

Les coquilles

Coquille nature 1 kg
Coquille nature 500 grs
Coquille nature 300 grs

Coquille raisins 1 kg
Coquille raisins 500 grs
Coquille raisins 300 grs

Coquille sucre 1 kg
Coquille sucre 500 grs
Coquille sucre 300 grs

Coquille sucre/raisins 1 kg
Coquille sucre/raisins 500 grs
Coquille sucre/raisins 300 grs

Coquille pépites de chocolat 1 kg
Coquille pépites de chocolat 500 grs
Coquille pépites de chocolat 300 grs

Les pains

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

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 : « Venise »

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 4 décembre 2018

Nous serons fermés le dimanche 23 décembre 2018
Nous serons fermés le mercredi 26 décembre 2018

Nous serons ouverts

Lundi 24 décembre 2018 de 7h30 à 18h00
Mardi 25 décembre 2018 de 8h00 à 12h30
Lundi 31 décembre 2018 de 7h30 à 18h00

Fermé le mardi 1^{er} Janvier 2019

Pensez à prendre vos commandes
le 31 décembre

PASBECQ

*Pâtissier - Boulanger - Traiteur
Chocolatier - Glacier*

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 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 64 toasts

Brioche crabe

Brioche foie gras

Les pains surprises 60 toasts 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

De 4 personnes à 12 personnes

Inspiration fraise

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

Forêt noire

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

Sensation marron

Biscuit tendre aux marrons, confit de mandarine, crémeux marron, mousse marron.

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 légère café, biscuit cuiller parfumé café.

Merveilleux

Meringue, crème au beurre praliné, copeaux de chocolat.

St Sylvestre

Accompagné de sa fontaine lumineuse. Uniquement pour le 31.

Biscuit orange noisette, caramel fleur de sel, crémeux 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 ou 6 personnes uniquement

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

Orangettes

Mendiants

Calissous

Tarte de nougat

