

**Pâtissier Boulanger Traiteur**

**MAISON PASBECQ**

ARTISAN BOULANGER PÂTISSIER

**Chocolatier Glacier**

## Le traiteur

### Les pains surprises

Brioche crabe (64 toasts) ..... 52.80 €

Brioche foie gras (64 toasts)..... 75.00 €

**Assorti (60 toasts)**..... 45.00 €

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

**Assorti (40 toasts)**.....30.00 €

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

Fraîcheur (60 toasts)..... 54.00 €

Fraîcheur (40 toasts)..... 36.00 €

→ jambon, tomate, salade, œuf dur, mayonnaise

Océan    **60 toasts**..... 57.00 €                              **40 toasts**.....38.00 €

→ saumon fumé, crevettes, crabe, thon, saumon fromage  
frais

Saumon fumé    **60 toasts**.....66.00 €      **40 toasts** ....44.00 €

### Les canapés (toasts sur pain de mie)

Plateau de 20 pièces .....26.00 €

Plateau de 30 pièces .....39.00 €

Plateau de 40 pièces .....52.00 €

### Les biscuits apéritifs (feuilletés à réchauffer) \*

Plateau de 24 pièces .....26.40 €

Plateau de 40 pièces .....44.00 €

### Les mini bagnats (mini faluche garnie)

Plateau de 24 pièces ..... 33.60 €  
→ thon, crabe, jambon, filet américain, poulet curry

### Les navettes (mini pain au lait garni)

Plateau de 24 pièces ..... 31.20 €  
→ thon, crabe, jambon, rosette, mimolette, emmental

### Les entrées

Croissant au jambon.....	4.50 €	Quiche tomate thon .....	4.50 €
Coquille St Jacques.....	11.80 €	Quiche 3 fromages. ....	4.50 €
Crêpe garnie.....	4.50 €	Quiche lorraine.....	4.40 €
Feuilleté ris de veau.....	9.00 €	Quiche basquaise.. ....	4.85 €
Croque-monsieur .....	4.50 €	Quiche tomate courgette	4.85 €
Flamiche poireaux.....	4.50 €	Quiche poulet ratatouille	4.95 €
Tarte Maroilles .....	4.85 €	Quiche saumon épinard	4.95 €

### Les bagnats ..... 4.60 €

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 <b>ou</b> jambon : beurre, jambon <b>ou</b> fromage .....	4.00 €
Duo : beurre, tomate, salade, jambon, mimolette.....	4.60 €
Américain : filet américain, oignons, tomate, salade.....	4.65 €

Napolitain : Huile d'olive, ciboulette, jambon cru, mozzarella, tomate, salade 4.75 €  
3 fromages : Beurre, mimolette, emmental, chèvre.....4.75 €  
Savoyard : beurre, reblochon, jambon cru, salade .....4.85 €  
Thon : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, thon..... 4.85 €  
Fraicheur : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, jambon .....4.85 €  
Poulet : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, poulet..... 4.85 €  
Crabe : mayonnaise, œufs dur, tomate, salade, crabe .....4.85 €  
Poulet curry : tomate, salade, poulet curry .....4.85 €  
Saumon : mayonnaise, tomate, salade, avocat.....5.00 €

**Les quiches, tarte au Maroilles** 4 à 10 pers.....31.50 € le Kg

**Les pizzas :**      duo (22cm) : 7.70 €                  grande (30cm) : 14 €

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

→ Duo..... 8.75 €                  grande .....16.00 €

Flammekueche: crème fraîche, lardon, oignon, emmental

→ Duo..... 7.15 €                  grande .....13.00 €

Tartiflette: crème fraîche, lardon, reblochon, pomme de terre....7.80 €

## La pâtisserie

### Les mini gâteaux :

15 pièces : 20.25 €..... 24 pièces : 32.40 €..... 40 pièces : 54.00 €

### Les chouquettes garnies de crème vanille

→ 1 pièce : 1.10 € → les 12 pièces : 12.10 €

### Les chouquettes vides

→ 1 pièce : 0.75 € → les 12 pièces : 7.50 €

### Pâtisserie à la part (disponibilité selon la saison)

#### **Créquillon ..... 5.30€**

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

#### **Trois chocolats ..... 5.30€**

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

#### **Fleur de lys ..... 5.30€**

Mousse chocolat extra noir, progrès noisette

#### **Rafinello ..... 5.30€**

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

#### **Framboise des neiges ..... 5.30€**

Mousse parfumée framboise, framboises entières, génoise parfumée framboise

#### **Yuzu..... 5.30€**

Dacquoise noisette, croquant caramel au sel de Guérande, crémeux au yuzu, bavaroise vanille.

**Charlotte cocktail.....5.30€**

Biscuit cuillère, bavaroise vanille, cocktail de fruits

**Charlotte framboise .....5.30€**

Mousse framboise coulis gélifié de framboise, biscuit cuiller parfumé framboise

**Croisé Laroche.....6 et 8 personnes uniquement.....4.20 €**

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

**Moka.....4.10€**

Crème au beurre café, biscuit cuiller parfumé café

**Opéra.....4.25€**

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

**Caramel noix.....4.25€**

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

**Merveilleux.....4.25€**

Crème au beurre praliné, meringue, copeaux de chocolat

**Pavlova.....4.30€**

Meringue, chantilly, fruits

**Forêt Noire.....5.40€**

Génoise chocolat, chantilly garnie de cerises amaréna, mousse chocolat

**Caroline au café.....4.95€**

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

**Caroline au chocolat.....4.95€**

Génoise, crème pâtissière chocolat, mini pâte à choux chocolat

<b>Saint Germain.....</b>	<b>4.75€</b>
Macaron parisien, mousseline vanille, framboises entières	
<b>Framboisier.....</b>	<b>5.30€</b>
Génoise, mousseline vanille, framboises entières, recouvert de sauce chocolat	
<b>Fraisier.....</b>	<b>5.40€</b>
Génoise, mousseline vanille, fraises, recouvert de pâte d'amande	
<b>Cheese cake.....</b>	<b>4.15€</b>
Spéculoos, cream cheese	
<b>Paris Brest.....</b>	<b>4.30€</b>
Pâte à choux, crème légère au praliné à l'ancienne	
<b>Saint Honoré.....</b>	<b>4.85€</b>
Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, choux vanille caramélisés, chantilly	
<b>Baba au rhum (uniquement 6 personnes) .....</b>	<b>26.10€</b>
Baba ,crème chantilly	
Ou	
Baba , crème pâtissière et fruits	
<b>Tropézienne.....</b>	<b>4.10€</b>
Brioche, crème mousseline parfumée à l'orange	
<b>Mille feuilles.....</b>	<b>3.60€</b>
Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, glaçage	
<b>Mille fraises.....</b>	<b>4.25€</b>
Pâte feuilletée, mousseline vanille, fraises	
<b>Marcquois.....</b>	<b>4.10€</b>
Pâte à brioche, crème diplomate, pêches, soufflé caramélisé	

<b>Tarte au sucre.....UNIQUEMENT LE SAMEDI .....</b>	<b>3.15€</b>
Pâte à brioche, crème fraîche, vergeoise	
<b>Tarte chocolat poire.....</b>	<b>4.10€</b>
Pâte sucrée, ganache chocolat, poires	
<b>Tarte chocolat .....</b>	<b>3.70€</b>
Pâte sucrée, ganache chocolat	
<b>Tarte chocolat framboise .....</b>	<b>4.20€</b>
Pâte sucrée, ganache chocolat framboise pépins	
<b>Tarte caramel.....</b>	<b>3.70€</b>
Caramel à la fleur de sel, sablé breton	
<b>Tarte caramel framboise.....</b>	<b>4.30€</b>
Pâte sucrée noisette, crème caramel d'Isigny, framboise, crumble noisette	
<b>Crumble pêche.....</b>	<b>4.10€</b>
Pâte sablée, frangipane, pêche caramélisées, crumble	
<b>Crumble pomme.....</b>	<b>4.10€</b>
Pâte sablée, frangipane, pommes caramélisées, cannelle, crumble	
<b>Princesse framboise..... 6 personnes minimum.....</b>	<b>4.45€</b>
Pâte sucrée, crème d'amande, framboises, crème chiboust caramélisée	
<b>Tarte fraise.....</b>	<b>4.20 €</b>
Sablé breton, crème pâtissière, fraises	
<b>Tarte framboise.....</b>	<b>4.55 €</b>
Sablé breton, crème pâtissière, framboises	
<b>Tarte fruits assortis.....</b>	<b>4.15 €</b>
Sablé breton, crème pâtissière, assortiment de fruits	

<b>Tarte abricot feuilletée.....</b>	<b>3.75 €</b>
Pâte feuilletée, crème pâtissière, abricots	
<b>Tarte abricot .....</b>	<b>4.10 €</b>
Pâte sucrée, crème d'amande, abricots	
<b>Tarte citron .....</b>	<b>3.80 €</b>
Pâte sablée, crème citron	
<b>Tarte citron meringuée.....</b>	<b>4.15 €</b>
Pâte sablée, crème citron, meringue	
<b>Claire fontaine.....</b>	<b>4.10 €</b>
Pâte sucrée, crème orange ,marmelade orange	
<b>Tarte agrumes.....</b>	<b>4.15 €</b>
Pâte sucrée, frangipane à la pistache, pamplemousses, poires	
<b>Frangipoire.....</b>	<b>4.30 €</b>
Pâte brisée, frangipane, poires	
<b>Frangipane griottes.....</b>	<b>4.30 €</b>
Pâte sucrée, frangipane, griottes	
<b>Tarte pomme feuilletée.....</b>	<b>3.75 €</b>
Pâte feuilletée, pommes, crème pâtissière	
<b>Tarte pomme feuilletée.....</b>	<b>3.75 €</b>
Pâte feuilletée, pommes, compote	
<b>Tarte à l'ancienne.....</b>	<b>3.75 €</b>
Pâte sucrée, pommes cuites au beurre, crème fraîche, vergeoise	
<b>Tarte Tatin.....</b>	<b>4.00 €</b>
Pâte feuilletée, pommes caramélisées	

**Tarte rhubarbe.....3.75 €**

Pâte sucrée, rhubarbe, crème fraîche, vergeoise

**Tarte flan.....2.90 €**

**Moelleux chocolat.....4.25 €**

**Tarte quercynoise.....4.20 €**

Pâte sucrée, noix , crème fraîche

**Tarte quetsche.....4.30 €**

Pâte sucrée, frangipane, quetsches, zeste citron vert

## **La pyramide de macarons**



9 étages : 158 pièces ...197.50 €

8 étages : 129 pièces ...161.25 € ♦ 7 étages : 104 pièces ...130.00 €

6 étages : 81 pièces 101.25 € ♦ 5 étages : 61 pièces .....76.25 €

4 étages : 43 pièces ...53.75 € ♦ 3 étages : 28 pièces ..... 35.00 €

Délai de commande : nous consulter

## **Les glaces**

### **Profiteroles**

4 choux à la glace vanille, sauce chocolat

Part individuelle ..... 5.20 €

4 personnes ..... 20.80 €

6 personnes ..... 31.20 €

## **Les douceurs**

**Les pâtes d'amande**

**Les pâtes de fruits**

**Les orangettes, Les mendians**

**Les calissons**

**Les tuiles chocolat aux éclats de noisettes**

**Les ballotins de chocolats**

**Les tartes de nougats**

**Les macarons, Le panettone**

**Les cakes aux fruits confits**

**Les cakes au citron**

**Les cakes au chocolat**

**Le champagne, Le cidre**

982 Avenue de la république  
Marcq en baroeul

 03 20 72 79 21



[www.maison-pasbecq.com](http://www.maison-pasbecq.com)

**PASBECQ**

Mardi au samedi : 7h30 – 19h

Dimanche : 7h30 – 13 h

Fermé le lundi

IMPRIME LE 22 novembre 2022