

# Pâtisserie Philippe Martin



13, rue Henri Barbusse  
59580 ANICHE  
03 27 92 53 06

23, rue de la Cloris  
59500 DOUAI  
03 27 96 79 59

# Entremet Noël / Nouvel An

## FRAMBOISES DES NEIGES (6/8/10p)

Biscuit génois, bavaroise vanille, framboises fraîches, 4€30 la part

## ESTEREL :

Biscuit amande, feuilleté praliné, mousse chocolat truffé, 4€30 la part

## SUBTIL PASSION :

Biscuit noisette, crème praliné, mousse passion, 4€50 la part

## EMMERAUDE :

Biscuit chocolat, caramel noix de pécan, crémeux chocolat lait, mousse chocolat noir, crumble, glaçage chocolat 4€50 La part

## PAIN TOAST :

Nature, raisins, citron 4€00

PETITS FOURS SUCRES (assortiments variés) 1€10

## Nos Coquilles

### Coquille nature :

250 gr : 4€60

500gr : 9€00

1kg : 18€00

(Raisins sur commande)

### PANNETONE :

100gr : 4€00

500gr : 14€00

PAINS D'AMANDES 5€40 (les 100g)

LES SABLES 5€00 (les 100g)

## Les Galettes

### Galette pommes

(compote maison)

6, 8 ou 10P (la part) 3€20

### Galette choco praliné

6,8 ou 10P (la part) 3€50

### Galette frangipane

6,8 ou 10p (la part) 3€50

## *Ballotins et Cadeaux Fantaisies*

200g:17€00 300g:23€90 400g:31€50 500g:37€50

## LES CONFISERIES :

TRUFFES MAISON 7€30 (les 100g)

MARRONS GLACES 2€30

MARRONS A LA LIQUEUR 2€50

MACARONS (à la pièce) 1€10

LES ORANGETTES ET LES ORANGES CONFITES 7€30 (les 100g)

CAKE PAIN D'EPICES 9€00

## Les bûches traditionnelles

(4p et 6p) 4€60 la part

Café, chocolat, Grand-Marnier, marrons

## Les bûches Spécialités

(4p et 6p) 4€90 la part

### MALDIVES :

Biscuit Joconde amandes et coco, mangues poêlées caramélisées, crémeux passion, mousse chocolat ivoire.

### AUTOMNE :

Biscuit noisette, gelée de pomme verte, diplomate sirop d'érable,

### ARISTIDE :

Biscuit aux écorces d'oranges, mousse chocolat Aristide, éclat de chocolat et biscuit brownies.

### L'EXOTIQUE :

Mousse chocolat intense, crémeux exotique, mandarine, biscuit moelleux chocolat amande

### LA TIRAMISU :

Biscuit viennois café, crémeux Dulcey café, ganache mascarpone, streuzel café.

### HAPPY FRAMBOISE :

Biscuit amande, croustillant Gianduja, crémeux framboise, mousse chocolat noir.

### NURCA :

Biscuit noisette, mousse chocolat blanc, pommes façon tatin, et chantilly noisette.

### SOLEIL D'HIVER :

Biscuit chocolat sans farine, pain de gènes orange, croustillant Gianduja, suprême vanille, mousse chocolat noir et chantilly vanille (caramel mou).

## Les Bûches Glacées

. Vacherin (fraises, framboises, praliné)

(En 6, et 8p)

4€30 la part

.Bûche nougat mandarine

.Bûche chocolat praliné

.Bûche chocolat blanc litchi et fraises

(En 4, et 6 part)

4€60 la part

# Nos Cocktails

CUILLÈRE DE SAUMON 2.10 euros

VERRINES FESTIVES 2.10 euros

## PETITS FOURS SALES :

Salés froids assortiment varier 1.10 euros

Salés chauds 1.10 euros

(pizza, boudin, quiche, st jacques, escargot, saucisses, goyère)

## PAIN SURPRISE : (charcuterie et produit de la mer)

30 pièces 18.00 euros

60 pièces 32.00 euros

## PAIN TOAST :

Nature, raisins, citron 4.00 euros

PETITS FOURS SUCRES (assortiments variés) 1.10 euros



## Entrées Froides

### 1/2 LANGOUSTE A LA PARISIENNE :

Langouste sur son lit de macédoine, Accompagnée de crevettes et tomates garnies 26.00 euros

### COURONNE AUX DEUX SAUMONS :

Saumon fumé et mousse de saumon cuit et sa crevette 6.00

### FOIE GRAS ET SA BRIOCHE DE CHUTNEY :

Assiette de foie gras, sur sa brioche accompagnée de son Chutney 8.00

### DOME DE FOIE GRAS :

Coeur de figes et raisins et croustillant 8.00

### DOME EN CHAUD FROID :

Mousse de poisson et sa St Jacques sur un croustillant 8.00

## Entrées Chaudes

### VOL AU VENT :

Poulet, béchamel et champignon 4.20

### COQUILLES ST JACQUES :

St Jacques et sa sauce crevettes et champignons 6.00

### ESCARGOTS :

La douzaine 9.00

### BRIOCHE RIS DE VEAU :

Brioche ris de veau champignon béchamel 8.00

### FILET DE SOLE SAUCE HORMADINE :

Filet de sol champignon crevette grise sauce a la bisque de homard 7.50

**Lundi 20 décembre de 14 h 00 à 18 h 00**

**Vendredi 24 décembre de 8 h 30 à 18 h 00**

**Samedi 25 décembre de 9 h 00 à 12 h 00**

**Vendredi 31 décembre de 8 h 30 à 17 h 00**

**Fermé le 1er janvier 2022**

*La Pâtisserie Martin et toute son équipe,  
vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année  
et vous présente ses Meilleurs Voeux  
pour l'année 2022*

*Meilleurs Voeux*