : 3,50 €

Nos Spécialités

La baguette de Tradition Française

La baguette Andréienne

(mie alvéolée, croûte épaisse)

La Talmière

(mie crémeuse et alvéolée)

Vous pouvez commander vos Pains Spéciaux, uniquement d'après la liste ci-dessus



Les Coquilles au beurre extra

sucre, raisin, nature, chocolat, sucre et raisin

250grs environ : 5,90 €

500grs environ : 10,30 €

1 kg environ : 18,60 €

Les Coquilles Individuelles 1,25 € pièce

Les autres viennoiseries

pur-beurre maison

Le lot de 6+1 gratuit **CROISSANT** : 6,00 €

Le lot de 6+1 gratuit **PAINS CHOCOLAT**
ou MÉLANGE CROISSANTS

+ PAINS CHOCOLAT: 6,30 €

GALETTE DES ROIS

Taille 4, 6, 8 personnes - 2,90 € la part

Du 31 décembre 2018 au 31 janvier 2019, profitez de notre offre fidélité : 4 galettes achetées chez nous durant cette période la 5^e vous est offerte. Demandez votre carte de fidélité Spéciale Galettes !

GALETTE AUX POMMES

GALETTE FRANGIPANE

GALETTE POIRES-CHOCOLAT

Fond de crème à la frangipane et chocolat, poires.

GALETTE 100% CHOCOLAT nouveauté

Garnie de ganache au chocolat noir.

GALETTE BEURRÉE DUNKERQUOISE

Pâte briochée et mousseline légèrement saucée Rhum

GALETTE GRAND-MAMAN

Fond de crème à la frangipane
et gros morceaux de pommes cuites
à la vergeoise brune.



Nos Fèves à collectionner...



Notre recette de frangipane traditionnelle est la même depuis 1953, pour laquelle nous utilisons des amandes et des noisettes brutes, c'est à dire que l'on conserve la mince pellicule brune qui enveloppe les fruits, lui conférant un goût plus prononcé, avec toutes les huiles contenues naturellement dans les fruits.

Leur proportion étant importante dans notre recette, c'est cette pellicule brune qui donne cet aspect grisé à notre frangipane.

Nous utilisons des œufs frais d'une ferme de Verlinghem, et du lait frais d'une ferme de Marquette.

Notre pâte feuilletée est élaborée avec du beurre fin de Normandie et des blés Français.

Pour la galette aux pommes, nous utilisons les pommes fraîches de notre producteur sur Bailleul.

Nous n'utilisons aucun additif ni conservateur dans nos recettes.

La baguette du mois en décembre : **La baguette Talmière** : Prix Promo : 0,95 €
mie crémeuse et alvéolée

SERVICE COMMANDES

Les commandes sont prises à partir du 20 novembre 2018.

**Dernier délai pour les commandes de Noël (24 & 25),
le dimanche 23 décembre 2018 jusqu'à 12h00**

**Dernier délai pour les commandes du 31 décembre et 1^{er} janvier,
le dimanche 30 décembre 2018 jusqu'à 12h00**

Aucune modification ne pourra être faite après ces dates
Afin de pouvoir vous fournir une qualité de service et de rapidité,
nous sollicitons votre bienveillance pour régler votre facture à la commande

Dans un souci d'efficacité lors du retrait de votre commande
n'oubliez pas de vous munir de votre bon de commande

HORAIRES D'OUVERTURE HABITUELS

Du mardi au samedi de 6h30 à 19h15 sans interruption

Le dimanche de 6h30 à 13h00

Fermeture le lundi

SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les dimanches 23 et 30 décembre : 6h30 à 15h00 NON STOP

Les lundis 25 et 31 décembre : 6h30 à 17h00 NON STOP

Les mardis 25 décembre et 1^{er} janvier : 8h00 à 13h00

76, rue du Général Leclerc
59350 St-André-lez-Lille (En face de la mairie)

03 . 20 . 51 . 65 . 37

 [facebook.com/patisseriedevulder](https://www.facebook.com/patisseriedevulder)

www.patisseriedevulder.fr

Flashez et Retrouvez
toute notre actualité...

