

# OPALINE

- Le Touquet -



La maison OPALINE fondée par Charles et Julie, frère et sœur, vous invite pour son 3<sup>ème</sup> Noël dans un univers fait de gourmandises salées et sucrées.

Toute l'équipe d'OPALINE a associé son savoir-faire et a imaginé pour l'occasion une collection en parfaite harmonie pour un Noël magique au Touquet.



Au fil des pages, découvrez toutes nos créations pour une fin d'année festive et gourmande ! A déguster en amoureux, en famille, ou entre amis.

**En cette année si particulière, nous avons plus que jamais besoin de vous pour que nous puissions continuer à vous régaler pendant encore de nombreuses années !**



**Pensez à réserver vos bûches, gâteaux, traiteur salé ou sucré, mignardises, pains spéciaux, le plus tôt possible.**

**Collection limitée !**



**OPALINE**  
Pâtisserie et Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46

# OPALINE

- Le Touquet -

*Commande minimum de 10 unités par sorte*

## Gamme salée

### *Verrine salée 1,30€ TTC l'unité*

Plateau de 30 verrines classique 37€ TTC

→ 3 saveurs au choix

Plateau de 50 verrines classique 62€ TTC

→ 4 saveurs au choix



- Crémeux de betterave et fêta ;
- Crevettes, mangue, curry, fromage frais ;
- Avocat, fêta, grenade ;
- Panacotta au saumon et chou-fleur ;
- Houmous, burrata, tomate cerise, courgette rôtie ;
- Pois chiches, burrata, graines de sésame ;
- Potimarron, zaatar, fromage blanc, granola salé Opaline



### *Verrine prestige salée 1,80 TTC l'unité*

Plateau de 30 verrines prestige 52€ TTC

Plateau de 50 verrines prestige 88€ TTC

- Crème de chorizo, poivrons grillés à l'huile d'olive ;
- Saumon fumé, concombre crème à l'aneth, radis ;
- Crémeux de foie gras, oignons caramélisés et pain d'épices ;
- Tartare de Saint-Jacques, crémeux de panais et croustillant de chorizo ;
- Tartare de saumon Thaï, brisures de cacahuètes ;
- Caviar d'aubergines maison, burrata et pignons de pin



**OPALINE**  
Pâtisserie et Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46

*Navette salée 1,30€ TTC l'unité*

Plateau de 15 navettes 19€ TTC

→ 2 saveurs au choix

Plateau de 30 navettes 38€ TTC

→ 3 saveurs au choix

- Jambon cru de pays, pesto maison ;
- Saumon fumé et crème ricotta citron-aneth ;
- Caviar d'aubergine et fêta ;
- Concombre et crème menthe fraîche ;
- Crème de roquefort et noix ;
- Courgettes rôties et tapenade maison



**Vous pouvez si vous le souhaitez, choisir vos graines décoratives sur vos navettes, à savoir :**

- Graines de courge,
- Graines de sésames dorées,
- Mélange de graines de lin (brun et blond),
- Graines de pavot

*Petit four salé 0,90€ TTC l'unité*

**A réchauffer 10 min au four à 120°C**

→ Plateau de 20 petits fours salés 18€ TTC

→ Plateau de 40 petits fours salés 34€ TTC

Au choix par 5 unités :

- Mini-quiche lorraine ;
- Mini-quiche courgette-fêta-citron ;
- Mini-quiche courgette-saumon fumé ;
- Mini-quiche épinards frais-saumon fumé ;
- Mini-quiche oignons caramélisés ;
- Mini-quiche légumes du soleil ;
- Mini-quiche roquefort et noix ;
- Mini-croque bacon/comté/moutarde miel ;
- Mini-croissant au jambon de pays, emmental, moutarde ;
- Feuilleté aux saucisses et graines de pavot



# OPALINE

- Le Touquet -

## *Mini-tartelette aux herbes aromatiques 1,40€ TTC l'unité*



- Plateau de 30 mini-tartelettes 39€ TTC
- Plateau de 54 mini-tartelettes 65€ TTC



Au choix :

- Baies roses, saumon fumé, citron ;
- Courgettes rôties, fêta, graines de courge ;
- Caviar d'aubergine, burrata et pignons de pin
- Saumon Gravlax maison, burrata, perles de Yuzu, graines de courge et ciboulette



# OPALINE

- Le Touquet -

## *Nos quiches*

- 6 personnes 24€ TTC
- 8 personnes 32€ TTC
- 10 personnes 40€ TTC



Au choix :

- Quiche lorraine ;
- Quiche légumes/burrata ;
- Quiche aux légumes du soleil ;
- Quiche aux oignons caramélisés ;
- Quiche courgette / fêta / citron ;
- Quiche saumon fumé-courgette ;
- Quiche saumon fumé-épinards frais



**Gamme sucrée**

*Commande minimum de 10 unités par sorte*

*Nos mignardises 1,40€ TTC l'unité*

Plateau de 20 mignardises 27€ TTC  
⇒ 3 saveurs au choix

Plateau de 40 mignardises 52€ TTC  
⇒ 5 saveurs au choix

- Petits choux pralinés,
- Petits choux St Honoré,
- Petits choux garni café,
- Tartelette orange et thé Matcha,
- Tartelette sirop d'érable et chocolat,
- Tartelette aux fruits (selon la saison),

- Mini-macaron sapin pistache,
- Brownie,
- Biscuit spéculoos, chantilly marron et insert cassis,
- Mini-entremet biscuit coco, crémeux ananas et gelée de fruits de la passion,
- Tarte chocolat, crémeux noisette-chocolat, brisure de noisettes



**Nos bûches de Noël**

Bûchette individuelle 6€ TTC

- ⊙ Bûche 4 personnes 25€ TTC
- ⊙ Bûche 6 personnes 38€ TTC
- ⊙ Bûche 8 personnes 49€ TTC



**Le Touquettois**

Mousse chocolat, craquant praliné et biscuit succès

**La Poire-vanille**

Biscuit Trocadéro noisette, gelée de caramel et poires, croustillant praliné, mousse vanille intense.

Bûche enrobée de chocolat blanc et pépites de noisettes



**La Chocolat-Spéculoos-Chicorée**

Meringue spéculoos, croustillant praliné, insert avec crémeux caramel-chicorée, chantilly chocolat et copeaux de chocolat

