

SAS THEVENIN NICOLAS

Au capital de 200000€

RCS Chaumont : 752 029 447

PÂTISSIER – CHOCOLATIER – TRAITEUR

Galerie commerciale Leclerc

52 000 CHAUMONT

Membre de l'Académie nationale de Cuisine

Tél : 03.25.03.45.15

E- mail: patisserie.thevenin@gmail.com

Site : www.patisseriethevenin.com

Nicolas Thévenin

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - TRAITEUR



Fêtes de fin d'année 2021

(Préparations disponibles du 18/12/21 au 02/01/2022)

MENU COMPLET A 32€ dessert compris

Q :

➤ **Entrée froide, au choix :**

Médailillon de **Foie Gras** de canard maison au Ratafia de Haute Marne, chutney d'oignons aux épices

Salade gourmande : tranchette de Foie Gras de canard maison, jambon du Morvan, ballotine de canard, mesclun

Salade folle façon Belle-Marée : saumon fumé, ballotin de saumon, crevettes ,blini de rillettes de la mer, salade mesclun

Coupelle hawaïenne : crevettes, crabe, pamplemousse, dés d'ananas, carottes, céleri, brochette de crevette, sauce cocktail

➤ **Entrée chaude, au choix :**

6 **escargots** de Bourgogne maison

Gratin de quenelles de brochet et fruits de mer sauce armoricaine

Cassolette financière sauce vin blanc (quenelles de volaille, aiguillettes de poulet, champignons, sauce financière)

Dodeline de saumon sauce safranée

➤ **Plat principal au choix :**

Chapon braisé sauce crémeuse et quelques morilles

Noix de **Veau** sauce Périgueux

Filet de **Canard** aux pêches

Filet d'**Eglefin** sauce Champagne

➤ **Garniture** : nos plats principaux sont accompagnés de fricassée de légumes et pommes grenailles

(Sauf pour le filet d'églefin accompagné de risotto)

➤ **Dessert selon le nombre de menus commandés:**



A partir de 4 menus commandés : un dessert unique à choisir parmi :

Bûche Chambord

Bûche Tropicale

Bûche Tutti - Frutti

Bûche Délice Ecureuil

Bûche Chocolat-poire

Bûche Impériale

Bûche Idéal chaumontaise

Autre (entremets habituel ou dessert glacé)



En dessous de 4 menus commandés : gâteau individuel uniquement à choisir parmi :

Elysée

Framboisier

Tutti -frutti

3 chocolats

Feuilles d'Automne

Idéal

Gratin de fruits rouges

Tulipe de glace

Tarte au citron meringuée

CARTE PATISSERIE au détail :

- ✓ **Notre collection de bûches 2021 : minimum 4 personnes : 4.50€ p/p**
Et disponibles uniquement en 4,6,8 et 10 personnes

➤ **Nos bûches délicieuses fruits :**

- Bûche **Chambord** :
Biscuit vanille, crémeux framboise, mousse fruits rouges, crème brûlée vanille, coulis gélifié de fruits rouges
- Bûche **Tropicale** :
Biscuit vanille, dacquoise, crémeux passion, coulis gélifié de framboise, crème légère mangue
- Bûche **Tutti-Frutti** :
Biscuit vanille, mousseline vanille, fruits assortis, meringue italienne, fruits frais

➤ **Nos bûches délicieuses chocolat :**

- Bûche **Délice de l'écureuil** :
Dacquoise choco noisette, mousse chocolat noir, croustillant, crémeux chocolat lacté noisette
- Bûche **Chocolat-poire** :
Biscuit chocolat, poires caramélisées, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait
- Bûche **Impériale** :
Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, crémeux mandarine, coulis gélifié mandarine

➤ **La bûche classique incontournable :**

- Bûche **Chaumontaise Idéal**
Meringue idéal, mousse praliné amande

✓ **Notre carte des desserts glacés :**

- **Marmite** de glaces et sorbet **Nougatine**, 4 personnes minimum (3 boules p/p) : **5€ p/p**
- **Tulipe** de glace et sorbet (3 boules par personne) : **5€ p/p**
- **Vacherin** 4 personnes minimum (1 ou 2 parfums) : **5€ p/p**
(Parfums disponibles : glace vanille, pistache, café et sorbet chocolat, framboise, passion, mangue, fruits rouges)

✓ **Notre sélection d'entremets habituels et notre gamme de petits gâteaux individuels**

- ✓ **Galette des rois** : 4 p : **13€** 6 p : **19.50€** 8 p : **26€**

PETITS FOURS :

(Assortiment standard non personnalisable)

- La caissette de 24 **feuilletés salés** (quiches, pizzas, feuilletés saucisse, sablés fromage/pavot, allumettes fromage, chaussons saucisses, roulés anchois, chaussons chorizo) : **21€**
- L'assiette de 24 **diminués sucrés** : **33€**

CARTE TRAITEUR au détail :

➤ Entrée froide, au choix :

- Médaillon de **Foie Gras** de canard maison au Ratafia de Haute Marne, chutney d'oignons aux épices **10€ p/p**
- Salade gourmande** : tranchette de Foie Gras de canard maison, jambon du Morvan, ballotine de canard, mesclun **9€ p/p**
- Salade folle façon Belle-Marée** : saumon fumé, ballotin de saumon, crevettes ,blini de rillettes de la mer, salade mesclun **9€ p/p**
- Coupe hawaïenne** : crevettes, crabe, pamplemousse, dés d'ananas, carottes, céleri, brochette de crevette, sauce cocktail **9€ p/p**

➤ Entrée chaude, au choix :

- 6 **escargots** de Bourgogne maison **6.50€ p/p**
- Gratin** de quenelles de brochet et fruits de mer, sauce armoricaine **7.20€ p/p**
- Cassolette** financière sauce vin blanc (quenelles de volaille, aiguillettes de poulet, champignons, sauce financière) **7.20€ p/p**
- Dodeline** de saumon sauce safranée **7.20€ p/p**

➤ Plat principal et sa garniture comprise, au choix : 14.50€ p/p

- Chapon** braisé sauce crémeuse et quelques morilles
- Noix de **Veau** sauce Périgueux
- Filet de **Canard** aux pêches
- Filet d'**Eglefin** sauce Champagne

CONDITIONS GENERALES DE COMMANDE :

- **Les commandes seront enregistrées :**

- à notre boutique

- par mail à l'adresse suivante : patisserie.thevenin@gmail.com (un accusé de réception et de prise en compte vous sera adressé par retour de mail)

Toute commande doit être reportée sur cette carte remplie avec les quantités et accompagnée du bon de commande non découpé rempli et signé

Toute commande sera réglée en totalité à l'avance, non remboursable en cas d'annulation.

Les commandes par mail devront s'accompagner d'un virement bancaire sur le compte suivant :

SAS THEVENIN NICOLAS RIB : 10278 02547 00020461101 24
IBAN : FR76 1027 8025 4700 0204 6110 124

(CCM de Chaumont)
(CMCIFR2A)

- **Ne seront pas acceptées :** les commandes par téléphone, les modifications, les suppressions partielles ou totales de commande

- **Les commandes seront acceptées jusqu'au LUNDI 20/12 pour Noël et le LUNDI 27/12 pour la St Sylvestre**

- Le magasin sera **fermé** les samedis 25/12 et 01/01 et le dimanche 26/12

- Les commandes seront à retirer entre les magasins Célio et Nocibé de la galerie marchande du **Centre Leclerc** de **10h à 15h** les 24/12 et 31/12

- La boutique sera ouverte le **24/12** de **8h45 à 17h** et le 31/12 de **8h45 à 18h30**

- Les commandes **traiteur** seront délivrées en portions individuelles en dessous de 8 pers.

NUMERO DE CLIENT :

(Remis en boutique après encaissement de la commande ou communiqué par mail après validation de la commande complète effectuée par mail)

**BON DE COMMANDE A REMPLIR ET A SIGNER ET A NOUS
RETOURNER EN BOUTIQUE OU PAR MAIL ACCOMPAGNE DU REGLEMENT**

COMMANDE POUR LE :

24/12

31/12

HEURE DE PASSAGE ENVISAGEE :

NOM :

PRENOM :

NUMERO DE TELEPHONE :

MONTANT DE LA COMMANDE :

REGLEMENT à la boutique

REGLEMENT par virement (commande par mail)

**Je déclare avoir pris connaissance des conditions
générales de commande, date et signature :**