

DEHERRIPON

Boulangier - Pâtissier - Glaciers - Chocolatier - Traiteur



La Signature
de votre Artisan

OUVERTURES CREATIVES

PALMIER FRAÎCHEUR

Assortiment de 40 mini-faluches garnies de salade de poisson, poulet, fraîcheur, condiments.

44,00€/pièce

PAIN GARGANTUA

Pain rustique garni de sandwiches (filet américain, salade de crabe-surimi, thon, poulet, hollandaise, jambon blanc)

40 MINI-PAINS SANDWICHES : 44,00€/pièce
20 MINI-PAINS SANDWICHES : 24,40€/pièce

LES MISES EN BOUCHE SALEES

PETITS FOURS APERITIFS « COCKTAIL »

Quiche lorraine
quiche saumon
friand
roulé lardons
croissant fromage
feuilleté béchamel
feuilleté jambon
pizza
roulé saucisse
feuilleté anchois

PLATEAU DE 20 PIÈCES : 14,90€

TOASTS GARNIS : 10 variétés

PLATEAU DE 15 TOASTS : 18,00€
PLATEAU DE 35 TOASTS : 39,80€

MINI -BAGNATS GARNIS :

Jambon, salade de poulet, hollandaise, thon, crabe, filet américain

PLATEAU 20 PIÈCES : 24,00€
PLATEAU 30 PIÈCES : 36,00€

PLATEAU DE WRAPS :

Poulet, saumon, thon
PLATEAU 24 PIÈCES : 15,00€



Des conseils pour vos cocktails dînatoire, n'hésitez pas, nous sommes là pour vous conseiller.....

LES ENTREES SAVOUREUSES

COQUILLE NOIX SAINT-JACQUES

Garnie de noix St Jacques à la sauce fine champagne, râpé de fromage et crête de coq en feuilleté.

7,80€/pièce

FEUILLETÉ AUX RIS DE VEAU ET CHAMPIGNONS

5,90€/pièce

FEUILLETÉ SUPRÊME DE VOLAILLE

Croûte en feuilletage « maison », filet de poulet, béchamel, champignons.

4,60€/pièce

CRÊPE FORESTIÈRE

Garnie au jambon, à la béchamel et aux champignons frais.

3,20€/pièce

CRÊPE SAUMON FUMÉ

Garnie d'épinard à la crème, béchamel, saumon et fromage

3,90€/pièce

COQUILLE FROIDE AU SAUMON ROSE

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

5,10€/pièce



LES CLASSIQUES

CROQUE MONSIEUR

Pain de mie, béchamel
« maison », jambon,
gruyère

2,50€ /pièce

CROQ'ENDIVES et CROQ'SAUCISSES

Faluche garnie béchamel,
endives jambon ou saucisse
champignons

2,50€/pièce

PIZZAS

Découvrez notre
gamme de pizzas.
En part individuelle et en grande
taille

MERGUEZ
ALSACIENNE
LORRAINE
NORDIQUE
JAMBON ET JAMBON
CHAMPIGNONS FRAIS
CHORIZO
POULET
PISSALADIERE
3 FROMAGES
FLAMMEKUECHE

QUICHES

LORRAINE
POIREAUX
MAROILLE
2 SAUMONS
CHEVRE TOMATE

LES PAINS SURPRISES

CHARCUTERIE

Jambon blanc fumé, crème
de foie, rosette, jambon d'Ardennes.

64 sandwichs (8 à 12 PERS) : 29,90€
30 sandwichs (4 à 6 PERS) : 19,70€

FROMAGE

Hollande, comté, roquefort, ail et fines herbes.

64 sandwichs (8 à 12 PERS) : 29,90€
30 sandwichs (4 à 6 PERS) : 19,70€

MÉLANGE

Fromage, charcuterie.

64 sandwichs (8 à 12 PERS) : 29,90€
30 sandwichs (4 à 6 PERS) : 19,70€

FRAÎCHEUR

Jambon, œufs, salade, mayonnaise.

64 sandwichs (8 à 12 PERS) : 31,50€
30 sandwichs (4 à 6 PERS) : 22,00€

OCEAN

Salade surimi «crabe », saumon fumé, thon.

64 sandwichs (8 à 12 PERS) : 34,50€
30 sandwichs (4 à 6 PERS) : 23,50€

FERMIER

Préparation fraîcheur, salade de filet de
poulet, filet USA.

64 sandwichs (8 à 12 PERS) : 31,50€
30 sandwichs (4 à 6 PERS) : 22,00€

▶ **SNACKING**

*NOS WRAPS « maison » GARNIS
au thon, saumon fumé, poulet.*

NOUVEAUTE

NOS SANDWICHS

*en 1/2 baguette
en pan bagnat
en pain viennois avec ou sans graines*

*Garnis de salades composées au choix,
avec ou sans crudité (salade, tomate, cornichons)
avec ou sans œuf*

au thon

crabe

poulet

filet américain

jambon blanc ou ardennes

fromage

selon votre demande et confectionnés devant vous.

Et profitez de notre

Formule EXPRESS : Un sandwich

Un dessert.

Une boisson

A TOUTE HEURE DE LA JOURNEE

**« REPAS VITE FAIT
MAIS BIEN FAIT »**



MON PAIN MON EQUILIBRE

Parmi notre large gamme de pains :
campagne, complet, nordik, ferme, mie

Demandez conseil pour le choix de votre pain selon votre menu.

Plus de 20 sortes de pain par jour

appréciez aussi
**NOS BAGUETTES
TRADITION
RUSTIGRAINES**

**TRADITION A L'AIL
TRADITION MAROILLE
TRADITION ROQUEFORT
BAGUETTE POULET CURRY
BAGUETTE TOMATES CHORIZO
BAGUETTE MONTAGNARDE**

**NOS PAINS SANDWICHS
(petits pains mous) et PISTOLETS**

**TOUS LES JOURS,
RETROUVEZ NOTRE GAMME DE**

SURFIN *au sucre ou sucre-raisins*

BRIOCHE PARISIENNE *nature, chocolat ou raisins.*

GÂTEAU LAIT *nature, chocolat ou raisins.*

CRAQUELINS

*ET TOUTE NOTRE VIENNOISERIE PUR BEURRE
fabriquée dans nos laboratoires*

TARTES ET PETITS GÂTEAUX

*Tous les jours,
découvrez notre gamme*

MERVEILLEUX
« traditionnel » 2,80€/part

MERVEILLEUX
« spéculoos » 2,90€/part

MERVEILLEUX
« chantilly chocolat-lait » 2,90€/part

TARTE AUX FRUITS TARTE AU CHOCOLAT ET NOTRE VARIETE DE FLANS.....

*Notre variété de petits gâteaux, environ
30 variétés*

*Et découvrez tous les jours
1 PROMOTION sur nos pâtisseries, notre
pain, notre viennoiserie ou sur notre
rayon traiteur.*

LES ENTREMETS :

CHOCOLATINE :

Mousse légère aux 3 chocolats (blanc, lait, noir), biscuit chocolat, glaçage chocolat, macarons vanille.
3.50€/part

CROQUANTINE :

Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousseline noisettes, moelleux chocolat et mousse chocolat.
3.60€/part

FORÊT NOIRE :

Mousseline chocolat, chantilly vanille, biscuit moelleux chocolat décoré en papillote chocolat lait.
3.50€/part

ALLIANCE FRUITS ROUGES :

Farandole de mousses aux 3 fruits rouges, crémeux vanille, biscuit viennois.
3.50€/part

FLEUR DES NEIGES :

Mousse chocolat blanc, craquant chocolat, palet de framboises, moelleux chocolat.
3.60€/part

TIRAMISU :

Crumble café, biscuit cuillère, crémeux café, mousse mascarpone, chantilly vanille, copeaux chocolat lait.
3,60€/part

LE CHOCO-GOURMAND :

Croustillant praliné-noisette, biscuit chocolat, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, crème diplomate vanillée, mousse chocolat Noir 70 % de cacao.
3.60€/part

LE VOLUPTÉ :

Crème diplomate vanille, compotée mangue passion, biscuit viennois, crème amande vanille.
3.50€/part

MIGNARDISES :

20 à 25 variétés
Plateau 20 pièces 18,00€
Plateau 35 pièces 31,50€

NOS VERRINES ET MINI VERRINES SUCREES :

(chocolatine, alliances fruits rouges, croquantine, fleur des neiges.....)



GÂTEAUX PRESTIGES

*Pour vos mariages, communions
banquets, fête événementielle,
anniversaires.*

WEDDING CAKE ENTREMETS SUR BRANCARD ET PRÉSENTOIR PIÈCE MONTÉE

Sur devis, nous essayerons de vous
satisfaire au mieux, un petit conseil, une
idée, une photo, une image c'est le détail
qui fera la réussite de votre fête.



LES GLACES

suivant la saison

4 pers : 12,80€

6 pers : 19,20€

8 pers : 25,60€

FRAMBOISINE :

*Sorbet framboise, glace vanille,
meringue, coulis de framboise et
macarons.*

NEGRESCO :

*Glace vanille, glace chocolat, fond
meringué, croquantine, coulis
chocolat et macarons.*

NUTELLA :

*Glace praliné au Nutella,
croquantine, glace vanille.*

NOISETIER :

*Crème glacée vanille, crème
glacée noisette, sauce caramel,
ganache lait-noisettes.*

PROFITEROLES GLACES :

*Superposition de 12 choux garnis
d'une crème glacée vanille et
sauce chocolat offerte.
18,00€/pièce*

PIECES EN NOUGATINE

SEAU DE CHAMPAGNE

Seau en nougatine garni d'une bouteille en chocolat et de profiteroles
soit : *version pâtissière* : 4 choux fourrés à la crème mousseline vanille.

version glacée : 3 profiteroles fourrés de glace vanille.

Sauce chocolat offerte pour les 2 versions

4,10€/part

CORBEILLE NOUGATINE

Assiette en nougatine garnie de profiteroles et de truffes chocolat
« maison »

Soit : *version pâtissière* : 4 choux fourrés de crème mousseline vanille.

version glacée : 3 profiteroles fourrés de glace vanille.

Sauce chocolat offerte pour les 2 versions

3.95€/part



NOS PLAISIRS A OFFRIR

et à s'offrir toute l'année

NOS CHOCOLATS « MAISON »

BALLOTINS GARNIS :

250grs 12,10€

375grs 18,15€

500grs 24,40€

BONBONNIÈRE garnie

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

*en chocolat garnie de pralines « maison »
ainsi que nos...*

TRUFFES : 3,90€/100grs

ORANGETTES : 4,80€/100grs

TUILES CHOCOLAT NOIR-AMANDES : 3,90€/100grs

TUILES CHOCOLAT LAIT-AMANDES : 3,90€/100grs



GAUFRES « MAISON »

Fabrication artisanale garnies :
Vanille, Vergeoise, Cointreau, Spéculoos
4,75€/ paquet de 5 gaufres

MACARONS GARNIS

*Vanille, café, chocolat, caramel vanille,
framboise, citron, pistache, spéculoos.*
0.90€ / pièce

FOURS SUCRÉS « MAISON »

*Tous les jours , dégustez nos
Mini palet de dame, langue de chat,
sablé cerise, cookies, muffins,
fours amandes pistache,
à l'orange et sablé diamant...*
3,00€/100 grs



Horaires :

de 7h à 13h30
et
de 14h30 à 19h

Le dimanche :
de 7h à 13h

Fermé le lundi

9 Rue Racine,
59200 Tourcoing

03 20 94 52 51



Rejoignez votre boulangerie sur Facebook
www.facebook.com/Deherriponboulangerie/

www.boulangerie-deherripon.fr

© Boulangerie Deherripon 2018 / 2019
Prix susceptibles d'être modifiés sans préavis
les photos sont des suggestions de présentation
Création : Levelup-cluster.eu

