

Noël 2023

La Parenthèse Gourmande
P. Gody

Pont à Marcq - Allennes les Marais

Boulangier . Pâtissier Traiteur

Cocktail Gourmand

LES PAINS SURPRISES



Assortis

40 parts : 27,50€
mimolette, gouda, saucisson sec au piment d'espelette, jambon fumé, jambon de bayonne

Gourmet

40 parts : 30,00€
jambon de bayonne et saumon

Charcutier

40 parts : 27,50€
jambon fumé, émincé de boeuf, saucisson sec au piment d'espelette, jambon de bayonne

Océan

40 parts : 30,00€
salade de crabe et surimi, salade de thon, saumon fumé



Nos Gourmandises

LES TUBOS CHOCOLAT PRALINÉ...

10,90€ les 150g

billes de chocolat croustillantes
amandes enrobées boule praliné



mais aussi le 1^{er} décembre le

SAINT NICOLAS EN CHOCOLAT

GRAND CHOIX D'AMUSE-BOUCHES

minis quiches, pizzas, poireaux, croque-monsieur, croque cheddar chorizo, saucisse feuilletés, mini vol au vent, mini tartelette fromage, mini tartelette St-Jacques

plateau de 12 assortis 15,00€
plateau de 24 assortis 30,00€

à réchauffer
plateau de 35 assortis 43,75€
plateau de 48 assortis 60,00€

LES MINI CAKES

SALÉS MAISON

3,50€ pièce

- . Saumon,
- . Légumes,
- . Chorizo



Les Petits Plaisirs

à offrir ou à s'offrir

Les Ballotins de Chocolat Valrhona

boîte prestige à partir de : 24,00€

Les Pâtes de Fruits

Les 100grs : 6,50€

Les Pâtes d'Amandes

Les 100grs : 6,50€

Mendiants, Orangettes,

Truffes, Chardons

Boîtes de 150grs : 10,90€

Cakes sucrés maison

9,90€ pièce

chocolat / chocolat noisettes / fruits confits / citron



Les Mignardises Sucrées

mini choux chocolat, café ou vanille, mini merveilleux chocolat, mini merveilleux speculoos, mini royal chocolat, mini framboisine, mini tartelette citron, mini baba, verrine pommes caramel

plateau de 12 assortis 15,00€
plateau de 24 assortis 30,00€
plateau de 35 assortis 43,75€
plateau de 48 assortis 60,00€



Les Macarons

framboise, pistache, citron, vanille framboise, caramel, chocolat, praliné noisettes

La boîte de 11 macarons à offrir : 13,00€

La pièce 1,30€



Nos Bûches de Noël

La bûche : 4/5 personnes : 20,20€ / 6/8 personnes : 30,30€ / 8/10 personnes : 40,40€

BÛCHES CHOCOLAT

Bûche Graffiti

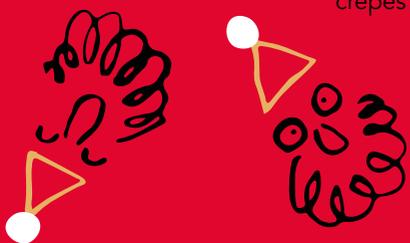
mousse chocolat lait, crémeux praliné noisettes, biscuit noisettes, croustillant speculoos

Bûche Ecureuil

biscuit sablé, crémeux vanille, mousse chocolat lait recouvert d'un chocolat craquant aux amandes

Bûche Chocorêve

mousse chocolat lait, crémeux caramel, biscuit croustillant crêpes dentelles



BÛCHES AUX FRUITS

Bûche City

crémeux framboise, mousse praliné, biscuit amande framboise, croustillant fleur de sel

Bûche Tagada

mousse de fraise crémeux chocolat blanc, biscuit fruits rouges, biscuit amandes

Bûchettes Individuelles Mousse Légère

La pièce 4,95€



Les Traditionnelles

taille 4/5 pers : 18.40€, taille 6/8 pers : 27.60€, taille 8/10 pers : 36.80€

La Bûche Moka

génoise et crème mousseline café

Bûchettes Individuelles

La pièce 4,20€



Les Entremets de la Nouvelle Année

Entremets : 4/5 personnes : 19,20€ / 6/8 personnes : 28,80€ / 8/10 personnes : 38,40€

LES ENTREMETS CHOCOLAT

L'Ecureuil

biscuit sablé, crémeux vanille, mousse chocolat lait, recouvert d'un chocolat craquant aux amandes

Marcquois

mousse chocolat noir, biscuit croustillant praliné

Le Graffiti

mousse chocolat lait, biscuit noisettes, crémeux praliné noisettes croustillant speculoos



Les Entremets aux Fruits

City

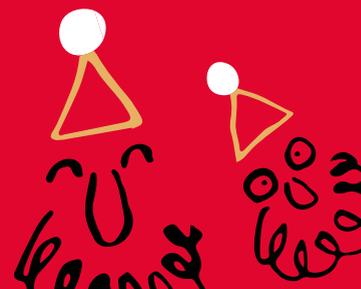
crémeux framboise, mousse praliné, biscuit amande framboise, croustillant amande fleur de sel

Mr Smith

biscuit craquant streuzel/noisettes, crémeux praliné, compotée de pommes vertes, mousse allégée de chocolat blanc/vanille

Entremet Individuel

La pièce 4,80€



La Farandole des Pains



Pour Accompagner

Le Foie Gras

pain de mie ou brioche extra nature

Le Saumon Fumé

pain de mie, pain de seigle, pain aux céréales

Huitres et Crustacés

pain de seigle, pain au levain

Charcuterie, Gibier

boule du pévèle, pain au levain, pain céréales

Volaille et Viande

boule du pévèle, noix cranberries, pavé saveur

Fromages

boule du pévèle, pain céréales, noix cranberries

NOS PAINS BIO AU LEVAIN

Pavé saveur : un pavé au levain torréfié, aux arômes de noisettes

Pain de seigle : farine de seigle, farine type 70

Pain de campagne : recette traditionnelle au levain

Pain aux céréales : 5 céréales : pavot, courge, lin brun, tournesol, graines de sesame

le pain complet : farine entière et levain

Baguette céréales : graines de courge, pavot, lin brun, tournesol, graines de sesame

Boule du pévèle : farine type 80 bio et levain

Baguette pevelloise : farine type 80 bio et levain

Pain Petit épeautre : blé ancien et levain

Pain long & Pain rond : farine type 65 bio et levain

Boule du pévèle : farine type 80 bio et levain



Nos Spécialités

le pain brioché extra pour foie gras

le pain noix cranberries

nouveauté

le pain ELITE BIO : cultivé à la ferme de Bersée



Epiphanie

à partir du 30 décembre

GALETTES DES ROIS

Existe en : 4, 6, ou 8 personnes

Frangipane

galette garnie d'une frangipane maison

Pomme

galette garnie à la compote de pommes et morceaux de pommes

la Frangichoco

crème d'amandes et pépites de chocolat



Collectionnez nos Fèves



Petit Dejeuner et Goûter

LES COQUILLES 500 grs : 9,90€

fabriquée à partir d'une recette traditionnelle, la coquille demeure l'une de nos spécialités, au bon goût de beurre, avec de gros morceaux de sucre ou de raisins. (sucre, nature, raisins, pépites choco)



LE PANNETONE

brioche légère au chocolat et oranges confites

LE GÂTEAU DE NOËL

une délicieuse brioche moelleuse garnie de fruits confits et d'une crème pâtissière

Toutes nos viennoiseries et brioches sont réalisées dans notre atelier, pétries, tournées, façonnées
UNE À UNE À LA MAIN DANS LES RÉGLES DE L'ART, ET GARANTIES PUR BEURRE.



2 adresses pour vous satisfaire

138, rue Nationale

PONT À MARCQ

Tél. 03 20 61 44 52

du lundi au vendredi

de 7h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h00

le samedi de 7h00 à 13h00 et de 14h30 à 18h30

le dimanche de 7h00 à 12h30

FERMÉ LE MARDI

2, rue du Général de Gaulle

ALLENES LES MARAIS

Tél. 03 20 90 98 46

du lundi au vendredi

de 7h00 à 12h30 et de 15h00 à 18h45

le samedi de 7h00 à 12h30

le dimanche de 7h00 à 12h30

FERMÉ LE MARDI

Ouverture exceptionnelle pour les fêtes

Le 24 décembre

ouvert non stop de 7h00 à 17h00

FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE

Le 31 décembre

ouvert non stop de 7h00 à 14h00

FERMÉ LE 1^{ER} JANVIER

Le 24 décembre

ouvert non stop de 7h à 17h

FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE

Le 31 décembre

ouvert non stop de 7h à 14h

FERMÉ LE 1^{ER} JANVIER

En raison d'une forte affluence au magasin les 23, 24 décembre ainsi que les 30, 31 décembre, nous ne serons pas toujours en mesure de répondre au téléphone. Merci de votre compréhension

Services commandes

Pour un meilleur service, pensez dès maintenant à passer vos commandes pour les fêtes de fin d'année.

DATE LIMITE POUR LES PRISES DE COMMANDES :

jeudi 21 décembre pour Noël et jeudi 28 décembre pour nouvel an.

aucun changement ne pourra être pris en compte après ces dates.

Pour des raisons d'organisation, aucune commande ne sera prise par téléphone.

Un double de votre commande vous sera remis en magasin. Pour toute commande payée à l'avance, caisse rapide à l'extérieur sera mise en place les 24/12 et 31/12 afin de faciliter le retrait de la commande.



LA PARENTHÈSE GOURMANDE