

**PATRICK  
HERMAND**



**Collection Noël-Nouvel An 2019-2020**

Les créations de Noël seront disponibles du samedi 7 décembre au mardi 31 décembre. Les créations de la Saint Sylvestre du 28 au 31 décembre.

### **COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE ?**

#### **PAR TELEPHONE**

Pour les prises de commande des 24, 25 et 31 décembre :

Numéro unique pour les 4 magasins : **0766315983**

Horaires : 8h30-19h (du lundi 9 au 29 décembre 18 heures)

Les boutiques ne prendront pas de commande par téléphone  
du 9 décembre au 31 décembre.

#### **EN BOUTIQUE**

Le magasin où vous passez votre commande sera celui où vous la retirerez.

Le paiement s'effectue à la prise de commande.

### **INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA PERIODE DES FÊTES**

Ouverture exceptionnelle des magasins le 23 et 30 Décembre à leurs horaires habituels

Pour les 24 et 25 Décembre, nous arrêtons les prises de commande le 21 décembre à 18 heures.

Pour le 31 Décembre, vous pouvez commander jusqu'au 29 Décembre.

Nous ne prendrons aucune commande par téléphone ou en boutiques les 23,24 et 25 Décembre.

Cependant, la prise de commande sera possible sur notre site internet :  
[www.patrickhermand.com](http://www.patrickhermand.com).

Il est impératif de ramener votre bon de commande (ou capture d'écran) pour retirer celle-ci. Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être enregistrée au-delà des dates indiquées.

## OUVERTURES ET FERMETURES EXCEPTIONNELLES DES BOUTIQUES

	Lundi 2 Déc	Lundi 9 Déc	Lundi 16 Déc	Lundi 23 & 30 Déc	Mardi 24 Déc	Merc 25 Déc	Jeudi 26 Déc	Dim 22 & 29 Déc	Mardi 31 Déc	Mercr 1er janv
ARRAS	fermé	fermé	fermé	7h- 19h30	7h- 18h30	8h- 12h30	fermé	7h- 13h	7h- 18h30	fermé
VIEUX LILLE	13h- 19h	13h- 19h	13h- 19h	9h- 19h30	9h- 18h30	9h- 12h30	11h- 19h30	9h- 18h	9h- 18h30	fermé
WAZE MMES	fermé	fermé	fermé	7h- 19h30	7h- 18h30	8h- 12h30	fermé	7h- 14h30	7h- 18h30	fermé
LE TOUQ UET	fermé	fermé	fermé	9h- 19h	9h- 18h	9h- 12h30	9h- 19h	9h- 19h	9h-18h	10h- 13h

## CREATIONS 2019

### Bonbon



Crème légère chocolat lait caramel.  
Crèmeux Gianduja et caramel à la fleur de sel.  
Biscuit noisette, croustillant praliné.

### Suzanne



Crème aérienne à la cardamome et vanille de Madagascar.  
Crèmeux fraise Mara des Bois et compotée de Mandarines bio de Valencia.  
Biscuit pistache d'Iran et son croquant praliné.

### Infini



Crème légère vanille citronnée.  
Cœur citron et ananas rôtis au sucre Muscovado.  
Biscuit vanille, croustillant praliné.

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

## Plaisir intense



Crème aérienne chocolat noir pure origine de Papouasie Nouvelle Guinée à 73%.  
Cœur chocolat noir à la fève de Tonka.  
Biscuit Sacher chocolat noir, croquant praliné.

## Keitt



Crème nuageuse ivoire.  
Crèmeux mangue-passion.  
Biscuit aux noix de pécan croustillant.

**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, sans gluten.

Crème légère chocolat lait.

Crèmeux marron et ses brisures.

Compotée de cassis et myrtilles.

Crème de marron et marrons glacés.

Biscuit à la farine de châtaignes.

Son design n'est pas sans rappeler la Chaussée des Géants !

**(Sans gluten)**

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

## LES INDIVIDUELS

### **Maboule !**

Crème légère vanille de Tahiti à la fève de Tonka, crèmeux griotte.  
Biscuit pistache croustillant sur un sablé pressé spéculoos.

6.50 euros

### **Bakar**

Crème légère chocolat noir du Vietnam, crèmeux vanille.  
Biscuit Sacher chocolat, croustillant praliné.

6.50 euros

### **Christmas**

Crème légère à l'infusion de rose.  
Compotée de framboises et crèmeux framboise-litchi.  
Coque en chocolat blanc sur un biscuit macaron amande.

7.50 euros

### **Mont blanc**

Chantilly mascarpone, brisures de marrons glacés et crème de marrons.  
Biscuit moelleux vanille punché au Rhum de 15 ans d'âge Neisson et croustillant praliné.

7.50 euros

**Photos disponibles sur [www.patrickhermand.com](http://www.patrickhermand.com)**

### **Santa Rider**

Crème légère chocolat lait noisette et crémeux chocolat lait.

Biscuit noisette croustillant.

7.50 euros

### **Datcha**

Crème citron, crémeux mangue.

Biscuit pistache croustillant.

7.50 euros

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

Crème légère chocolat lait.

Cœur caramel et poires pochées à la fève de Tonka.

Biscuit vanille croustillant.

7.50 euros

### **Teddybear**

Crème allégée chocolat au lait du Vietnam et crémeux praliné.

Biscuit chocolat et croustillant praliné

7.50 euros

### **Party on !**

Crème légère coquelicot, crémeux pistache et compotée de griottes.

Biscuit amande croustillant.

7.50 euros

## **Hohoho !**

Crèmeux chocolat lait.  
Pâte à choux.

4.00 euros

## **Tendance**

Crème légère chocolat noir du Vietnam et crèmeux Yuzu.  
Biscuit façon Brownies et croustillant praliné.

6.50 euros

## **Turbulences**

Ganache chocolat noir. Crème légère vanille et crèmeux noix de coco.  
Biscuit noix de coco croustillant.

7.50 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.

**Photos disponibles sur [www.patrickhermand.com](http://www.patrickhermand.com)**

## Entremets du Nouvel An



### Golden Night

Crème légère chocolat lait, crémeux caramel et caramel mou à la fleur de sel.

Biscuit chocolat croustillant cacahuètes salées

*Format individuel : 6.50 euros.*

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



### Flocon

Crème allégée vanille, crémeux chocolat noir et coulis de cranberries.

Biscuit façon Brownies chocolat noir cranberries.

*Format individuel : 6.50 euros*

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

### 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).

- Bonbon
- Suzanne
- Infini
- Plaisir intense
- Keitt
- Bonheur
- Pop art
- Longchamps
- Merveilleux
- Crunchy
- Mistral
- Saïgon
- Queen lady
- Eden
- Mango tango
- 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
- Vanille

Prix à la pièce : 15 euros

- Aux marrons

Prix à la pièce : 19 euros



## Les macarons sucrés

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

### **Nouveautés 2019-2020:**

- Mont Blanc
- Champagne rosé

Prix à la pièce : 1.30 euros

## Les macarons d'exception

- Foie gras fleur de sel
- Foie gras figue au Porto
- Foie gras truffe noire
- Truffe blanche

### **Nouveautés 2019-2020**

- Foie gras fève de Tonka

Prix à la pièce : 2.50 euros

Boissons conseillées avec le Foie gras : Champagne, vins blancs moelleux, vins blancs liquoreux, Chateaufort-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 12 macarons (20 euros), 16 macarons (25 euros) ou 24 macarons (35 euros)



Etui de 20 macarons

## Le coffret d'exception

- Coffret de 4 macarons : **ganache chocolat noir caramel caviar**  
Prix : 20 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'écureuil**

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 noir 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 Koulitch**

Spécialité russe, brioche aux fruits confits macérés dans le rhum et parfumée à la fleur d'oranger et à la vanille.

Vendu dans sa boîte cadeau (1.2 kg pour 5 à 6 pers).

**Prix : 18 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 feuilleté, frangipane.
- **La Galette Pomme** : Pâte feuilletée, compote de pomme, dés de pommes caramélisées à la vergeoise caramélisées.

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

### Les insolites :

- **La Pacha**: pâte feuilletée, frangipane pistache et griottes.
- **L'Amaryllis** : 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.
- **L'Addict**: pâte feuilletée, frangipane spéculoos, éclats de caramel et biscuit spéculoos.

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**



