

Les coquilles

Coquille nature 1 kg
Coquille nature 450 grs
Coquille nature 290 grs

Coquille raisins 1 kg
Coquille raisins 450 grs
Coquille raisins 290 grs

Coquille sucre 1 kg
Coquille sucre 450 grs
Coquille sucre 290 grs

Coquille sucre/raisins 1 kg
Coquille sucre/raisins 450 grs
Coquille sucre/raisins 290 grs

Coquille pépites de chocolat 1 kg
Coquille pépites de chocolat 450 grs
Coquille pépites de chocolat 290 grs

Les pains

Sapin (11 minis pains de table)	Pastegrain
Pain de mie	Mini pastegrain
Pain toast (rond ou carré)	Pain de table
Brioche extra	Mini pain de table
Paysan	Noix
Seigle	Mini noix
Mini seigle	Pain aux figues

L'Épiphanie

Galette frangipane ou pomme 4 pers
Galette frangipane ou pomme 6 pers
Galette frangipane ou pomme 8 pers
Galette frangipane ou pomme 10 pers
Galette frangipane ou pomme 12 pers

Galette chocolat poires ou vanille 4 pers
Galette chocolat poires ou vanille 6 pers
Galette chocolat poires ou vanille 8 pers
Galette chocolat poires ou vanille 10 pers
Galette chocolat poires ou vanille 12 pers

La collection de fèves 2019 est sur le thème : « Bleu, blanc, ski »

Horaires d'ouverture du magasin (hors fêtes)

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h00 sans interruption
Le dimanche de 7h30 à 13h00
Fermé le lundi

Horaires spécial fêtes

Nous prenons les commandes
à partir du 3 décembre 2019
Jusqu'au vendredi 20 décembre 2019 : pour Noël
jusqu'au dimanche 29 décembre 2019 : pour Nouvel an

Nous serons fermés

Lundi 23 décembre 2019
Jeudi 26 décembre 2019
Lundi 30 décembre 2019

Nous serons ouverts

Mardi 24 décembre 2019 de 7h30 à 18h00
Mercredi 25 décembre 2019 de 8h00 à 12h30
Mardi 31 décembre 2019 de 7h30 à 18h00

Fermé le mercredi 1^{er} Janvier 2020

Pensez à prendre vos commandes le 31 décembre

PASBECQ

Pâtissier - Boulanger - Traiteur
Chocolatier - Glaciers

982, avenue de la République
59700 Marcq-en-Baroeul
Tél. 03 20 72 79 21

Site : www.maison-pasbecq.com

Carte
des
Fêtes

PASBECQ

Les entrées

Les biscuits apéritifs (à réchauffer)

Biscuits apéritifs 24 pièces
Biscuits apéritifs 40 pièces

Les canapés (toast sur pain de mie)

Canapés 20 pièces
Canapés 30 pièces
Canapés 40 pièces

Le Nordique Les 8 parts

Pain nordique, fromage frais, saumon, salade.

Les mini bagnats 24 pièces

Thon, crabe, jambon, filet américain, poulet curry.

Les navettes 24 pièces

Jambon, rosette, mimolette, emmental, thon, crabe.

Vol au vent ris de veau

Coquille St Jacques

Les brioches

Brioche crabe
Brioche foie gras

64 toasts

Les pains surprises

60 ou 40 toasts

Pain surprise assorti

Mimolette, emmental, ail et fines herbes, rosette, jambon cru, jambon blanc.

Pain surprise fraîcheur

Jambon, tomate (pouvant rendre beaucoup de jus selon variétés), salade, œuf dur, mayonnaise.

Pain surprise océan

Crabe, thon, saumon fumé, crevettes.

Pain surprise saumon

Saumon fumé.

Le Champagne de la maison Vollereaux

Champagne brut 75 cl
Champagne brut 37,5 cl

Les bûches de Noël et entremets de Nouvel An

4 personnes - 6 personnes

Inspiration fraise

Biscuit pistache, streusel pistache, crèmeux vanille, confit de fraises, mousse légère à la fraise.

Forêt noire

Génoise chocolat, chantilly garnie de cerises amaréna, mousse chocolat, (notre recette habituelle).

Cara poire

Mousse Azélia (chocolat au lait), confit poire citron, crème brûlée carambar, poires pochées au carambar, biscuit pain de Gênes.

Framboise des neiges

Mousse parfumée framboise, framboises entières, génoise parfumée framboise.

Trois chocolats

Mousse chocolat caraïbes 66%, mousse chocolat jivara lactée, mousse ivoire, dacquoise amandes.

Créquillon

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

Framboisier

Mousseline vanille garnie de framboises entières, biscuit cuiller parfumé framboise, glaçage chocolat.

Moka

Crème au beurre café, biscuit cuiller parfumé café.

Merveilleux

Meringue, crème au beurre praliné, copeaux de chocolat.

St Sylvestre

Uniquement pour le 31.

Accompagné de sa fontaine lumineuse.

Biscuit orange noisette, caramel fleur de sel, crèmeux caramel et Griottines, bavaroise parfumée à l'orange.

Les mini gâteaux

Plateau de 15 mini gâteaux
Plateau de 24 mini gâteaux
Plateau de 40 mini gâteaux

Le Délice du Père Noël

De 4 à 12 personnes, 4 choux par personne
Choux caramélisés garnis de crème vanille.

Le Croq'en bûche

De 4 à 12 personnes, 4 choux par personne
Bûche en nougatine garnie de choux caramélisés à la crème vanille.

Les bûches glacées

4 personnes - 6 personnes

Framboises Pistache

Glace pistache, sorbet framboise, confit de framboises, biscuit sablé.

Spéculoos

Biscuit spéculoos, glace vanille, glace spéculoos.

Camargue

Glace caramel au beurre salé, glace chocolat, biscuit pain de Gênes.

Bûche profiteroles 4 personnes UNIQUEMENT

Choux garnis de glace vanille, sauce chocolat (3 choux par personne).

Les douceurs

Les tuiles au chocolat aux éclats de noisettes

Les macarons

Les marrons glacés - En morceaux ou entiers

Pâte de fruits

Pâte d'amandes

Les ballotins de chocolats

Orangettes

Mendiants

Calissous

Tarte de nougat