

**PATRICK  
HERMAND**



**Collection Noël-Nouvel An 2018-2019**

## **CONTACTS ET COMMANDES**

Les créations de Noël seront disponibles du samedi 8 décembre au dimanche 31 décembre.

Les créations de la Saint Sylvestre du 28 au 31 décembre.

**Les commandes de Noël (24 et 25) seront prises du 8 au 21 décembre. Celles du Nouvel An : du 8 au 29 décembre. Aucune modification ne pourra être faite après ces dates.**

### **BOUTIQUE D'ARRAS**

Place du Théâtre - Tel : 03 21 71 31 47

Le retrait des commandes se fera rue du Petit Chaudron (entre la pharmacie Normale et la boutique) en camionnette frigorifique.

Pour le 24 : 11H à 17H

Pour le 25 : 10H à 12H

Pour le 31 : 11H à 17H

Horaires du magasin:

24 et 31 décembre : 7H à 18H30

25 décembre : 8H à 12H30

### **BOUTIQUE DE WAZEMMES**

324 Rue Gambetta - Tel : 03 20 54 81 10

Le retrait des commandes se fera à droite du magasin (porte du laboratoire)

Pour le 24 : 11H à 17H

Pour le 25 : 10H à 12H

Pour le 31 : 11H à 17H

Horaires du magasin :

24 et 31 décembre : 7H à 18H30

25 décembre : 8H à 12H30

## **BOUTIQUE DU VIEUX LILLE**

Rue Basse - Tel : 03 20 42 86 75

Le retrait des commandes se fera en face du magasin en camionnette frigorifique.

Pour le 24 : 11H à 17H

Pour le 25 : 10H à 12H

Pour le 31 : 11H à 17H

Horaires du magasin :

24 et 31 décembre : 9H à 18H30

25 décembre : 9H à 12H

26 décembre : 9H à 19H

## **BOUTIQUE DU TOUQUET**

109 Rue de Metz - Tel : 03 21 05 56 61

Le retrait des commandes se fera en camionnette frigorifique les 24 et 31.

Pour le 24 : 11H à 17H

Pour le 25 : 10h à 11H30

Pour le 31 : 11H à 17H

Horaires du magasin:

24 et 31 Décembre : 9H à 18H

25 Décembre : 9H à 12H

26 Décembre : 9H à 19H

1er Janvier : 9H à 13H

### **ATTENTION :**

**Toutes les commandes doivent être réglées d'avance. Les commandes par téléphone sont possibles, nous pouvons effectuer les paiements par CB à distance. Nous ne prenons pas les commandes en ligne pour les 24, 25 et 31 décembre.**

## CREATIONS 2018

### Limão



Hommage aux citrons. Etonnez vos convives avec cette bûche qui allie un biscuit croquant aux noix de Pécan et une crème chocolat noir Grand Cru à un crémeux citron. En bouche on retrouve du croustillant, du moelleux et de l'onctuosité. La pointe d'acidité relevant à merveille la douceur de l'ensemble.

### Ruby



Il était une fois la pâtisserie... Alliance de la tradition et de la modernité ! Le biscuit pistache croustillant, un cœur de griottes et de groseilles, une crème légère à la fève de Tonka. Tout est dit ! Bonne dégustation !

### Nocciola



Une alliance gourmande parfaite ! La crème chocolat lait sublime avec douceur le cœur fondant chocolat-noisette. La présence des noisettes du Piémont dans le biscuit déploient tous leurs arômes.

**Disponibles au format individuel, 4, 6 et 8 pers. Prix à la part : 6.50 euros**



### **Evasion**

Patrick Hermand a choisi d'associer la mangue et le fruit de la passion. Sa couleur orangée vous transporte dans les pays ensoleillés avant même la dégustation. Une bûche rafraichissante qui mêle avec brio la douceur et l'acidité de ces deux fruits, et fait le savoureux bouquet final de votre repas.

### **Sunset**



Oh la gourmande !  
Comment ne pas succomber à cette alliance de chocolat lait, poires et caramel.

**Disponibles au format individuel, 4, 6 et 8 pers. Prix à la part : 6.50 euros**

## BÛCHE D'EXCEPTION - SERIE LIMITEE



### **Signature**

Une bûche-sculpture taillée sur mesure pour plaire à toutes les papilles. Sous son voile chocolaté, cette bûche dévoile une crème aux marrons, un crémeux Yuzu et en son cœur un petit agrume rare et insolite : le citron caviar. Ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper leur goût vif et acidulé. (Sans gluten).

**Taille unique 6 à 8 pers. Prix : 77 euros.**

## LES INDIVIDUELS



### **Or noir**

Boule garnie de crème mascarpone à la Truffe noire Melanosporum. Un biscuit madeleine truffé sur un sablé pressé.

8.50 euros



### **Féerie**

Crème allégée pistache de Sicile, crémeux citron et cœur Mara des Bois. Biscuit moelleux pistache et son Croustillant.

7.50 euros



### **Mont blanc**

Crème mascarpone parfumée à la vanille de Tahiti, cœur garni d'une crème aérienne de châtaignes et ses brisures. Biscuit moelleux vanille punché au Rhum et ses éclats de marrons.

7.50 euros



### **Maboule !**

Crème allégée citron, crémeux framboise.  
Biscuit chocolat et citron croustillant praliné.

6.50 euros



### **Constellation**

Crème aérienne chocolat noir Grand Cru, cœur crémeux Gianduja noir.

Biscuit chocolat croustillant noix de pécan.

6.50 euros



### **Pouchkine**

Crème légère vanille, cœur praliné noisette.

Biscuit sablé praliné croustillant.

6.50 euros



### **C'est le pompon !**

Crème chocolat lait caramel, coeur Gianduja lait.

Biscuit moelleux chocolat praliné sésame.

7.50 euros



### **Nuts**

Crème allégée pralinée, crémeux caramel et praliné.

Biscuit noisette.

7.50 euros



### **Central Park**

Crème allégée noix de coco, crémeux passion et compotée de framboise.

Biscuit noisette et croustillant praliné noix de Pécan.

7.50 euros





### **Duomo**

Crème légère café blanc, cœur de mascarpone vanille.  
Biscuit chocolat et croustillant praliné.

6.50 euros



### **Rock Star**

Crème subtile au chocolat Dulcey, cœur caramel fleur  
de sel et poires.  
Biscuit croustillant au sirop d'érable.

7.50 euros



### **Turbulences**

Ganache chocolat noir. Eclats de chocolat blanc et  
noir, cœur vanille. Biscuit croustillant praliné  
noisettes.

6.50 euros



### **Foudre**

Glaçage chocolat au lait, cœur noix de coco.  
Pâte à choux.

3.50 euros

**Présence de produits allergènes :** gluten, produits laitiers, œufs (jaune et blanc), soja, gélatine de poisson et noisettes. Peut contenir des traces de : arachide, amande, pistache, noix de pécan et autres fruits à coques, sésame.

**Boissons conseillées :** eau minérale, café et thé.

## Entremets du Nouvel An



### Désir

Voici un dessert qui va plaire à coup sûr aux amoureux du chocolat et du praliné. Sur un biscuit chocolat et praliné, une association chocolat-framboise pour l'acidité du fruit et le sucré du chocolat. Jouissance gustative pour bien commencer l'année !

*Format individuel : 6.50 euros.*

*Format 6-8 pers : 47 euros. Fontaine lumineuse offerte.*



### Vertige

Certains l'aiment froid ! Une petite allusion à l'infusion à froid du café dans la crème. Sur un biscuit moelleux amande et un croustillant praliné, une alliance de crème café blanc et de compotée de poires. Oui l'orgasme culinaire existe vraiment !

*Format individuel : 6.50 euros*

*Format 6 pers : 40 euros. Fontaine lumineuse offerte.*



### **Etincelle (omelette norvégienne)**

Glacée à l'intérieur et très chaud à l'extérieur !  
Un biscuit cuillère, une crème glacée vanille, un sorbet cassis, masqué de meringue italienne. Cette dernière est un excellent isolant et empêche la chaleur d'arriver jusqu'au cœur du gâteau (fiolle de Grand Marnier et allumettes fournies).

Explosion garantie !

*Taille unique : 6-8 pers. Prix : 45.50 euros*

**Les créations du Nouvel An seront disponibles du 28 au 31 Décembre**

#### **Conseils de dégustation et de conservation des bûches et entremets :**

Conserver dans sa boîte au réfrigérateur jusqu'à 10 minutes avant la dégustation.

Présenter la bûche ou l'entremet aux convives, puis retirer le décor avant la découpe.

Faire des tranches suffisamment larges avec un couteau, préalablement trempé dans l'eau chaude et essuyé.

## **Les Carolines**

Les carolines sont des miniatures de nos pâtisseries (mignardises).

- Limão
- Nocciola
- Sunset
- Evasion
- Ruby
- Bonheur
- Pop art
- Longchamps
- Merveilleux
- Crunchy
- Mistral
- Saïgon
- Queen lady
- Eden
- Marango
- Addict
- Double je
- Cristal

Prix à la pièce : 1.60 euros. Uniquement par assortiment en plateau de 10, 20, 30 ou 40 pièces les 23, 24, 25 et 31 décembre.

## **Les pyramides de macarons**

Certaines occasions méritent une attention particulière et un dessert exceptionnel.  
Pour plus d'informations, connectez-vous sur : [www.patrickhermand.com](http://www.patrickhermand.com)

## Les Gâteaux de voyage

- Chocolat-caramel
- Citron
- Caramel-carambar
- Pistache-framboise
- Gianduja
- Coco-passion
- Chocolat-framboise
- Marron



Prix à la pièce : 15 euros

### Les macarons sucrés

- Nutella
- Pistache
- Vanille
- Chocolat
- Incroyablement café
- Caramel
- Framboise
- Citron
- Sunshine
- Addict
- Coquelicot
- Cristal
- Blanc extrême
- 1962
- Rose
- Irrésistible
- Scandal

#### **Nouveautés 2019:**

- Mont blanc
- Limão
- Citron caviar (édition limitée)
- Jasmin groseille

Prix à la pièce : 1.30 euros

### Les macarons d'exception

- Foie gras fleur de sel
- Foie gras truffe noire
- Foie gras figue au Porto
- Truffe blanche
- Foie gras piment d'Espelette

Prix à la pièce : 2.50 euros

Boissons conseillées avec le Foie gras : Champagne, vins blancs moelleux, vins blancs liquoreux, Chateauf-neuf-du-Pape blanc, Château Grillet blanc, Saint Joseph.

### Les coffrets de macarons sucrés

- Etui de 4 macarons (6,5 euros), 7 macarons (14 euros) ou 20 macarons (30 euros)
- Coffret de 9 macarons (17 euros), 12 macarons (20 euros), 16 macarons (25euros) ou 24 macarons (35 euros)

## Les mises en bouche

- **Les pains surprises :**

(40 sandwichs par pain, 6 à 8 convives)

- Assorti : saumon, charcuterie et fromage. 36 euros
- Fraîcheur : Jambon blanc, oeuf mimosa, salade, tomate, mayonnaise. 38 euros
- Parme-figues. 40 euros
- Saumon. 42 euros

- **Les canapés**

Plateau de 12 : 19 euros

Plateau de 40 : 48 euros

Saumon, salami, œufs de lompe, asperges, jambon de parme, cœurs de palmier, rosette, œufs tomate, chèvre, crevettes.

- **Les petits fours cocktails chauds :**

50 à 60 pièces : 53 euros/kg

14 variétés : Quiche poireaux-chèvre, quiche lorraine, quiche poireaux et jambon, pizza, feuilleté saucisse, flamiche, bouchée volaille, carré maroilles, pochon d'escargot, bouchée forestière, croque-monsieur jambon-fromage, bouchées ris de veau, quiche saumon

Conseil de dégustation : 6 à 7 mn à four chaud

## Sélection des pains du Réveillon

- **La tourte de meule**

Une croûte épicée, une mie alvéolée de couleur bise et légèrement acidulée. Une farine de type 80 forcément Bio, assimilée comme un sucre lent.

Suggestion : toaster légèrement pour foie gras et saumon fumé, tout simplement pour viandes et fromages

- **Le pain aux figues**

Mie souple de couleur caramel blond parsemée de figues séchées.

Suggestion : avec foie gras (nature ou toasté), fromage à pâte molle et petit déjeuner

- **L'écreuil**

Mie blonde, mouchetée d'abricots, noisettes et raisins secs.

Suggestion : gibier en sauce, fromages, petit déjeuner

- **Le pain aux noix**

Mie souple naturellement violacée, parsemée de noix.

Suggestion : salade et fromages

- **Le pain d'épice**

Suggestion : foie gras

- **Les pains de seigle**

Seigle nature et seigle feuilleté

- **Le pain de campagne**

Suggestion : fruits de mer, poissons, viandes

- **Le moisson**

Céréales et graines

Suggestion : fruits de mer, poissons, viandes



## Les « ptit dej » et goûters de Noël

« **Qu'ils mangent de la brioche !** » (ref Marie-Antoinette) :

La tradition remonte au Moyen-âge et surtout dans notre plat pays le jour de Noël.  
La traditionnelle « Cougnon » : spécialité du Nord.

- **Coquille pur beurre** nature, sucre, raisin ou chocolat

Individuelle : **2.50 euros**

250 grammes : **5.20 euros**

500 grammes : **9.50 euros**

- **Le Panettone**

Spécialité italienne, brioche garnie de raisins, d'oranges confites et zestes de citron.

Vendue dans sa boîte cadeau. **Prix : 12 euros**



**Les pâtes à tartiner**

De délicieuses pâtes à tartiner maison pour vous régaler au petit déjeuner ou au goûter.

Goût de caramel au bon beurre salé et au sel de Guérande. Conservation au réfrigérateur, à consommer dans les 20 jours après ouverture.

**Prix : 8.50 euros**

Goût de praliné affirmé pour cette pâte à tartiner peu sucrée à base de chocolat lait et noisettes. Conservation à température ambiante, à consommer dans les 20 jours après ouverture.

**Prix : 9.80 euros**

## **Le cadeau de Noël**

### **Le livre de recettes « Rêves Gourmands »**

Le livre de recettes : « Rêves Gourmands », réalisé par deux associations : « Rêves » et « Tradition Gourmande ».

La première est une association nationale à but non lucratif, reconnue œuvre de bienfaisance et d'intérêt général. Elle a pour mission d'exaucer le rêve des enfants et adolescents très gravement malades. La seconde a pour objet, de réunir des Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Boulangers et Glaciers établis, reconnus comme faisant autorité dans leur art et faisant la promotion du savoir-faire artisanal.

Ce livre regroupe donc une centaine de recettes réalisées par les pâtisseries, chocolatiers et boulangers de l'association « Tradition Gourmande » ainsi que par 5 enfants de l'association « Rêves ». Ces recettes sont accessibles à tous !

Les bénéfices de la vente de ce livre seront reversés intégralement à cette association, pour aider au financement et à l'organisation de rêves d'enfants gravement malades.

Prix : 19.50 euros

## Galettes des Rois

### Les classiques :

- **La Galette Frangipane** : pâte feuilletée, frangipane.
- **La Galette Pomme** : Pâte feuilletée, compote de pomme, dés de pommes caramélisées à la vergeoise caramélisées.

Individuelle : 5 euros - 4 personnes : 20 euros - 6 personnes : 30 euros - 8 personnes : 40 euros

### Les insolites :

- **La Pacha**: pâte feuilletée, frangipane pistache et griottes.
- **La Rose litchis** : pâte feuilletée, framboises fraîches et litchis, frangipane à la rose.
- **L'Amalfi** : pâte feuilletée, frangipane aux zestes de citron, éclats de Gianduja et citrons confits.
- **La Valencia** : pâte feuilletée, frangipane caramel-mandarine, éclats de caramel à la fleur de sel.

Individuelle : 5.50 euros - 4 pers : 22 euros - 6 pers : 33 euros - 8 pers : 44 euros



**Disponibles à partir du 2 janvier 2019**

# PATRICK HERMAND

**ARRAS - LILLE - LE TOUQUET**

**Suivez notre actualité au jour le jour sur :**

**WWW.PATRICKHERMAND.COM**



**#patrickhermand #addict #buche #noel**



