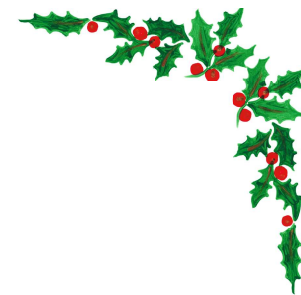




OPALINE

- Le Touquet -



La maison OPALINE fondée en 2018 par Charles et Julie, frère et sœur, vous invite à découvrir sa carte traiteur dans un univers fait de gourmandises salées et sucrées. Toute l'équipe d'OPALINE a associé son savoir-faire et a imaginé pour son 7ème Noël une collection en parfaite harmonie pour un moment de partage magique au Touquet.

Au fil des pages, découvrez toutes nos créations faites maison pour vos réceptions festives et gourmandes ! À déguster en amoureux, en famille, ou entre amis.

Pensez à réserver gâteaux,  
traiteur salé ou sucré,  
mignardises, pains spéciaux,  
le plus tôt possible.  
Collection limitée !



OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46



Commande minimum de 5 unités par sorte

**NOS MINIS-  
PANKAKES  
GARNIS**  
1,50€ TTC  
l'unité



→ Plateau de 15 unités 22€ TTC  
→ Plateau de 30 unités 43€ TTC

#### Au choix :

- Poivrons confits façon tapenade, mousse de chèvre frais
- Crème onctueuse de champignons, cèpes parfumés, éclats de noix grillées
- Mousse d'avocat citronnée, fêta, grenades
- Tapenade de tomates confites et légumes du soleil



**NOS MINIS-  
PANKAKES  
NATURE**  
0,50€ TTC  
l'unité

OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46



Commande minimum de 5 unités par sorte

**VERRINE  
SALÉE**  
1,90€ TTC  
l'unité



→ Plateau de 15 verrines 28€ TTC  
→ Plateau de 30 verrines 54€ TTC  
→ Plateau de 40 verrines 71€ TTC

- Saumon fumé, concombre, crème à l'aneth, radis
- Avocat citronné, fêta, grenades
- Houmous onctueux, burrata, tomates cerises confites et courgette rôtie
- Compotée de butternut aux épices douces, burrata crémeuse et pignons de pin grillés
- Potimarron rôti, zaatar parfumé, fromage blanc et notre fameux granola salé

OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46



# OPALINE

- Le Touquet -

**NAVETTE  
SALÉE**  
1,90€ TTC  
l'unité

*Commande minimum de 5 unités par sorte*



→ Plateau de 15 navettes 28€ TTC

→ Plateau de 30 navettes 56€ TTC

- Saumon fumé, crème mascarpone citron-aneth
- Crème de champignons & cèpes, noix torréfiées
- Concombre & crème menthe fraîche
- Crème de roquefort & noix
- Jambon aux herbes, éclats de pistache & cream cheese

**Nos navettes 100% faites maison sont décorées de graines de courge *ou* graines de sésame dorées *ou* graines de pavot.**

OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46

# OPALINE

- Le Touquet -

**PETIT FOUR  
SALÉ**  
1,30€ TTC  
l'unité

*A réchauffer 10 min au four à 120°C*



→ Plateau de 20 petits fours salés 25€ TTC

→ Plateau de 40 petits fours salés 49€ TTC

## Au choix par 5 unités :

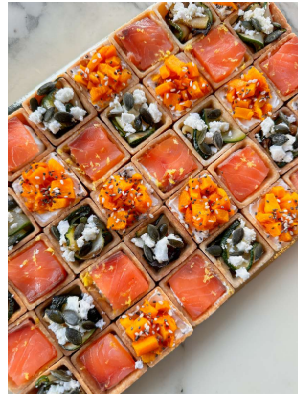
- Mini-quiche lorraine
- Mini-quiche courgettes et saumon fumé
- Mini-quiche chèvre, potimarron et noisettes
- Mini-quiche oignons caramélisés
- Mini-quiche roquefort et noix
- Mini-croque jambon aux herbes, comté et moutarde au miel
- Feuilleté aux saucisses et graines de pavot
- Feuilleté tapenade de tomates confites et pignons de pin



OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46

**MINI-  
TARTELETTE**  
1,50€ TTC  
l'unité



*Commande minimum de 5 unités par sorte*

→ Plateau de 40 mini-tartelettes 58€ TTC

→ Plateau de 54 mini-tartelettes 79€ TTC

**Au choix :**

- Baies roses, saumon fumé, zestes de citron
- Courgettes rôties, fêta, graines de courge
- Compotée de butternut aux épices douces, burrata et pignons de pin
- Potimarron, mascarpone, sésame, purée d'amandes

OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46

**NOS QUICHES**



Individuelle 5 € ou 5,50 € TTC selon le goût

6 personnes 34€ TTC

8 personnes 43€ TTC

**Au choix :**

- Quiche lorraine
- Quiche courgettes et saumon fumé
- Quiche chèvre, potimarron et noisettes
- Quiche oignons caramélisés
- Quiche légumes du soleil
- Quiche roquefort et noix

Nos quiches, avec leur pâte 100% faite maison, sont une véritable invitation à la gourmandise. Préparées avec des ingrédients frais et de qualité.

OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46





OPALINE

- Le Touquet -

Gamme sucrée



**NOS  
MIGNARDISES**

1,90€ TTC  
l'unité

Commande minimum de 10 unités par sorte



Plateau de 20 mignardises 37€ TTC

Plateau de 40 mignardises 73€ TTC

- Chou praliné Paris-Brest
- Chou St Honoré
- Tarte citron meringuée
- Chou garni café ou chocolat
- Tarte bourdaloue (poires-amandes)
- Sablé breton pécan caramel
- Sablé breton mousse cheesecake citron vert
- Brownie
- Biscuit crème de marron, chantilly
- Macaron fruits rouges

Petites bouchées  
raffinées  
qui allient délicatesse  
et gourmandise!

OPALINE

Restaurant & Brunch - Pâtisserie & Salon de thé  
43 Av. du Verger 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE  
Tél : 03.21.81.42.46



OPALINE

- Le Touquet -



**NOS BÛCHES  
DE NOËL**

Format individuel : 7€ TTC

Bûche 4 personnes : 29€ TTC

Bûche 6 personnes : 43€ TTC

Bûche 8 personnes : 57€ TTC

**BÛCHE "LE TOUQUETTOIS"**

Notre best-seller, une mousse au chocolat intense et onctueuse, mariée à un biscuit succès léger et aérien, le tout sublimé par un croustillant praliné. Une gourmandise qui plaît à toutes les générations, alliant fondant, croquant et une touche de douceur irrésistible à chaque bouchée.

**BÛCHE 100% NOISETTE**

Biscuit dacquoise à la noisette, croustillant praliné noisette, praliné noisette fondant au cœur, ganache onctueuse à la noisette, crémeux noisette intensément gourmand.

Un voyage sensoriel entre douceur et intensité, pour une expérience inoubliable!

**BÛCHE VANILLE & POIRE**

Biscuit madeleine à la vanille, croustillant délicat, confit de poire et brunoise de poire fraîche, crémeux vanille, ganache montée vanille légère et aérienne. L'alliance délicate d'une vanille douce avec la fraîcheur de la poire, pour une bûche élégante et lumineuse au cœur de Noël.

**PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES**

Pavlova légère et rafraîchissante, parfaite pour clore un repas en toute légèreté! Meringue française croquante, chantilly vanille/tonka, compotée de fruits exotiques (mangue, ananas, passion), fruits frais, zestes de citron vert, décors en chocolat et biscuit. Un final exotique et délicatement acidulé qui laisse en bouche une sensation fraîche et absolument addictive.







**POUR SUBLIMER VOTRE TABLE DE FÊTE, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS PAINS SPÉCIAUX DE LA MAISON GREMONT À MONTREUIL-SUR-MER, AINSI QUE PAR UNE SÉLECTION DE BRIOCHES ET VIENNOISERIES GOURMANDES OPALINE**



Pour accompagner votre foie gras / fruits de mer

- Pain de mie seigle
- Pain de mie seigle aux figues & raisins
- Pain de mie rond (idéal pour les toasts)
- Bûcheron aux fruits (figues, abricots, noisettes)
- Waldkorn

Pour votre plat principal

- Jean-Valjean
- Campagne ou campagne au levain

Pour votre plateau de fromages

- Sportif
- Bûcheron classique
- Bûcheron aux fruits (figues, abricots, noisettes)
- Waldkorn

Pour le petit déjeuner

- Croissant, Pain au chocolat, Craquelin
- Brioche nature (individuelle, 250 g ou 500 g)
- Couronne feuilletée
- Coquille de Noël individuelle (nature ou raisins ou chocolat)
- Coquille de Noël 250g ou 400 g

