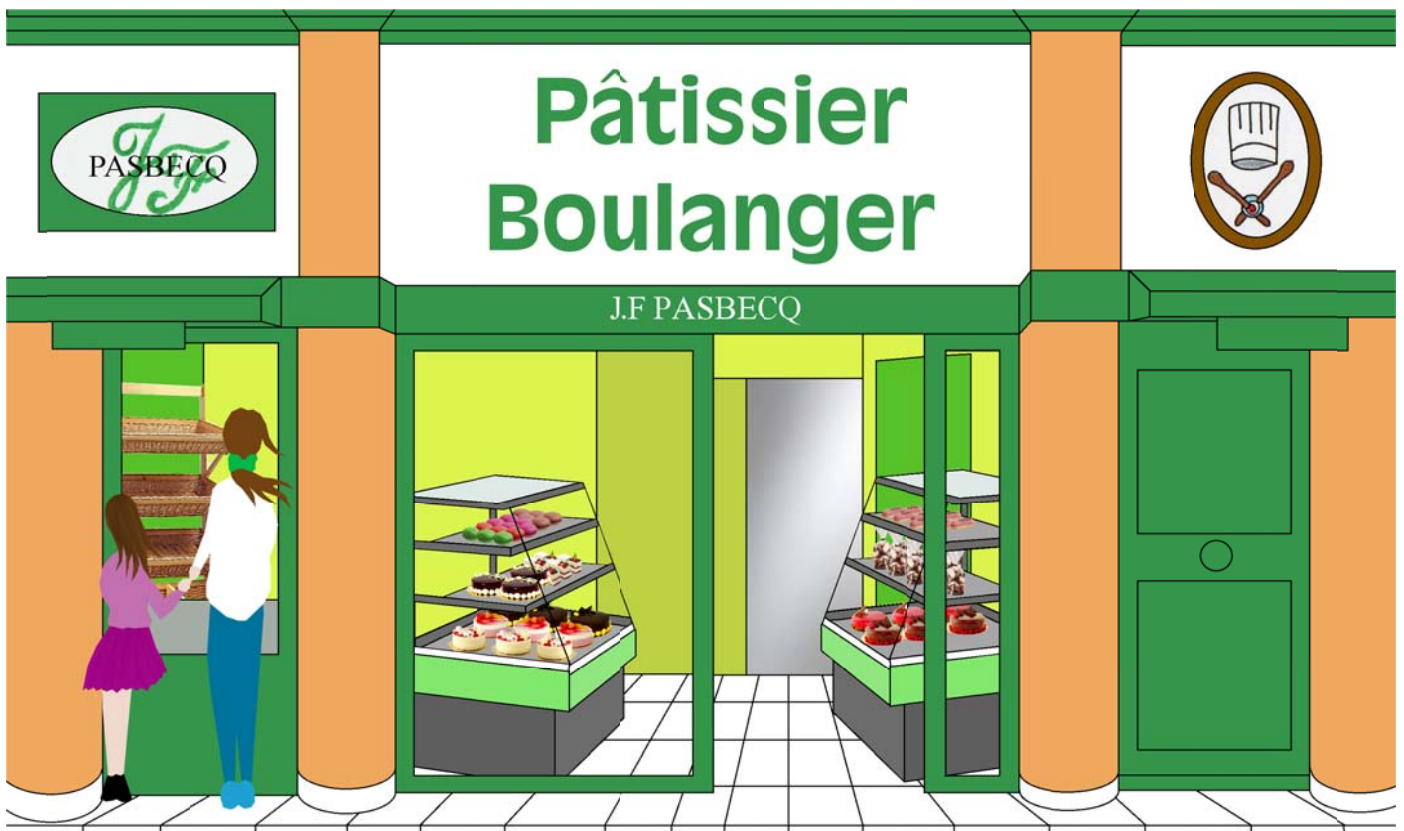


MAISON

INVERSION

PASBECQ

INVERSION



Pâtissier Boulanger Traiteur

Chocolatier Glacier

Le traiteur

Les pains surprises

Brioche crabe (64 toasts)

Brioche foie gras (64 toasts)

Assorti 60 toasts

→ rosette, jambon cru, jambon blanc, mimolette, emmental, ail et fines herbes

Assorti 40 toasts

→ rosette, jambon cru, jambon blanc, mimolette, emmental

Fraîcheur 40 toasts ou 60 toasts

→ jambon, tomate, salade, œuf dur, mayonnaise

Océan 40 toasts ou 60 toasts

→ saumon fumé, crevettes, crabe, thon

Saumon 40 toasts ou 60 toasts (saumon fumé)

Les canapés (toasts sur pain de mie)

Plateau de 20, 30, ou 40 pièces

Les biscuits apéritifs (feuilletés à réchauffer) ❄

Plateau de 24 ou 40 pièces

Les mini bagnats (mini faluche garnie)

Plateau de 24 pièces

→ thon, crabe, jambon, filet américain, poulet curry

Les navettes (mini pain au lait garni)

Plateau de 24 pièces

→ thon, crabe, jambon, rosette, mimolette, emmental

Le nordique

Pain nordique, fromage frais, saumon fumé, salade

Les entrées

Croissant au jambon

Quiche tomate thon

Coquille St Jacques

Quiche 3 fromages

Crêpe garnie

Quiche lorraine

Feuilleté ris de veau

Quiche basquaise

Croque-monsieur

Quiche tomate courgette

Flamiche poireaux

Quiche poulet ratatouille

Tarte Maroilles

Quiche saumon épinard

Les bagnats

Crabe : faluche, mayonnaise, œufs durs, tomate, salade, crabe

Thon : faluche, mayonnaise, œufs durs, tomate, salade, thon

Poulet : faluche, mayonnaise, œufs durs, tomate, salade, poulet

Jambon: faluche, mayonnaise, œufs durs, tomate, salade, jambon

Poulet curry: faluche, tomate, salade, poulet curry

Les sandwichs baguettes

Fromage/jambon:beurre,tomate,salade,jambon ou fromage

Duo : beurre, tomate, salade, jambon, mimolette

Américain : filet américain, oignons, tomate, salade

Napolitain : Huile d'olive, ciboulette, jambon cru, mozzarella, tomate, salade

3 fromages : Beurre, mimolette, emmental, chèvre

Savoyard : beurre, reblochon, jambon cru, salade

Thon : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, thon

Fraicheur : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, jambon

Poulet : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, poulet

Crabe : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, crabe

Poulet curry : œufs dur, tomate, salade, poulet curry

Les quiches, tarte au Maroilles 4 à 10 pers (vente au poids)

Les pizzas : duo (22cm) grande (30cm)

Jambon : tomate, jambon, mozzarella

Reine : tomate, jambon, champignons, mozzarella

Chèvre : tomate, jambon, chèvre, mozzarella

3 fromages tomate, jambon, chèvre, Maroilles, mimolette, mozzarella

Chorizo : tomate, jambon, chorizo, poivrons, mozzarella

Thon : tomate, thon, mozzarella

Merguez : tomate, jambon, merguez, poivrons, mozzarella

Spéciale : tomate, jambon, champignon, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella

Anchois : tomate, jambon, anchois, mozzarella

Saumon : crème fraîche, saumon fumé, citron, emmental

Flammekueche: crème fraîche, lardon, oignon, emmental

Tartiflette : crème fraîche, pomme de terre, oignons, lardons, reblochon, emmental (uniquement duo : 22 cm)

Les salades : Salade César et salade du soleil

La pâtisserie

Les mini gâteaux :

Plateau de 15, 24, ou 40 pièces

Les chouquettes garnies de crème vanille

→ à l'unité ou par douze

Les chouquettes vides

→ à l'unité ou par douze

Pâtisserie à la part

Créquillon

Mousse chocolat caraïbes 66%, mousseline aux noisettes caramélisées, praliné croustillant, biscuit amande

Trois chocolats

Mousse chocolat caraïbes 66%, mousse chocolat jivara lactée, mousse chocolat blanc opalys, biscuit amande aux pépites de chocolat

Fleur de lys

Mousse chocolat extra noir, progrès noisette

Rafinello

Mousse chocolat, crème légère caramel, morceaux de nougatine, biscuit chocolat

Fleur de Guérande

Mousse chocolat, ruban de caramel moelleux à la fleur de sel, ganache caramel au sel de Guérande, biscuit « pain de Gênes »

Framboise des neiges

Mousse parfumée framboise, framboises entières, génoise parfumée framboise

Charlotte framboise

Mousse framboise coulis gélifié de framboise, biscuit cuiller parfumé framboise

Charlotte cocktail

Bavaroise vanille sur un biscuit cuiller vanille et cocktail de fruits frais

Croisé Laroche.....6 et 8 personnes uniquement

Crème au beurre praliné, morceaux de nougatine sur un biscuit amande

Moka

Crème au beurre café, biscuit cuiller parfumé café

Opéra

Crème au beurre café, ganache chocolat, biscuit joconde parfumé café

Caramel noix

Biscuit amande léger, caramel aux noix, crème au beurre café

Merveilleux

Crème au beurre praliné, meringue, copeaux de chocolat

Forêt Noire

Génoise chocolat, chantilly garnie de cerises amaréna, mousse chocolat

Caroline au café

Génoise parfumé café, crème pâtissière café, mini pâte à choux café et chocolat

Caroline au chocolat

Génoise, crème pâtissière chocolat, mini pâte à choux café et chocolat

Saint Germain

Macaron parisien, mousseline vanille, framboises entières

Framboisier

Génoise, mousseline vanille, framboises entières, recouvert de sauce chocolat

Fraisier

Génoise, mousseline vanille, fraises, recouvert de pâte d'amande

Paris Brest

Pâte à choux, crème légère au praliné à l'ancienne

Saint Honoré

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, choux vanille caramélisés, chantilly

Baba au rhum (6 personnes uniquement)

Baba ,crème chantilly

Ou

Baba , crème pâtissière et fruits

Mille feuilles

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, glaçage

Mille fraises

Pâte feuilletée, mousseline vanille, fraises

Tropézienne

Brioche, crème mousseline parfumée à l'orange

Tarte fraises

Sablé breton, crème pâtissière, fraises

Tarte fruits assortis

Sablé breton, crème pâtissière, assortiment de fruits

Tarte jockey

Pâte feuilletée,crème pâtissière,parts de fruits

Marcquois

Pâte à brioche, crème diplomate, pêches, soufflé caramélisé

Tarte au sucre

Pâte à brioche, crème fraîche, vergeoise

Tarte chocolat poire

Pâte sucrée, ganache chocolat, poires

Tarte chocolat

Pâte sucrée, ganache chocolat

Tarte chocolat framboise

Pâte sucrée, ganache chocolat framboise pépins

Tarte caramel

Caramel à la fleur de sel, sablé breton

Tarte caramel framboise

Pâte sucrée noisette, crème caramel d'Isigny, framboises, crumble noisette

Tarte quercynoise

Pâte sucrée, crème fraîche, noix

Tarte myrtilles

Pâte sucrée, myrtilles, flan léger

Crumble pêche

Pâte sablée, frangipane, pêche caramélisées, crumble

Crumble pomme

Pâte sablée, frangipane, pommes caramélisées, cannelle, crumble

Cheese cake

Biscuit spéculoos, crème cheese cake

Princesse framboise..... 6 personnes minimum

Pâte sablée, crème d'amande, framboises, crème chibboust caramélisée

Tarte framboise

Sablé breton, crème pâtissière, framboises

Tarte abricot feuilleté

Pâte feuilletée, crème pâtissière, abricots

Tarte abricot

Pâte sucrée, crème d'amande, abricots

Tarte agrume

Pâte sucrée, frangipane pistache, pamplemousse, poires

Tarte citron

Pâte sablée, crème citron

Tarte citron meringuée

Pâte sablée, crème citron, meringue

Claire fontaine

Pâte sucrée, crème orange, marmelade orange

Frangipoire

Pâte brisée, frangipane, poires

Frangipane griottes

Pâte sucrée, frangipane, griottes

Tarte pomme feuilletée

Pâte feuilletée, pommes, crème pâtissière

Tarte pomme feuilletée

Pâte feuilletée, pommes, compote

Tarte à l'ancienne

Pâte sucrée, pommes cuites au beurre, crème fraîche, vergeoise

Tarte Tatin

Pâte feuilletée, pommes caramélisées

Tarte rhubarbe

Pâte sucrée, rhubarbe, crème fraîche, vergeoise

Tarte flan

Moelleux chocolat

La quasi-totalité de ces pâtisseries sont également déclinées en individuelles

Les glaces

Profiterole

4 choux à la glace vanille, sauce chocolat

Part individuelle, 4 personnes, 6 personnes

Les viennoiseries maison

Pain au chocolat, croissant au beurre,
pain au raisin feuilleté, brioche suisse,
mini viennoiserie, pain au lait,
mini pain au lait (pour vos réceptions)
choco brioché, pépites, congolais,
moelleux chocolat, craquelin,
palet de dame, carré frangipane,
chausson aux pommes, baguette viennoise,
brioches (uniquement vendredi et samedi)

Les douceurs maison

Les tuiles chocolat aux amandes

Les macarons

Les cakes (citron ou fruits confits)

Le panettone

Tablette de chocolat

La pâte à tartiner

Le caramel beurre salé

Le chocolat cassé vendu au poids

Les madeleines

Les cookies

Les meringues

Les sablés breton

Les crêpes (à la chandeleur et mardi gras)

Financier framboise

Les gaufres fourrées
(vanille, vergeoise, spéculoos)

Préparation de chocolat chaud

Les autres douceurs

Le cidre

Le champagne de la maison Vollereaux

Les tartes de nougats de la maison Stanislas
à Nancy

Les pâtes d'amande de la maison Skendy

Les pâtes de fruits de la maison Cruzilles

Les orangettes, les mendiants,

les bouchées de la maison Valrhona

Les ballotins de chocolats préparés avec les
bonbons de chocolats de la maison Valrhona

Sucettes de la maison Barnier

Marron glacés (en hiver) de la maison
Corsiglia

Fabrication de pains tous les jours

982 Avenue de la république

Marcq en baroeul

 03 20 72 79 21



 www.maison-pasbecq.com

Mardi au samedi : 7h30 – 19h

Dimanche : 7h30 – 13 h

Fermé le lundi