

DEHERRIPON

BOULANGER | PÂTISSIER | CHOCOLATIER | TRAITEUR | GLACIER



Joyeuses Fêtes

COMMANDÉZ EN
LIGNE

INFORMATIONS
IMPORTANTES AU DOS

COCKTAILS SALÉS

NOS PAINS SURPRISES

CHARCUTERIE

Jambon blanc fumé, filet américain, rosette, jambon d'Ardenne.

64 sandwiches (8 à 12 pers)	35.20€
30 sandwiches (4 à 6 pers)	21.70€

MÉLANGE

Fromages et Charcuteries.

64 sandwiches (8 à 12 pers)	35.20€
30 sandwiches (4 à 6 pers)	21.70€

LE GARGANTUA

PAIN RUSTIQUE GARNI DE MINI-FALUCHES

NOS SORTES	Filet Américain	Surimi-Crabe
	Jambon Blanc	Thon
	Hollande	Poulet

FROMAGE

Hollande, comté, roquefort, ail et fines herbes.

64 sandwiches (8 à 12 pers)	35.20€
30 sandwiches (4 à 6 pers)	21.70€

OCÉAN

Surimi-crabe, saumon fumé, thon.

64 sandwiches (8 à 12 pers)	39.85€
30 sandwiches (4 à 6 pers)	25.80€

NOS APÉRITIFS CRÉATIFS

PLATEAU DE WRAPS

Poulet, Saumon, Thon

Plateau de 24 pièces	19.70€
Plateau de 12 pièces	9.85€

MINI-BAGNATS GARNIS

Filet Américain	Surimi-Crabe
Jambon Blanc	Thon
Hollande	Poulet

Plateau de 30 pièces	43.47€
Plateau de 20 pièces	28.98€

PETITS FOURS APÉRITIFS

Quiche lorraine
Quiche saumon
Friand jambon

Plateau de 20 pièces	19.00€
Plateau de 10 pièces	9.50€

Croissant fromage
Mini Pizza
Roulé saucisse

LES ENTRÉES SAVOUREUSES.

NOS ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

CRÊPE

SAUMON FUMÉ

Garnie de béchamel, d'épinards à la crème et de fromage râpé.

4,60€/pièce

CRÊPE

FORESTIÈRE

Garnie de jambon blanc fumé, de béchamel, de champignons frais et de fromage râpé.

3,80€/pièce

COQUILLE FROIDE AU

SAUMON

Salade de thon, surimi-crabe, œuf, salade, tomate, mayonnaise.

5,65€/pièce

FEUILLETÉ SUPRÊME DE VOLAILLE

Crûte feuilletée « maison », filet de poulet, béchamel, champignons.

5,60€/pièce

FEUILLETÉ SUPRÊME DE LA MER



Crustade feuilletée « maison », sauce marinère, trio de poisson (saumon, aiglefin, crevettes).

7,80€/pièce

NOTRE GAMME DE PAINS

LES CONSEILS DE NOS BOULANGERS POUR LES FÊTES

PAIN BRIOCHÉ - Idéal avec Foie Gras et Saumon.

PAIN TOAST - À garnir selon vos envies.

PAIN NORDIK - À déguster avec vos fromages et foie gras.

PAIN BÜCHERON - Idéal avec vos Fruits de Mer.

PAIN CRUNCHY ET BIEN-ÊTRE - Avec votre charcuterie et Fromage.

PAIN NOIX - À déguster avec vos fromages.

Et toute notre gamme de pains quotidien...

PAINS



NEW LES NOUVEAUTÉS DE NOS FOURNILLS

PAIN DES BOIS

Farine de seigle, farine blanche garnies de noisettes torréfiées et raisins.

PAIN SPORTIF

Pain de mie avec assortiment de fruits (figues, ananas, raisins, cranberries, abricots).

PAIN SARRASIN

Pain de tradition, au levain de Sarrasin, fermentation longue, goût riche avec une texture très légère.



BÛCHES ET ENTREMETS

NOS CLASSIQUES

5.10€/Part

BÛCHE CHOCOLATINE

Mousse légère aux 3 chocolats (blanc, lait, noir), biscuit chocolat, glaçage chocolat.

— 4 / 6 / 8 Pers —

BÛCHE FLEUR DES NEIGES

Mousse chocolat blanc, craquant chocolat, palet de framboises, moelleux chocolat.

— 4 / 6 / 8 Pers —

BÛCHE ALLIANCE FRUITS ROUGES

Farandole de mousse aux 3 fruits rouges, crémeux vanille, biscuit viennois amande.

— 4 / 6 / 8 Pers —

BÛCHE TIRAMISU

Crémeux café, mousse mascarpone, crumble café, biscuit cuillère, chantilly vanille, copeaux chocolat lait.

— 4 / 6 / 8 Pers —

BÛCHE CROQUANTINE

Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousseline noisettes, moelleux chocolat et mousse chocolat.

— 4 / 6 / 8 Pers —

NOS NOUVEAUTÉS

5.10€/Part

BÛCHE CARAMÉLIA



Mousse caramel, crémeux vanille, dacquoise noisette et caramel beurre salé.

— 4 / 6 / 8 Pers —

BÛCHE CROUSTI-POIRE



Mousse spéculoos, compotée de poire, noix de pécan, zeste de citron vert, dacquoise noisette, praliné feuilleté.

— 4 / 6 / 8 Pers —

BÛCHE VAHINÉ

Crème vanille, abricots poêlés, coulis passion, dacquoise coco, streusel amandes.

— 4 / 6 / 8 Pers —

NOS BÛCHES TRADITIONNELLES

4,95€/Part

BÛCHE CRÈME AU BEURRE

Crème au beurre allégée, génoise, biscuit sablé.

Café

Praliné

— 4 / 6 / 8 Pers —

BÛCHE SAINT HONORÉ REVISITÉE

Crème pâtissière vanille, ananas, ganache chantilly vanille au chocolat blanc, petits choux caramélisés à la crème pâtissière, sablé breton.

— 4 / 6 Pers —

BÛCHE MERVEILLEUX

Meringue garnie d'une crème légère au chocolat recouverte de paillettes de chocolat noir.

— 4 / 6 Pers —

BÛCHES ET ENTREMETS

NOS BÛCHES GLACÉES

28.80€

BÛCHE

PÈRE NOËL FRAMBOISINE

Sorbet framboise,
glace vanille, meringue,
coulis fruits rouges.

BÛCHE

BONHOMME DE NEIGE VANILLE CHOCOLAT

Glace vanille, glace chocolat,
fond meringué, croquantine,
glaçage chocolat blanc.

BÛCHE

TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL MARBRÉ CARAMEL

Glace vanille, caramel beurre salé,
brisures de spéculoos,
dacquoise amande.

DISPONIBLE UNIQUEMENT EN 6 PERSONNES

NOS INDIVIDUELS GLACÉS

4.50€

PÈRE NOËL FRAMBOISINE

Sorbet framboise,
glace vanille, meringue,
coulis fruits rouges.

BONHOMME DE NEIGE VANILLE CHOCOLAT

Glace vanille, glace chocolat,
fond meringué, croquantine,
glaçage chocolat blanc.

TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL MARBRÉE CARAMEL

Glace vanille, caramel beurre salé,
brisures de spéculoos,
dacquoise amande.

NOS BÛCHETTES INDIVIDUELLES

BÛCHETTES

TRADITIONNELLES

Bûchette Chocolat
Bûchette Café
Bûchette Grand-marnier
Bûchette Praliné

4,30€ - La Pièce

BÛCHETTES

MOUSSES

Bûchette Alliance Fruits Rouges
Bûchette Chocolatine
Bûchette Fleur des Neiges
Bûchette Croquantine

4,50€ - La Pièce

Bûchette Tiramisu
Bûchette Crouti-Poire
Bûchette Caramelia
Bûchette Vahiné

NOS MIGNARDISES

PLATEAU DE 20 MIGNARDISES

24.80€ - LE PLATEAU

PLATEAU DE 40 MIGNARDISES

49.60€ - LE PLATEAU

COCKTAIL SUCRÉ



COQUILLES DE NOËL

NOS COQUILLES DE NOËL FABRICATION ARTISANALE DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

COQUILLE EXTRAFINE

AU LAIT

Lait

400 grs 6.90€

Lait - Raisins

Pépites Chocolat

400 grs 7.20€

COQUILLE EXTRAFINE

TRADITIONNELLE

Sucre

Sucre Chocolat

Sucre Raisins

250 grs 4.85€

500 grs 9.70€

750 grs 14.25€

1kg 18.95€

NOS GALETTES

RETRouvez vos Marsupilamis préférés !

NOS GALETTES CLASSIQUES

GALETTE FRANGIPANE

Poudre d'Amande de Californie

4 pers 13.50€

6 pers 20.25€

8 pers 25.20€

10 pers 31.50€

GALETTE AUX POMMES

Compote de Pommes Maison

4 pers 13.00€

6 pers 19.50€

8 pers 24.40€

10 pers 30.50€

ÉPIPHANIE



NOS GALETTES SPÉCIALES

CRÈME PÂTISSIÈRE

CHANTILLY

CHANTILLY FRAMBOISE

CHANTILLY ANANAS

4 pers 14.40€

6 pers 21.60€

8 pers 28.80€

10 pers 36.00€

LES GOURMANDES

CHOCOLAT

PRALINÉ NOISETTES

4 pers 14.40€

6 pers 21.60€

8 pers 28.80€

10 pers 36.00€

NOUVEL AN

— NOS HORLOGES —

HORLOGE CAFÉ

Crème au beurre allégée café,
génoise.

— 4 / 6 / 8 Pers —

HORLOGE PRALINÉ

Crème au beurre allégée praliné,
génoise.

— 4 / 6 / 8 Pers —

HORLOGE FRAMBOISIER

Crème au beurre allégée, génoise,
framboises.

— 4 / 6 / 8 Pers —

4.95€/Part

— NOS PIÈCES EN NOUGATINE —

CORBEILLE NOUGATINE

5.20€/Part

À PARTIR DE 10 PERS

Assiette en nougatine garnie de profiteroles et
de chocolats « maison » avec **sa sauce**
chocolat maison offerte.

2 VERSIONS SONT DISPONIBLES

VERSION PÂTISSIÈRE : 4 choux fourrés de crème diplomate vanille.

VERSION GLACÉE : 3 profiteroles fourrées de glace vanille.

SEAU DE CHAMPAGNE

5.60€/Part

À PARTIR DE 10 PERS

Seau en nougatine garni d'une bouteille en
chocolat et de profiteroles avec **sa sauce**
chocolat maison offerte.

NOS PLAISIRS D'OFFRIR

— NOS GOURMANDISES —

NOS CHOCOLATS MAISON

NOS BALLOTTINS GARNIS
250grs 15.35€
375grs 23.00€
500grs 30.70€
1kg 61.40€

Découvrez aussi notre gamme de chocolats
variés en magasin !

Pralines	Tuiles chocolat noir-amandes
Mendiants	Tuiles chocolat lait-amandes
Bouteille de Champagne	Bonbonnière

GAUFRES MAISON

FABRICATION ARTISANALE

VANILLE	PRALINÉ
VERGOISE	SPÉCULOOS
PAQUET DE 5 GAUFRES 6,20€	

FOURS SUCRÉS « MAISON »

FABRICATION ARTISANALE

Mini palet de dame
Langue de chat
Sablé cerise
Mini Cookies

Mini Muffins
Fours Amande pistache
Fours Amande orange
Sablé diamant.

3,95€/100grs

MACARONS GARNIS

Vanille
Caramel Beurre Salé
Chocolat
Spéculoos

Citron
Framboise
Pistache

1.20€/Macaron

COMMANDÉZ EN LIGNE

VOS DÉLICES DE NOËL EN QUELQUES CLICS



www.boulangerie-deherripon.fr

SCAN HERE



RETRouvez-nous ici

Instagram : [boulangerie.deherripon](https://www.instagram.com/boulangerie.deherripon)

facebook : [boulangerie deherripon](https://www.facebook.com/boulangerie.deherripon)

9 Rue Racine - 59200 Tourcoing

contact@boulangerie-deherripon.fr

0320945251

INFORMATIONS IMPORTANTES

HORAIRES D'OUVERTURE

NOËL

Lundi 22 décembre : **FERMÉ**

Mardi 23 décembre : **7h à 13h**

Mercredi 24 décembre : **7h à 18h**

Jeudi 25 décembre : **FERMÉ**

NOUVEL AN

Lundi 29 décembre : **FERMÉ**

Mardi 30 décembre : **7h à 13h**

Mercredi 31 décembre : **7h à 18h**

Jeudi 1er janvier : **FERMÉ**

ARRÊT DES COMMANDES

POUR NOËL : Dimanche 21 Décembre

POUR NOUVEL AN : Dimanche 28 Décembre



Après la prise de votre commande, la modification ne sera plus possible.



Un acompte vous sera demandé, il sera perdu en cas d'annulation.



Veuillez respecter l'heure de retrait de votre commande indiquée sur votre bon de commande.

Boulangerie Deherripon - 2025-2026

- Prix susceptibles d'être modifiés selon les cours et

les approvisionnements.

Les photos sont des suggestions de présentation.

Toute reproduction est interdite.

Joyeuses Fêtes

Catherine, Yves-Antoine DEHERRIPON
et toute notre équipe !