Douceurs d'Hiver

La Sélection des Fêtes

2026 - 2027



Pâtisserie de l'Abbatiale

Sylvie & Philippe Boucher

Saint Amand les-Eaux

La Sélection des Fêtes

Pensée pour les instants précieux de fin d'année,
cette sélection réunit différentes gourmandises de saison.
Des créations imaginées avec passion pour apporter
une touche d'émerveillement à vos tables de fêtes.

MAÎTRE
PÂTIGOUSTIER
DEPUIS 1990

À Propos

Derrière le groupement des Pâtigoustiers se trouvent des femmes et des hommes de métier, animés par la passion du goût et le respect du savoir-faire artisanal. Ensemble, ils font vivre une gourmandise sincère, locale et créative.

Meilleurs Voeux

Toute l'Equipe de la Pâtisserie de l'Abbatiale, vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année, et vous présente tous ses vœux pour l'année 2027.

CONTENU



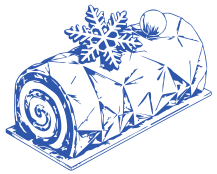
Service Commande

Page 5



Mises en Bouche

Page 6 & 7



Les Bûches

Page 8 & 9



Spéciatités

Page 10



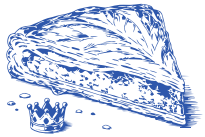
Confiseries

Page 11



Pains & Brioches

Page 12 & 13



Les Galettes

Page 14

SERVICE COMMANDE

Infos Pratiques

Pour les fêtes de fin d'année, afin de mieux vous conseiller et vous servir, nous vous remercions de passer vos commandes le plus rapidement possible.
Les commandes sont à passer pour:
Noël: dernier délai le ***dimanche 20 décembre***
Nouvel An: dernier délai le ***dimanche 27 décembre***
Passé ces dates, nous ne pourrons plus faire aucune modification pour les commandes passées.
Nous vous remercions, afin de limiter la durée d'attente, de privilégier le ***règlement lors de votre commande.***
Nous mettons le maximum d'énergie et de moyens pour vous servir dans les meilleures conditions, nous vous demandons néanmoins d'être indulgent quant à l'attente inévitable en cette période de fête. Merci de votre compréhension.

Horaires Habituels

Du Mardi au Samedi
7h30 - 19h
Dimanche
7h30 - 18h
Fermé le Lundi

Horaires Spéciaux

Pour Noël
Jeudi 24 Décembre
7h - 18h
Vendredi 25 Décembre
8h - 12h30
Pour la Saint Sylvestre
Jeudi 31 Décembre
7h - 17h
Vendredi 1er Janvier
Fermé

MISES EN BOUCHE

Côté Froid

Pains Surprise

56 Toasts

• Le Tradition 39€
Charcuterie, Fromage, Pain de Campagne

• Le Nordique 50€
Saumon Fumé, Rillettes de Thon, Crabe Cocktail, Rillettes de Saumon, Pain Viennois aux Céréales

• Le Gourmet 48€
Thon à la Méditerranéenne, Jambon Fumé/Moutarde à l'ancienne, Poulet Curry, Saumon Ciboulette, Coppa/Pesto/Mascarpone, Pain Abondant

Mini Verrines

• Salade de Perles aux Petits Légumes, Saumon Fumé et crevettes marinées
• Panna Cotta d'Asperges, Gelée de Tomates et Chips de Parmesan
• Crème de Foie Gras, Pain d'épices et son Chutney de Mangue

Plateau de 15 Pièces 33€

Mini Faluches

• Saumon Fumé, Chantilly Ciboulette
• Coppa, Parmesan, Pesto, Tomate Séchée
• Foie Gras, Magret de Canard, Chutney de Figues

Plateau de 15 Pièces 28€



Côté Chaud

Petits Fours Salés

À Faire Réchauffer

Quiches Variées, Saucisses Cocktail, Palmiers, Brick Chèvre Pomme, Brick Saint Jacques Petits Légumes, Mini Croûte Feuilletée Volaille

Plateau de 24 Pièces 28€

Mini Flans

À Faire Réchauffer

• Magret de Canard, Échalotes Confites, Pain d'Épices
• St Jacques, Bisque Safran
• Volaille, Morilles, Vin Jaune
• Butternut, Noisette, Parmesan
• Chèvre, Figues, Noix

Plateau de 20 Pièces 30€

Cassolettes

À Faire Réchauffer

• Saint Jacques et Crevettes aux Petits Légumes, Sauce Ciboulette
• Parmentier de Canard et son duo de Pommes de Terre et Patate Douce
• Cassolette de Volaille et sa Crème Maroilles
• Verrine de Panais aux Champignons des Bois *(Végétarien)*

Plateau de 12 Pièces 30€

Mini Burger

À Faire Réchauffer

• Classique
• St Jacques
• Landais
• Végétarien

Plateau de 20 Pièces 33€

LES BÛCHES

Nous vous invitons à venir déguster nos nouveautés le **Samedi 5 Décembre** à partir de **10 heures.**

Pâtissières

Disponible en buchette, 4, 6 et 8 personnes, *10 parts uniquement sur commande*

• La Part 5.80€

Kalingo
Mousse Kalingo 65%, praliné amandes noisette, crémeux vanille, croustillant noisette, biscuit noisette

Frisson
Sans Gluten & Sans Fruits à Coques**

Crème diplomate fruits rouges, crémeux intense vanille, compotée de fruits rouges, biscuit viennois framboise

Trilogie
Mousse chocolat noir, lait et blanc, croustillant praliné, viennois chocolat

Soleil d'Hiver
*Sans Gluten**

Mousse ivoire noisette, confit et crémeux de clémentines de Corse IGP, sablé pressé noisette, biscuit fruits secs, clémentines

Alizé *Nouveauté*
Confit exotique, crémeux caramel blond, biscuit coco, croustillant coco, mousse vanille

L'Éclipse *Nouveauté*
*Sans Gluten**

Mousse chocolat blanc infusion café, crémeux café chocolat noir, sablé chocolat, biscuit financier café

*Tous les produits marqués **sans gluten***, **sans fruits à coques**** ou **sans lactose***** sont élaborés sans ces produits. Malgré toutes les précautions prises lors de leur élaboration, des traces de ces produits peuvent être présentes dans ces préparations. N'hésitez pas à vous renseigner lors de votre commande.*

L'ensemble des bûches sera disponible **du 10 au 25 décembre 2026.**
Si vous désirez des bûches pour la fin d'année (**du 27 au 31/12**), elles seront **à commander avant le 23 décembre.**

Traditionnelles

Disponible en 4, 6 et 8 personnes, *10 parts uniquement sur commande*

• La Part 5.60€

Praliné°
*Sans Gluten**

Biscuit viennois roulé saucé sirop Marsala°, crème au beurre praliné

Chocolat
Sans Gluten & Sans Fruits à Coques***

Biscuit viennois roulé saucé chocolat, crème au beurre chocolat

Café
Sans Gluten & Sans Fruits à Coques***

Biscuit viennois roulé saucé café, crème au beurre café

Grand Marnier°
Sans Gluten & Sans Fruits à Coques***

Biscuit viennois roulé saucé sirop Grand-Marnier°, crème au beurre Grand-Marnier°

Glacées

Disponible en 4, 6 et 8 personnes

• La Part 5.60€

Brown
Crème glacée ivoire et noix de macadamia caramélisées, crème glacée Caramélia, biscuit noisette, biscuit viennois chocolat

Carapoire
*Sans Gluten**

Crème glacée caramel, sorbet poire plein fruit, compotée de poires, praliné cacahuètes, biscuit mendiant chocolat

Traditionnelle Glacée
Sans Gluten & Sans Fruits à Coques***

Parfums de glaces panachés biscuit viennois, chantilly
• Vanille/Chocolat **ou**
• Vanille/Fraise

Velours Noisette
*Sans Gluten**

Glace noisette lait, crémeux ivoire café, biscuit financier noisette, croustillant grué de cacao

Éclat Rubis
Sans Gluten & Sans Fruits à Coques***

Sorbet framboise yuzu, glace vanille, compotée de fruits rouges, biscuit viennois, croustillant riz soufflé citron vert

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

*Tous les produits marqués **sans gluten***, **sans fruits à coques**** ou **sans lactose***** sont élaborés sans ces produits. Malgré toutes les précautions prises lors de leur élaboration, des traces de ces produits peuvent être présentes dans ces préparations. N'hésitez pas à vous renseigner lors de votre commande.*

LES SPÉCIALITÉS

Glace & Sorbets

Glaces: Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Spéculoos, Caramel, Praliné...
Sorbets : Fraise, Framboise, Poire, Citron, Mandarine, Passion...

- ½ Litre 8.50€

Macarons Maison

- Pièce 1.30€
- Coffret de 9 13.50€
- Coffret de 12 18€
- Coffret de 18 27€
- Coffret de 24 35.10€

Mignardises

Assortiment de mini choux variés, tartelettes, entremets

- Plateau de 20 30€
- Plateau de 40 60€

*Tous les produits marqués **sans gluten***, **sans fruits à coques**** ou **sans lactose***** sont élaborés sans ces produits. Malgré toutes les précautions prises lors de leur élaboration, des traces de ces produits peuvent être présentes dans ces préparations. N'hésitez pas à vous renseigner lors de votre commande.*

Entremets du Nouvel an

Nouvelles Recettes
À partir du 28 Décembre
Uniquement en 4, 6 et 8 Personnes

Minuit Gourmand

Sans Gluten, Sans Fruits à Coques** & Sans Lactose****

Mousse Guanaja 70%, compotée de poire vanille, croustillant tournesol, biscuit chocolat, caramel vanille

- La Part 5.60€

Golden Hour

*Sans Gluten**

Biscuit caramel, compotée de pommes caramélisées, mousse vanille, crémeux sablé breton

- La Part 5.60€



CONFISERIES

Chocolat Maison

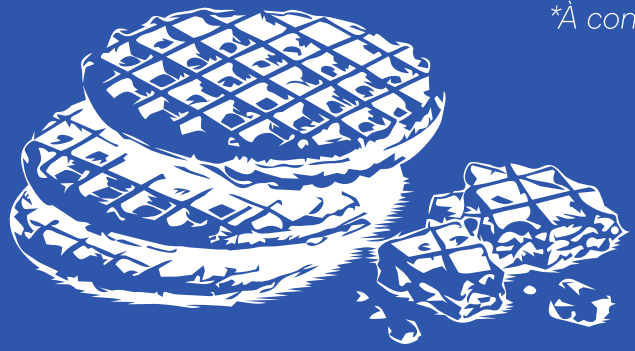
Les Clochettines de l'Abbatiale

Ganache chocolat noir ou lait parfumée à la liqueur de chicon, palet spéculoos, enrobé de chocolat noir ou lait

Le Chocolat Marteau

Plaques de chocolat à casser

Chocolat noir, lait, blond, blanc garni d'amandes, noisettes, pistaches, abricots, nougatine, noix de macadamia...



Les Centres de Table à Croquer

- Sapin en Chocolat avec Guirlandes Mendiant
- Boules de Noël
- Etoiles de Noël Chocolat

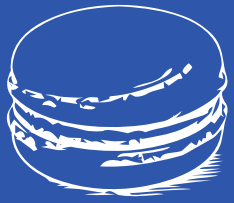
Mais Aussi:

Grand Choix de Chocolats (Pralinés, Ganaches...) Truffes, Tuiles aux Amandes, Chardons à la Liqueur, Pâtes d'Amande, Pâtes de Fruits, Fondants de Noël, Marrons Glacés, Thé en vrac et Coffrets de Noël

La Cave

- Champagne Pâtigoustier*
- Crémant d'Alsace Wolfberger*

**À consommer avec modération*



LES PAINS

Les Baguettes
- Épi
- Tradinord
- Tradicéréales
- Guérandaise
- Campasine
- Amandinoise

Pains Spéciaux
- Pavé Campasine
- Pavé Guérandais
- Campagne
- Complet
- Noix
- Céréales
- Multicroc
- Abondant
- Forestier
- Seigle au Citron
- Bûcheron
- Châtaigne
- Épeautre
- Miksifruit
- Figues
- Céréales Raisin Noix
- Grain de levain ***Nouveauté***

Pains Blancs
- Long
- Rond
- Platine

Pains Centre de Table
- Marguerite

7 Boules de pain blanc recouvertes de céréales
- Couronne Multi pains

6 Boules de pain spéciaux

Pains sans Gluten*
*Pain élaboré à partir d'une farine sans Gluten...
- Nature
- Céréales

Pains de Mie
- Pain de Mie
- Pain à Toast
- Pain de Mie Châtaignes et Figues
- Pain de Mie au Maïs
- Pain Viennois Céréales

Pains D'Épices
- Nature
- Aux Agrumes

LES BRIOCHES

Petit Guide des Accords Mets & Pains
- **Le Foie Gras et la Lucullus**

Miksifruit, Pain d'épices, Pain céréales Raisins Noix, Pain de Mie Châtaigne et Figues, Campasine, Pain Mie au Maïs, Pain Viennois Céréales
- **Le Poisson**

Guérandaise, Campagne, Amandinoise
- **Les Crustacés**

Seigle citron, Guérandaise, Campasine
- **La Volaille**

Campagne, Céréales
- **Le Gibier**

Pain châtaigne, Pain Bûcheron, Céréales, Abondant
- **Le Fromage**

Noix, Forestier, Guérandaise, Figues, Grain de Levain
- **Terrines et Galantines**

Céréales, Multicroc, Tradicéréales, Campasine, Abondant

Coquilles Pur Beurre
Nature
- 100g 2.70€
- 250g 4.90€
- 500g 9.50€
- 1kg : *Sur commande* 19€

Raisin, Sucre, Chocolat, ou Sucre et Raisin
- 250g 5.70€
- 500g 11.10€
- 1kg: *Sur commande* 22.50€

Cake de Noël 14.90€
Cake aux épices de Noël avec pommes, raisins et noix macérés au rhum

Gaufres Fourrées
Le Paquet 7.50€
- Vergeoise
- Vanille



LES GALETTES

Traditionnelles

La Part 3.90€

Frangipane
La reine des galettes, indémodable et indétrônable

Pomme
Compote de pomme et dés de pommes

Originales

La Part 4.20€

Paysanne
Crème frangipane et morceaux de pommes

La Ch'ti
Crème frangipane, éclats de spéculoos, compotée de pommes et rhubarbe à la chicorée

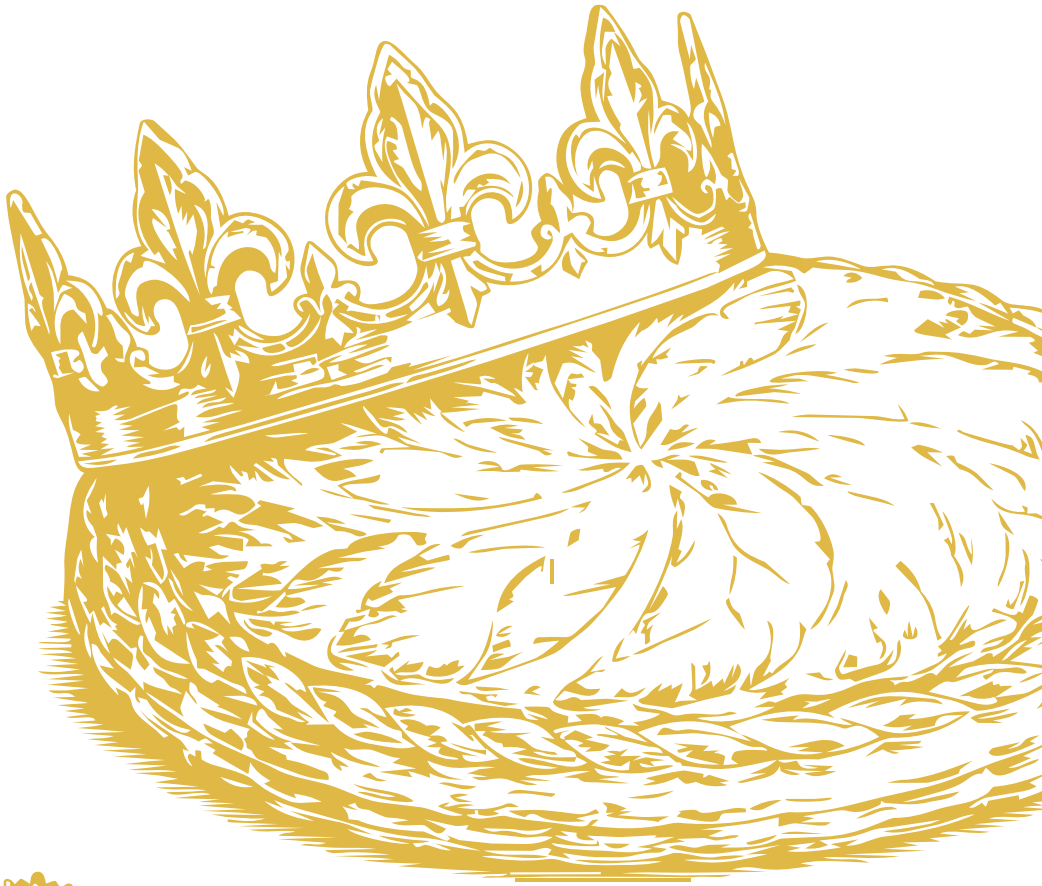
Frangipane Framboises
Crème frangipane et compotée de framboises

La Tradition 2027
Compotée pommes vanille, frangipane vanille, pommes caramélisées, raisins vanillés

Nos galettes sont disponibles en ***4, 6 ou 8 personnes. 10 Personnes uniquement sur commande***

Retrouvez nos galettes à partir du ***samedi 2 janvier 2027*** au magasin.
Pour le ***31 décembre***, uniquement sur commande à retirer en magasin entre 14h00 et 17h00

Une galette solidaire au service de la biodiversité
Pour chaque galette Pâtigoustière vendue, 2€ sont reversés au Zoo de Maubeuge afin de soutenir la préservation animale. Découvrez une collection de fèves sur le thème de l'Asie, ainsi que des fèves exclusives vous permettant de remporter des lots exceptionnels offerts par le zoo.







Sylvie et Philippe Boucher

Pâtisserie de l'Abbatiale
8 rue d'Orchies
59230 Saint Amand-Les-Eaux
03.27.48.44.97
www.patisseriedelabbatiale.fr

La Sélection des Fêtes

MAÎTRE
PÂTIGOUSTIER
DEPUIS 1990