



Les mises en bouche

GOUGÈRES GARNIES À CHAUFFER

10 pièces	11,00€
20 pièces.....	20,00€
30 pièces.....	29,00€

CANAPÉS

En plateau de 18.....	17,10€
En plateau de 24.....	22,80€

MINI BAGNAT

En plateau de 12.....	12,60€
En plateau de 24.....	25,20€

- ♦ Salade, tomate, jambon
- ♦ Salade, légumes du soleil, Parmesan, pignons
- ♦ Salade, tomate, rillettes de saumon
- ♦ Salade, tomate, fromage

MINI SALÉS À RÉCHAUFFER0,95 € l'unité

En boîte de 18.....	17,10€
En boîte de 36.....	34,20€

Variétés assorties : mini quiche, mini pizza, mini choux poireaux, mini cake, mini saucisse feuilletée

MINI FEUILLETÉ 1,05€ l'unité

Mini feuilleté d'escargot, mini bouchée à la reine

PAINS SURPRISE LONG

18 toasts.....	19,50€
----------------	--------

- ♦ Saumon fumé / crème d'aneth
- ♦ Foie gras / confit de figues
- ♦ Poulet sauce César
- ♦ Fraîcheur : salade, tomate, jambon

PAINS SURPRISE

50 toasts

- ♦ Duo de saumon (fumé et rillettes)47,00€
- ♦ Jambon cru/foie gras figues 42,00€
- ♦ Jambon blanc/ Hollande.....37,00€
- ♦ Fraîcheur (salade, tomate, jambon)....37,00€

MINI WRAPS (par 12)9,60€

Parfums assortis : jambon blanc/herbes de Provence, jambon cru/pesto, mimolette/cumin, thon.

Les entrées

SAUMON NORDIQUE.....4,50€ pièce

Sauce à l'artichaut et à l'oeuf dur sur un mini blini recouvert de saumon fumé

SOUFFLÉ AU FROMAGE/CHÈVRE.....2,60€ pièce

VERRINE NOIX DE SAINT-JACQUES...4,50€ pièce

Bouillabaisse, tomate, fromage blanc et noix de Saint-Jacques marinées

RIS DE VEAU4,50€ pièce

CROUSTILLANT DE LA MER4,00€ pièce

Sauce Auroral, crevettes et cabillaud

VERRINE SAUMON.....4,50€ pièce

Emietté de saumon frais, crème à l'aneth, perles de pâtes au basilic

BOUCHÉE À LA REINE3,60€ pièce



Nos bûches

La part 5,00€

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

♦ **La pécan** (*Sélection Pâtigoustier*)

Croustillant pécan, mousse lactée Orizaba, poires caramélisées vanillées, caramel fleur de sel, biscuit brownies, ganache mousseuse Caranoa.

♦ **L'Aristide**

(*Sélection Fédération des Hauts de France*)

Biscuit brownies aux noisettes, biscuit moelleux aux zestes de mandarines confites, chantilly chocolat noir, confit de mandarine.

♦ **La bûche frisson**

Biscuit moelleux, mousse framboise, coulis gélifié framboise, mascarpone vanillé.

♦ **La bûche craquante**

Biscuit pistache aux pépites de chocolat, bavaroiise pistache, mousse Guanaja.

♦ **La bûche irlandaise**

Croustillant amandes et noisettes, crémeux Bélèze, mousse chocolat au lait, mousse café arabica

♦ **La bûche périgourdine**

Biscuit dacquois, diplomate noix caramélisées, mousse Jivara.

Nos bûches tradition

La part 4,80€

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

CRÈME AU BEURRE

♦ Café

♦ Chocolat

♦ Praliné

♦ Cointreau*

L'ENTREMET DU NOUVEL AN

La part 5,00€

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

Biscuit chocolat noix de pécan, crémeux caramel note salée, mousse chocolat noir, chantilly chocolat

MINIS SUCRÉS EN PLATEAU

Par 50 47,50€

Par 30 28,50€

MACARONS MAISON 1,00€ pièce
ou en coffret cadeau



Nos spécialités nougatine

Garnies de boules de sorbets ou de profiteroles ou de choux garnis de crème pâtissière vanille, café, chocolat, praliné.

♦ **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 **5,00€** la part

4 choux ou boules par personne **5,50€** la part

♦ **Marmite glacée ou corne d'abondance en nougatine**

3 choux ou boules par personne **4,90€** la part

4 choux ou boules par personne **5,10€** la part

♦ **Le Sapin en nougatine
ou le Bonhomme de neige
ou l'Ours de Noël**

Garnis de boules de glaces et sorbets

24 boules..... **34,00€** pièce

Nos bûches glacées

La part **4,80€**

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

♦ **Flavie**

Glace vanille, sorbet framboise, meringue et biscuit amandes.

♦ **Tanzani**

Coulis mangue, crème glacée chocolat, crème glacée banane, croustillant feuillantine.

♦ **Fraise épicées**

Sorbet fraise, crème glacée pain d'épices, parfait vanille, sablé amandes

♦ **La Délicate**

Glace vanille, glace chocolat, biscuit moelleux chocolat, crémeux chocolat Caraïbe

TROUS NORMANDS **3,30€**

♦ **Sorbet citron et limoncello***

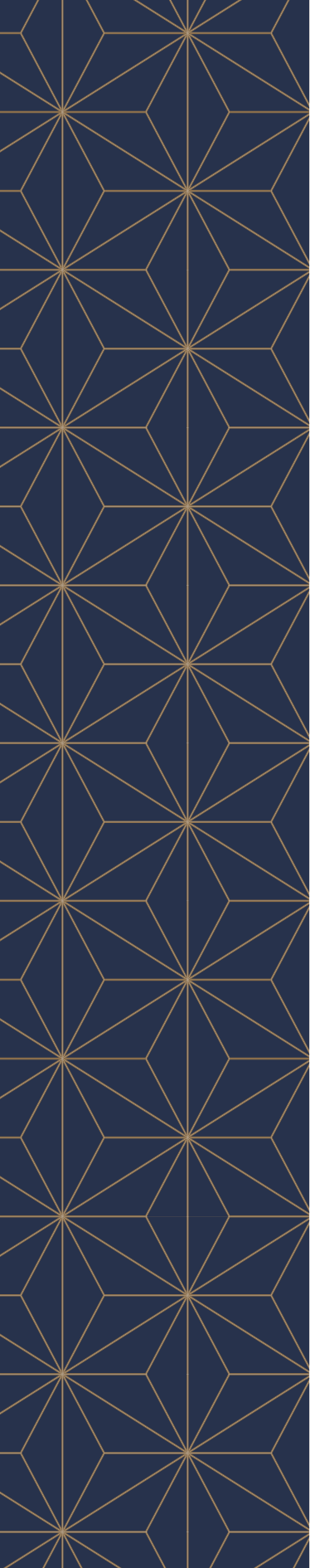
♦ **Sorbet poire et alcool de poire***

♦ **Sorbet pomme verte et chartreuse***

(Ou sans alcool)

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





Pour offrir ou se faire plaisir

BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS

150 grs.....	14,00€
250 grs.....	22,00€
375 grs.....	31,00€
500 grs.....	41,00€
750 grs.....	57,00€
1 kg.....	76,00€

MERLIN DE DOUAI

Spécialité douaisienne à base de praliné aux
noisettes tendres et nougatine croquante.

*En boîte cadeau ou au détail.....***7,50€** les 100grs

- ◆ Marrons glacés
- ◆ Pâtes de fruits Bio
- ◆ Calissons
- ◆ Macarons maison
- ◆ Nos gaufres Maison
- ◆ Moulage de fête



Nos pains

◆ Pain de meule.....	2,90€
Farine Bio et levain	
◆ Le Respectus	2,90€
Pain d'épeautre à la fermentation lente et au sésame.	
◆ Crunchy.....	2,00€
Farine d'épeautre, seigle, maïs, soja, millet, tournesol, graine de citrouille	
◆ Forestier	2,00€
Spécial fromage, mie noire légère	
◆ Noix.....	2,00€
Spécial fromage	
◆ Muesli	2,25€
◆ Figue	2,35€
◆ Seigle	2,00€
Pour le poisson et les crustacés	
◆ Vitalis	2,00€
Pain complet	
◆ Campagne	2,00€
Campagne blanc	
◆ Maya	2,00€
Céréales et soja, mie légère	
◆ Oméga 3	2,00€
◆ Pain de mie	
<i>Petit carré</i>	2,15€
<i>Grand carré</i>	3,80€
<i>Petit rond</i>	1,50€
<i>Grand rond</i>	2,00€
◆ Boules individuelles.....	0,39€
Tradition, campagne, multigrains ou noix	
◆ Marguerite	2,35€
7 boules assemblées de 3 sortes de pains assortis	
◆ Briochins.....	0,65€
Nature ou raisins pour les entrées sucrées salées.	
◆ Baguette	
<i>Tradition</i>	1,05€
<i>Classique</i>	1,00€
<i>À l'ail</i>	1,78€
<i>Tradi'graines</i>	1,15€

0,10€ la coupe



Nos galettes

La part 3,70€

Disponible en 4, 6, 8 et 10 personnes

LES CLASSIQUES

- ◆ Frangipane
- ◆ Pomme

LES ORIGINALES

- ◆ Délicatesse chinoise
Frangipane, litchi, rose
- ◆ Pistache griottes
- ◆ Frangipane poire chocolat
- ◆ Couronne provençale aux fruits confits
- ◆ Mousse chocolat noir et brisures de framboises - *Nouveauté*

FÈVES ECOLOGESTES

La fève 2,80 €

Grand jeu des Galettes

DU 2 AU 17 JANVIER 2021

Cette année les Maîtres Pâtigoustiers multiplient vos chances de gagner en vous offrant la possibilité de repartir avec :

UNE BOUTEILLE DE CIDRE

ou

1 GALETTE 6 PERSONNES

ou

1 VÉLO

Informations et règlement sur le site des
Maîtres Pâtigoustiers ou chez Maître Deszcz
à Valenciennes.

Nos coquilles

◆ Nature, sucre, raisins, chocolat

Mini (environ 60g) 1,25€

Individuelle (environ 100g) 2,50€

Environ 250g 5,00€

Environ 500g 10,00€

1 kg 20,00€

◆ Nos gaufres fourrées

À la cassonade, ou cassonade Rhum* ou fondant vanille

Le paquet de 8 gaufres 7,00€

◆ Nos panettonnes

Brioche italienne légère aux fruits confits

Environ 100g 3,00€ pièce

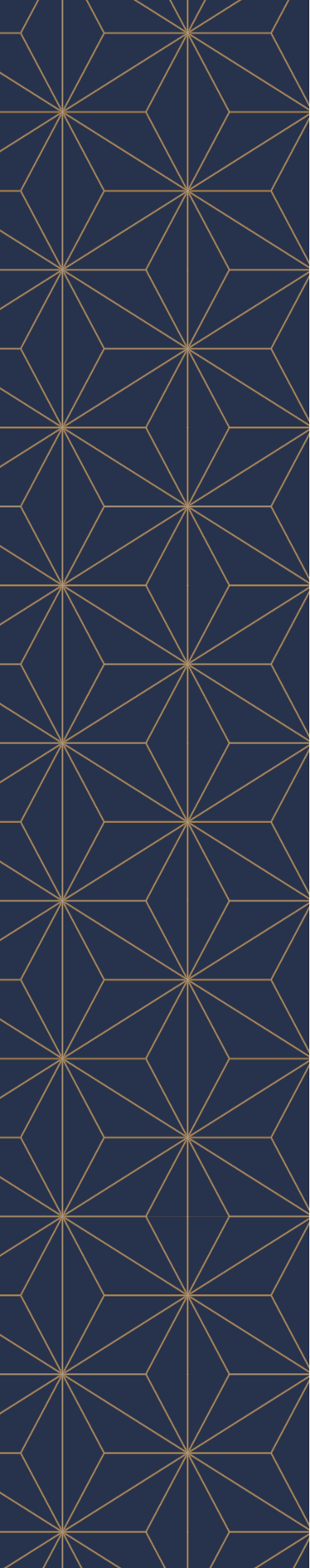
Environ 500g 12,50€ pièce

◆ Notre pain d'épices

Sucré ou nature pour accompagner le foie gras

La tranche 0,80€





Service commande

Pour vous servir dans les meilleures conditions et afin de répondre au mieux à vos besoins, nous vous recommandons de passer vos commandes le plus rapidement possible.

**Pour Noël, dernier délai le 19 décembre,
Pour Nouvel An, dernier délai le 26 décembre.**

Passées ces deux dates, une partie de notre gamme ne pourra plus être prise en commande.

Merci de vous assurer d'avoir regroupé vos idées afin de ne pas faire de modification de commande.

Afin d'améliorer le service et la rapidité, nous vous demanderons de régler à la commande.

Nous mettons tout en oeuvre 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 de votre compréhension.

Horaires

Du mardi au samedi :
8h - 13h et 14h30 - 19h15
Le dimanche :
7h30 - 12h30

SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Le mercredi 23 décembre :
8h-16h00 non-stop
Jeudi 24 décembre :
8h-18h00 non stop
Vendredi 25 décembre :
Fermé
Samedi 26 décembre :
8h - 13h et 14h30 - 19h15
Lundi 28 décembre :
Fermé
Jeudi 31 décembre :
8h00-17h00
Vendredi 1^{er} janvier :
Fermé

Bon de commande

À retourner dans votre pâtisserie Cucci.

Désignation de la spécialité choisie	Prix unitaire ou de la part	Nombre de parts ou de pers.	Prix global de la spécialité
			T =

Nom : Prénom:

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. / Port : E-mail :

Par souci d'organisation, pensez à déposer vos bons de commande, avec votre règlement, au moins 10 jours avant la date où vous souhaitez retirer vos spécialités. Un numéro à la réception de votre bon de commande vous sera communiqué, ne l'oubliez surtout pas le jour J.

VINCENT CUCCI

160 rue de la Mairie
59500 Douai
Tél. : 03 27 97 63 86

www.patisserie-cucci.fr

 Suivez-nous sur Facebook.