

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.patissierithevenin.com

Nicolas Thévenin

PÂTISSIER · CHOCOLATIER · TRAITEUR



Fêtes de fin d'année 2022

(Préparations disponibles du 17/12 au 31/12/2022)

MENU COMPLET à 34.50€ dessert compris Q :

➤ **Entrée froide, au choix :**

Terrine de canard aux fruits secs, pépites de foie gras maison, chutney d'oignons

Salade gourmande : tranchette de Foie Gras de canard maison (*origine UE*), jambon du Morvan, ballotine de canard, méli-mélo de jeunes pousses

Salade folle façon Belle-Marée : toast de saumon fumé, ballotin de saumon, crevettes méli-mélo de jeunes pousses

Brochette de crevettes aux agrumes, avocat à la chair de crabe, œufs de saumon, sauce cocktail

NB : en raison de l'épisode de grippe aviaire et suite à l'impossibilité de nous fournir en foie de canard français, nous ne proposons pas cette année le bloc habituel de Foie Gras maison

➤ **Entrée chaude, au choix :**

6 **escargots** de Bourgogne maison

Quenelle de brochet et queues d'écrevisse sauce Nantua

Cassolette sauce Financière (quenelles de volaille, jambon, champignons, aiguillettes de volaille)

Dodeline de sole à la fondue de poireaux sauce Châblis

➤ **Plat principal au choix :**

Chapon de Noël et quelques morilles

Noix de **Veau** sauce Périgourdine

Suprême de **Pintade** braisée, sauce au Langres

Marmite **Bigouden** (sole, saumon, lotte) sauce Normande

➤ **Garniture** : nos plats principaux sont accompagnés de gratin de pommes de terre aux petits légumes (sauf pour la marmite Bigouden : risotto aux légumes)

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



A partir de 4 menus commandés : 1 dessert unique à choisir parmi :

Bûche LUBERON

Bûche STE DOMINIQUE

Bûche IDEAL CHAUMONTAISE

Autre (entremets habituel ou dessert glacé)

Bûche ARLEQUIN

Bûche NEW YORK

Bûche TUTTI-FRUTTI

Bûche ANDALOUSE



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

Elysée

3 chocolats

Gratin de fruits rouges

Framboisier

Feuilles d'Automne

Tulipe de glace

Tutti-frutti

Idéal

Tarte au citron meringuée

New-York

CARTE PATISSERIE au détail :

- ✓ **Notre collection de bûches 2022 : minimum 4 personnes : 5€ p/p**
Et disponibles uniquement en 4,6,8 et 10 personnes

➤ **Nos bûches délicieuses fruits :**

- Bûche **Lubéron** :
Biscuit vanille ,suprême vanille ,compotée gélifiée abricot, coulis de fruits rouges, glaçage abricot
- Bûche **Arlequin** :
Biscuit vanille, compotée gélifiée fruits rouges, mousseline fruits rouges, crème légère fruits de la passion, glaçage fruits rouges
- Bûche **Tutti-Frutti** :
Biscuit vanille, mousseline vanille, fruits assortis, meringue italienne, fruits frais

➤ **Nos bûches délicieuses chocolat :**

- Bûche **Ste Dominique** :
Biscuit chocolat croustillant, mousse chocolat noir, crémeux mangue, coulis gélifié passion glaçage chocolat
- Bûche **New-York** :
Biscuit chocolat pépites, crémeux caramel, mousse chocolat noir, glaçage chocolat
- Bûche **Andalouse** :
Biscuit chocolat pépites, mousseline praliné noisette ,mousse chocolat noir ,coulis gélifié Mandarine, glaçage chocolat

➤ **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) : **5.50€ p/p**
- **Tulipe** de glace et sorbet (3 boules par personne) : **5.50€ p/p**
- **Vacherin** 4 personnes minimum (1 ou 2 parfums) : **5.50€ p/p**
(Parfums disponibles : glace vanille, pistache, café et sorbet chocolat, passion, mangue, fruits rouges)

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

- ✓ **Galette des rois** : 4 p : **14€** 6 p : **21€** 8 p : **28€**

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) : **22€**
- L'assiette de 24 **diminués sucrés** : **36€**

CARTE TRAITEUR au détail :

➤ Entrée froide, au choix à 12€ p/p :

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Terrine de canard aux fruits secs, pépites de foie gras maison, chutney d'oignons |
| <input type="checkbox"/> | Salade gourmande : tranchette de Foie Gras de canard maison (<i>origine UE</i>), jambon du Morvan, ballotine de canard, méli-mélo de jeunes pousses |
| <input type="checkbox"/> | Salade folle façon Belle-Marée : toast de saumon fumé, ballotin de saumon, crevettes méli-mélo de jeunes pousses |
| <input type="checkbox"/> | Brochette de crevettes aux agrumes, avocat à la chair de crabe, œufs de saumon, sauce cocktail |

NB : en raison de l'épisode de grippe aviaire et suite à l'impossibilité de nous fournir en foie de canard français, nous ne proposons pas cette année le bloc habituel de Foie Gras maison

➤ Entrée chaude, au choix à 8.50€ p/p:

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 6 escargots de Bourgogne maison |
| <input type="checkbox"/> | Quenelle de brochet et queues d'écrevisse sauce Nantua |
| <input type="checkbox"/> | Cassolette sauce Financière (quenelles de volaille, jambon, champignons, aiguillettes de volaille) |
| <input type="checkbox"/> | Dodeline de sole à la fondue de poireaux sauce Châblis |

➤ Plat principal au choix et sa garniture comprise à 15.50€ p/p:

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Chapon de Noël et quelques morilles |
| <input type="checkbox"/> | Noix de Veau sauce Périgourdine |
| <input type="checkbox"/> | Suprême de Pintade braisée, sauce au Langres |
| <input type="checkbox"/> | Marmite Bigouden (sole, saumon, lotte) sauce Normande |

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** **(CCM de Chaumont)**
IBAN : FR76 1027 8025 4700 0204 6110 124 **(CMCIFR2A)**

- **Ne seront pas acceptées** : les commandes par téléphone, les modifications, les suppressions partielles ou totales de commande
- **Les commandes seront acceptées jusqu'au MARDI 20/12 pour Noël et le MARDI 27/12 pour la St Sylvestre**
- Le magasin sera **fermé** les dimanches 25/12/22 et 01/01/23
- 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 :**