

P. Gody



Collection Gourmande



Pour vous garantir une qualité et une fraîcheur irréprochable, tous nos produits sont conçus et réalisés dans notre laboratoire. Nous sélectionnons nos matières premières suivant des critères de qualité très pointus, tel que fraîcheur et productions locales.

Florence & Philippe Gody



NOS PARTENAIRES

NOTRE MEUNIER

Moulin Waast à Mons en Pévèle (59)



NOS FRAISES

Ferme Des Baies à Mons en Pévèle (59)



NOTRE LAIT

Ferme des Anneaux à Avelin (59)



NOS ŒUFS

Ferme Dupire à Landas (59)

NOS POMMES ET NOS POIRES

Fermes du Pévèle

NOTRE CHOCOLAT Chocolat VALRHONA



NOS COCKTAILS GOURMANDS

LES PAINS SURPRISES 30 pièces ou 50 pièces

ASSORTIS mimolette, gouda, rosette, jambon fumé, jambon de pays

GOURMET jambon de pays et saumon

FRAICHEUR salade, jambon fumé, tomates, mayonnaise

CHARCUTIER jambon fumé, salami, rosette, jambon de pays

SAUMON saumon fumé

OCEAN salade de crabe, salade de thon, saumon fumé, surimi

LES CANAPÉS 6 variétés

En plateau de 24, 35 et 48 pièces

GRAND CHOIX D'AMUSE BOUCHES à réchauffer
minis quiches, pizzas, tartelette oignons, poireaux, croque-monsieur,
feuilletés saucisse, mini vol au vent, tartelette aux petits légumes
En plateau de 12, 24, 35 et 48 pièces

LES SPÉCIALITÉS GARNIES

NAVETTES jambon, Hollande, gouda, crabe crudités,
jambon de pays, saumon

MINI BAGNATS crabe, surimi, poulet, thon, jambon



NOS ENTREMETS CHOCOLAT

LE CRÉQUILLON

fond dacquoise amande, mousse chocolat noir Caraïbe surmontée d'un disque praliné feuilleté et d'une mousse noisette



L'ABSOLU

fond biscuit chocolat, mousse chocolat noir Caraïbe et crémeux chocolat Jivara lacté

L'ORCHIDÉE

fond dacquoise amande, biscuit joconde, mousse chocolat noir Caraïbe, disque crème brûlée



FLEUR DE GUÉRANDE

mousse chocolat noir Araguani et pépites craquantes avec un caramel au sel de Guérande, surmonté d'une ganache caramel

LE CH'TI

sur un sablé spéculoos, croustillant chocolat noisette, riz soufflé et mousse légère café



L'ÉCUREUIL

biscuit sablé, crémeux vanille, mousse chocolat lait Tanariva, biscuit joconde recouvert d'un chocolat noisette craquant

LE 3 CHOCOLATS

biscuit joconde, craquant chocolat blanc, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait Tanariva et mousse chocolat noir Araguani

NOS ENTREMETS AUX FRUITS

FRAMBOISINE

mousse framboise, cœur coulis framboises et mûres, biscuit léger amandes pistache



PLAISIR DES ÎLES

mousse fruits de la passion, biscuit joconde, centre crémeux Pabana (mangue, banane, citron et passion)



ALIZÉE

mousse cocktail de fruits (ananas, citron, coco) mousse caramel, biscuit dacquoise amande

FRAISERAIE

biscuit léger aux amandes, mousse fraise et cœur crème brûlée vanille, décor fraises et chocolat blanc



NOS ENTREMETS CLASSIQUES

LE PRÉ D'AUTOMNE

génoise aromatisée au Kirsch
garnie de crème pâtissière et de fruits
selon la saison (fraises, framboises, pêches,
ananas) masqué et décoré de crème chantilly
et de fruits



LA FORÊT NOIRE

feuilles de génoise chocolat, crème chantilly
et griottines (petites cerises au Kirsch)
ou framboises (au choix)
recouvert de copeaux de chocolat



LA CAROLINE

génoise garnie de crème mousseline
au chocolat ou au café, décorée
de minis éclairs chocolat ou café



LE TAMBOURIN

génoise fourrée de crème mousseline
au Cointreau et de morceaux
de kiwis et de raisins frais,
de fraises ou framboises (selon la saison),
décor meringue italienne caramélisée



LE SAINT HONORÉ

petits choux café ou chocolat, crème pâtissière,
fond feuilleté, décor crème chantilly



LE FRAISIER *(selon la saison)*

génoise garnie de crème mousseline
accompagnée de fraises fraîches,
décor pâte d'amande

L'ANANAS

génoise garnie de crème mousseline
et de morceaux d'ananas frais,
décorée d'une meringue italienne caramélisée



LE MERVEILLEUX

disque de meringue, crème légère au chocolat,
décor copeaux chocolat

LE MOKA

génoise garnie de crème légère au café

NOS TARTES ORIGINALES

LA MACARONADE AUX FRAISES

sur fond de biscuit macaron
avec crème mousseline à la pistache,
accompagnée de fraises



LA TARTE PÉVÈLOISE

fond pâte sablée, garni de morceaux de pommes
cuites "façon normande", recouvert d'un disque
de crème chiboust caramélisé



LA TARTE CHOCOLAT

fond pâte sablée, ganache chocolat noir
incrusté de morceaux de poires,
recouvert d'un disque de crème chiboust au chocolat



LA TARTE AUX FRUITS FRAIS

fond pâte sablée, crème pâtissière
et fruits frais assortis selon la saison



LA TARTE AU CITRON

fond pâte sablée, crème au citron

Existe aussi en tarte citron meringuée



LA TROPEZIENNE

fond pâte briochée, crème légère mousseline.

Existe aussi aux Fraises suivant la saison



LA TARTE PROFITEROLLES

fond pâte sablée, petits choux garnis
de crème mousseline
recouvert de sauce chocolat,



LA TARTE ABRICOT

fond pâte brisée, crème légère aux amandes,
abricots caramélisés à la cassonade

Tartes

NOS TARTES

LA TARTE AUX FRAISES

(ou framboises selon la saison)

fond pâte sablée, crème pâtissière et fraises



LA TARTE AUX POMMES

fond pâte sablée, crème pâtissière
et lamelles de pommes



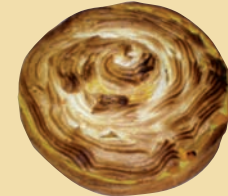
LE FLAN FLAMAND

fond pâte sablée, morceaux de pommes
cuites "façon normande"
et amandes effilées grillées



CRUMBLE FRAMBOISE

fond pâte sablée, crème d'amande,
framboise, crumble

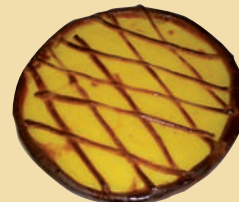


LA TARTE AUX POIRES

fond pâte sablée, crème d'amandes et poires

LE SOUFFLÉ PÊCHES

fond pâte briochée, crème pâtissière,
pêches, soufflé de meringues italiennes



LA TARTE AU SUCRE

grand classique des produits du Nord

fond pâte briochée, crème fraîche et cassonade

LE DORÉ CRÈME

fond pâte briochée,
crème pâtissière dorée au four

NOS SORBETS ET GLACES

TARTE AUX SORBETS

parfait vanille sur fond de biscuit dacquoise amande
décoré de boules de sorbets variés
(fraises, citron, passion, framboises...)



VACHERINS

GLACE VANILLE CAFÉ sur disque de meringue
ou GLACE VANILLE CHOCOLAT sur disque de meringue
ou GLACE VANILLE FRAISE sur disque de meringue

LE MARMITON PROFITEROLLES

petits choux garnis de glace vanille
et sauce chocolat dans un marmiton
de nougatine



MARMITON BOULES SORBETS ASSORTIS

marmiton nougatine garni de boules sorbets
et glaces assortis, décoré de fruits frais

LES PRÉSENTOIRS

pour vos mariages, anniversaires,
baptêmes, receptions, etc...

*possibilité de présentoirs
jusqu'à 200 pers*



NOS CROQUEMBOUCHES

LA CASCADE DE CHOUX

Choux garnis de crème pâtissière vanille,
Café ou Chocolat.



LA PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

Choux garnis de crème pâtissière Vanille,
Café ou Chocolat, décorations en Nougatine

LES PIÈCES MONTÉES À THÈME



quelques exemples

*N'hésitez pas à consulter notre catalogue
disponible en magasin*

LES REPRODUCTIONS PHOTOS

apportez nous votre photo, nous la reproduisons
sur un fond glacé sucré comestible
à poser sur le gâteau
de votre choix



Croquembouches

NOS PAINS

LES PAINS BLANCS

le boulot et la baguette du chef exclusivement cuits dans un four à sole de pierre afin de garantir la qualité et la conservation

LES PAINS SPECIAUX

LE PAIN « LA FOURNÉE » AU SEL DE GUÉRANDE :

Le secret du pain "La Fournée" réside dans un subtil mélange de farine de froment, de seigle et de farine d'épeautre complète.

Une mie aérée issue d'une longue fermentation procure à ce pain l'authentique goût du pain d'antan. Reconnaisable à sa forme typique car non façonnée, à sa croute craquante et bien dorée.

Sa conservation est de 3 jours.

Sans oublier :

LE PAIN COMPLET

LE PAIN DE CAMPAGNE

LE PAIN DE SON

LE PAIN CÉRÉALES

LE PAIN JAMBON GRUYÈRE

LE PAIN DE MIE

LE PAIN BÛCHERON



Pains

ENOS SPECIALITÉS

LES MIGNIARDISES SUCRÉES

disponible en plateau de 24, 35 et 48 pièces
mini éclairs, mini choux, mini tartelettes,
petites mousses chocolat
et fruits assorties, mini baba,
mini merveilleux, moines,
glands...



LES MACARONS

framboise, pistache, café,
chocolat, fraise, vanille, citron,
caramel, rose, violette...



LES BRIOCHES

nature, sucre, raisins, et sucre et raisins

LES GAUFRES MAISON

retrouvez le goût authentique
des gaufres d'antan à la cassonade

Depuis plus de 30 ans nous utilisons
la même recette. La cuisson de
nos gaufres dans des moules
d'époque en fonte leur procurent
une cuisson et une couleur Unique...



P. Gody



**138, rue nationale
59710 PONT A MARCQ
Tél. 03 20 61 44 52**

horaires d'ouverture
du lundi au samedi
de 7h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h30
le **dimanche** de 7h00 à 12h30
fermé le mardi

**2, rue du Général de Gaulle
59251 ALLENES LES MARAIS
Tél. 03 20 90 98 46**

horaires d'ouverture
du lundi au samedi
de 7h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
le **dimanche** de 7h00 à 12h30
fermé le mardi

ouvert juillet et aout

2 adresses pour vous satisfaire

