

*Savouriez
chaque instant*

625, boul. de la Gappe
Gatineau, secteur Gatineau
(Québec) J8T 8G1
Tél.: 819 561.9245

262, boul. Saint-Joseph
Gatineau, secteur Hull
(Québec) J8Y 3X8
Tél.: 819 776.0000

www.fidelice.ca

Consultez la page Fidéllice
sur Facebook



Fabriqué de papier 100% recyclé, sans agent de blanchiment.

Nous vous proposons
une fraîcheur, une qualité
et une palette de
saveurs uniques...



Fidéllice
pâtisserie fine

Gamme Santé

Muffin aux framboises

Farine d'épeautre biologique, eau distillée, framboises, dattes séchées, œufs oméga-3, huile de canola (sans gras trans), poudre à pâte, bicarbonate de soude.

Muffin aux bleuets et aux noix

Farine d'épeautre biologique, eau distillée, bleuets sauvages du Québec, dattes séchées, œufs oméga-3, noix de Grenoble, huile de canola (sans gras trans), poudre à pâte.

Muffin au chocolat (bio équitable), noix et bananes bio

Farine de sarrasin biologique, eau distillée, bananes bio, dattes séchées, œufs oméga-3, noix de Grenoble, chocolat bio équitable 70 %, huile de canola (sans gras trans), poudre à pâte.



Gâteau Saint-Délice

Biscuit moelleux aux noisettes

Œufs oméga-3, pommes, poudre de noisettes, dattes séchées, farine de sarrasin biologique, poudre de cacao, poudre à pâte.

Ganache santé

Crème 35 %, lait 2 %, dattes séchées, chocolat 100 % pure pâte de cacao, huile de noisettes.

Framboises congelées

Glaçage santé aux framboises

Jus de pomme non sucré, framboises congelées, gélatine neutre.

Aussi disponible en portions individuelles.

Autres produits à venir...



Valeurs nutritives calculées par les nutritionnistes-diététistes du Groupe Harmonie Santé (ABC Étiquetage Nutritionnel)

Gâteaux

Dame-blanche

Génoise blanche, crème Chantilly, crème légère à la vanille. Un goût simple et honnête, pour les amants du dessert qui réclament du je-le-veux-tout-blanc-mon-gâteau !

Forêt-noire

Génoise au chocolat, crème Chantilly, cerises Bing macérées dans le kirsch, sirop au kirsch, copeaux de chocolat mi-amer.

Fraisier

Génoise blanche, mousse légère parfumée au kirsch, fraises fraîches, sirop au kirsch, fine couche de pâte d'amande. Traditionnellement préparé à partir de mousseline (plus riche), Fidéllice vous propose une version plus légère afin de répondre à vos attentes; plaisir et santé. C'est une question d'équilibre.

Framboisier

Génoise blanche, mousse légère parfumée au kirsch, framboises, sirop au kirsch.

Shortcake aux fraises fraîches

Génoise blanche, crème Chantilly, deux étages de fraises fraîches, amandes effilées grillées, le tout couronné de fraises... bien sûr !

Qu'est-ce qu'une GÉNOISE?

Comme son nom l'indique, la génoise est une pâtisserie originaire de la ville de Gênes. Traditionnellement confectionnée à base d'œufs montés, de farine et de sucre, elle quitte le four dotée d'une grande légèreté, afin de mettre en valeur les mousses, crèmes ou ganaches qui l'accompagnent. En somme, une génoise est une pâte de gâteau tout simplement délicieuse!!!

ah! bon?!

St-Honoré à la façon de Fidéllice

Pâte feuilletée pur beurre, génoise blanche, crème légère, salade de fruits rehaussée d'une touche de rhum, choux caramélisés garnis de crème légère, tourbillon de crème Chantilly, entouré de fraises fraîches. Chez Fidéllice, la tradition et l'innovation sont à l'honneur !

Verger

Génoise blanche, crème Chantilly, salade de fruits, amandes effilées grillées, décoré d'un bouquet de fruits variés... Convient bien à une fête d'enfants !

Quel est le secret du biscuit BISCUIT DACQUOIS et du biscuit BISCUIT JOCONDE ?

Le biscuit, cette savoureuse pâte à gâteau, demeure d'une texture tout aussi moelleuse que la génoise. D'un côté, nous trouvons le biscuit Dacquois, préparé sur une base de meringue à laquelle nous ajoutons un tantinet de farine ainsi qu'une bonne quantité de poudre d'amandes ou de noisettes. Le biscuit Joconde quant à lui, se compose d'une importante quantité d'œufs entiers, de poudre d'amandes et de quelques pincées de farine. Ces deux succulentes variantes vous sont proposées dans quelques-uns de nos Classiques, soit le Croque-Noisette, l'Opéra ou encore l'Amaretto... Joconde ou Dacquois ? Là est la question!

eh! bien!



Trinité

Biscuit au chocolat sans farine (la farine est remplacée par le cacao extra rouge) ganache extra amère (72 %), ganache au chocolat au lait, mousse au chocolat blanc. Trois dieux... trois péchés dans une seule bouchée!

Truffé

Génoise au chocolat, ganache noire, glaçage au chocolat, éventail et fleur en chocolat. Truffé, bien sûr, de chocolat!

Croque-noisette

Base croustillante au chocolat, biscuit Dacquois (noisettes et farine non blanchie), mousse au chocolat et au gianduja. Trois textures... trois symphonies dans une seule bouchée ! Selon nos fidèles habitués, notre croque-noisette est presque aussi connu que le ballet Casse-noisette de Tchaïkovski.

Désir-ultime

Biscuit succès aux amandes, une bonne quantité de noisettes entières caramélisées, mousse au chocolat noir 64 %. Le goûter, c'est l'adopter ! Savez-vous que le chocolat noir a des propriétés aphrodisiaques ?

Opéra

Biscuit Joconde, ganache noire, crème au beurre parfumée au café, glaçage au chocolat. Décoré d'une clef de sol et de filaments de feuille d'or authentique (24 carats). Un classique renouvelé à la Fidélité.

Amaretto

Biscuit Joconde, mousseline à l'amaretto, sirop à l'amaretto, pâte d'amande. Ne changez pas la recette! Parole de converti!



Mousse à la framboise

Génoise blanche, mousse à la framboise, glaçage à la framboise. Fidélité utilise des purées de fruits sans pépin et sans agent de conservation artificiel. Même en solo, la mousse aux framboises rivalise bien avec les chocolats du comptoir.

Exotique

Génoise blanche, mousse au fruit de la passion, ganache allégée, biscuit roulade. Un contraste étonnant. Osez, vous ne serez pas déçus!

Mousse au chocolat

Génoise au chocolat, mousse au chocolat, glaçage au chocolat et fleur en chocolat. La douceur du chocolat convient bien aux nouveaux initiés dans le vaste monde chocolaté.

Douceur citronnée

Génoise blanche, mousse au fromage légèrement citronnée, sirop au citron, glaçage au citron. Ce délice saura vous surprendre avec un tantinet de coulis de framboise. Demandez-le à nos conseillères.



Inédit

Génoise aux amandes, mousse à l'érable, bavaoise à la racine de gingembre, glaçage au caramel parfumé au gingembre, biscuit roulade. Issu d'une savoureuse rencontre entre l'Asie et notre belle province, le Québec. Deux continents... une saveur exceptionnelle!

Évasion

Génoise au chocolat, croquant au chocolat, mousse au fromage blanc, mousse au fromage au chocolat mi-amer, glaçage au chocolat blanc. Les possibilités sont illimitées pour vous évader ! Essayez une portion et faites-nous part de votre escapade...

Parisien

Génoise au chocolat, crème parisienne, copeaux de chocolat mi-amer. Un goût à la fois doux et chocolaté. Sa légèreté est grandement appréciée des petits... et des grands !

Tango

Génoise aux noisettes, mousse au chocolat, noisettes entières caramélisées, bavaoise à la vanille. Vos papilles sauront danser dès la première bouchée!



Gâteaux

Gâteaux

o Millefeuille aux fraises

Pâte feuilletée, crème pâtissière, crème Chantilly, fraises fraîches, glacé d'un nappage aux abricots et décoré de fraises et de fleurs en chocolat.

o Millefeuille aux framboises

Pâte feuilletée, crème pâtissière, crème Chantilly, framboises fraîches (framboises congelées selon les saisons et la disponibilité), glacé d'un fondant blanc et décoré de fleurs en chocolat.

o Gâteau au fromage cuit au four

Mince couche de croquant au chocolat, génoise blanche, gâteau au fromage cuit au four, crème légère, amandes effilées grillées, fruits frais (fraises, pommes, kiwis, raisin rouges et verts).

- Charlotte aux fruits des champs

Génoise blanche, mousse aux fruits des champs (framboises, bleuets, mûres, groseilles), biscuit roulade, surmontée d'un bouquet de petits fruits (framboises, bleuets, mûres, groseilles).

o Duo

Génoise blanche, mousse à la framboise, mousse légère parfumée au citron, glaçage à la framboise. Le mariage des deux saveurs fruitées est un choix idéal pour les amateurs du dessert qui recherchent un délice exempt de chocolat !

o Crème au beurre au chocolat

Génoise au chocolat, crème au beurre au chocolat.

o Crème au beurre au café

Génoise blanche, crème au beurre au café.

o Crème au beurre pralinée

Génoise blanche, crème au beurre pralinée, sirop au rhum, amandes grillées.

- Équinoxe

Génoise blanche, mousse à l'érable, pommes amoureusement sautées à l'érable du terroir, biscuit roulade. « Deux saisons...un équilibre doux ! », comme disent les participants de notre club de dégustation.

o Assiette fruitée

Biscuit roulade blanc, crème légère, framboises et bleuets, crème chantilly. Nul besoin d'avoir faim pour apprécier ce petit nuage de saveurs. Servi dans une assiette de présentation décorative.

Le PARFUM de la VANILLE AUTHENTIQUE

Utilisées depuis des siècles par les Aztèques pour adoucir l'amertume du chocolat dans la préparation de boissons cacaotées, les gousses de vanille qui parfument nos recettes sont le fruit de l'orchidée *Vanilla planifolia*. Il s'agit de la seule orchidée dont le fruit est comestible

o Framboise-sublime

Génoise au chocolat, mousse au chocolat dans laquelle on incorpore de la pulpe de framboises sans pépin, sirop à la framboise, glaçage à la framboise. Sublime, le mot est juste, l'amertume du chocolat se marie à merveille à l'acidité de la framboise.

- William

Génoise au chocolat, mousse au caramel, mousse au chocolat noir 64 %, poires caramélisées, biscuit roulade décoré d'une demi-poire et d'une fleur en chocolat. Un choix surprenant surtout durant l'été lorsqu'il est dégusté à peine dégelé!

o Tiramisu

Biscuit roulade blanc imbibé de sirop au café espresso, crème à Tiramisu authentique faite de fromage Mascarpone à 100%. Goûté et approuvé par de vrais Italiens, ce dessert très léger est servi dans une assiette de présentation décorative. À vos cuillères, prêt, partez !



Gâteaux pour tout genre d'occasions-

- première communion
- baptême
- fête d'enfants
- noces...



NOUVELLE PÂTISSERIE FINE

La chasse aux calories de la fin des années soixante met à mal les pâtisseries traditionnelles au profit de recettes plus légères, moins sucrées, moins grasses et plus raffinées. Ce contexte donne naissance à de nouveaux entremets plus légers. Montés en cercle et passés au grand froid, ces desserts à base de génoise, biscuit Joconde ou Dacquois, ces mousses aux parfums exotiques ou ces crèmes bavaroises, sont à l'origine du qualificatif «Pâtisserie fine». La congélation de certains de nos entremets fait donc partie intégrante du procédé de fabrication de la Pâtisserie fine.

Entremets glacés

o Coccinelle (saisonnier)

Symbole de chance et d'amour, elle est de retour.

- Parfait à la framboise (moins riche qu'une glace et plus onctueux qu'un sorbet)
- Bavaroise spécialement vanillée à la façon Fidélice (vraies gousses de vanille)
- Fine couche de biscuit roulade blanc.
- Glaçage aux framboises santé.
- Idéal pour une fête d'enfant ou en famille, **le tout se déguste congelé.** Attendez, mon rouge vif est naturellement framboise!

Tartes

- Jardinière

Pâte feuilletée (100 % pur beurre), crème légère, fruits frais: fraises, ananas, pêches, kiwis, raisins, framboises et bleuets, selon l'arrivage... Quelle symphonie de fraîcheur fruitée!

o Jardinière au chocolat

Pâte feuilletée au chocolat (100 % pur beurre), crème légère, ganache allégée, fruits frais: fraises, ananas, pêches, kiwis, raisins, pommes, oranges, framboises et bleuets, selon l'arrivage, copeaux de chocolat mi-amer. Uniquement chez Fidélice.

o Passion écarlate

(saisonnier, selon la disponibilité des framboises)

Biscuit succès aux amandes, crème brésilienne, framboises fraîches. Même madame Fidélice ne saurait y résister!

o Cake au citron

Citronné à souhait, ce merveilleux petit gâteau style « quatres-quarts » se déguste à tout moment de la journée!

o Passion tropicale

(saisonnier, mi-avril à la fin août)

Biscuit succès aux amandes, crème brésilienne, mangues fraîches mûries à point. Ravivez en vous des souvenirs exotiques où la mangue et le fruit de la passion forment un heureux mariage! Accompagnez le tout d'un vin liquoreux tel un bon Nivole ou encore un Neige.

o Soleil d'érable

(saisonnier)

Biscuit succès aux amandes, dôme de mousse à l'érable, couronne de fraises et de bleuets ou de framboises selon l'arrivage. Voilà une autre façon de déguster du sirop d'érable, fierté de notre terroir sous-utilisé! Prenez note que notre biscuit succès aux amandes ne contient pas de farine.

o Panier de pommes

Pâte feuilletée (100 % pur beurre), pommes en quartier, caramel à l'érable, noix de Grenoble. Pourquoi compliquer la simplicité? Quelques minutes au four... et le tour est joué!

o Tarte à la frangipane aux poires

Pâte feuilletée, crème frangipane (à base de poudre d'amandes), poires.

o Tarte à la frangipane aux pommes

Pâte feuilletée, crème frangipane (à base de poudre d'amande), pommes.



Accompagnez les tartes à la frangipane d'une bonne crème glacée à la vanille ou encore d'un bon verre de Pineau des Charentes blanc!





Pâtisseries fines

- o Désir Ultime
- o Tiramisu
- o Évasion
- o Équinoxe
- o Trinité
- o Croque-noisette
- o Exotique
- o Amaretto
- o Framboise-sublime
- o Doigts à la ganache noire
- o Opéra
- o Truffé

Une des spécialités de Fidélité

Les classiques au goût du jour, préparés dans le plus grand respect de la tradition.

- o Choux et cornets à la crème Chantilly
- o Éclairs
café, chocolat, Chantilly
- o Millefeuilles à la crème pâtissière
- o Millefeuille à la crème Chantilly et pâtissière
- o Mokas
café, chocolat, praliné
- o Paris-brest
- o Savarins aux fruits
- o Tartelettes aux fruits frais
fraises, framboises-bleuets, fruits variés
- o Tartelettes aux pommes et à la frangipane
- o Crème brûlée à la fève tonka
Crème, lait, jaune d'oeuf, sucre et fève tonka et chapeau de caramel croquant. Servi dans un ramequin décoratif consigné (retour de 1 \$ par ramequin). Osez vous laisser envoûter par les parfums inédits de la fève tonka... à la fois vanille, amandes et épices, et ce, selon votre humeur!
- o Macarons signés Fidélité
Chocolat, caramel à la fleur de sel, fruit de la passion, citron, framboise et thé vert Matcha. Colorés naturellement, et sans aucune saveur artificielle, vous craquerez pour la première bouchée, et fondrez de plaisir pour les suivantes...
Nouvelles saveurs à venir.

Vieilleseries artisanales



Chocolats, confiseries

Fabriqués à partir de chocolat belge et français. Une grande sélection de chocolats artisanaux offrant les saveurs les plus classiques comme le praliné, le miel, le café... ainsi que des saveurs innovatrices comme le piment et la cannelle.

Maintenant aussi disponible, une variété de **chocolats sans sucre** ainsi que des confiseries fabriquées à partir de **chocolat bio-équitable**.

Nos produits sont entièrement confectionnés à partir de pur beurre et de farine non blanchie.

- o Croissants nature
- o Croissants au fromage
- o Croissants aux amandes
- o Croissants aux amandes et chocolat
- o Chaussons aux pommes
(sans saveur artificielle)
- o Chocolatines
- o Danoises aux fruits



Pains

Notre éventail de choix convient à tous les goûts:

- o Baguettes blanches, baguettes brunes
- o Baguettes au levain (rustiques avec croûte craquante)
- o Pains belges blancs
- o Miches blanches
- o Miche aux olives
- o Pains français

Pains de spécialités:

- o Pains aux noisettes, miel et raisins
- o Pains campagnards aux olives
- o Pains multigrains
- o Pains aux pommes et raisins

Il nous fait plaisir de trancher votre pain !



La plupart de nos pains contiennent de la farine non blanchie, de l'eau filtrée et du sel de mer.



Épicerie fine

Fidélité vous propose maintenant une grande variété de produits fins pour jouer les grands chefs à la maison ou pour offrir en cadeau.

- o Huiles variées
olive extra vierge, noix, pépins de raisins,
truffes, noisettes...
- o Marinades, chutney, moutardes, confits d'oignons, ail mariné, cornichons...
- o Produits d'élevage Périgord
bloc de foie gras, cuisses de canard confites, magrets de canard séchés.
- o Gousses de vanille
- o Safran d'Espagne
- o Cœurs d'artichauts
- o Thés, tisanes et cafés
- o Assortiment de confitures
fruits variés, fruits et alcool, variétés sans sucre ajouté...
- o Vinaigres et vinaigrettes
à base de miel, framboises, roses, vinaigre balsamique...
- o Gelées à base de vin, de roses, tartinades pour fromage...
- o Fleur de sel
- o Cœurs de palmiers
- o Biscottis
chocolat et noisettes, pépites d'érable, amaretto...
- o Sélection de cafés « La Brûlerie »
- o Sélection de glaces et sorbets « Bilboquet »
- Et plus...



Charcuterie fine et fromages fins

Vous êtes pressés? Nos charcuteries de qualité ainsi que nos fromages du terroir et d'ailleurs sont prêts à faire une escapade avec vous!

Ne partez pas sans la baguette au levain!

Heures d'ouverture

	GATINEAU	HULL
Lundi	8 h 30 à 18 h	8 h 00 à 18 h
Mardi	8 h 30 à 18 h	8 h 00 à 18 h
Mercredi	8 h 30 à 18 h	8 h 00 à 18 h
Jeudi	8 h 30 à 19 h 30	8 h 00 à 19 h 30
Vendredi	8 h 30 à 19 h 30	8 h 00 à 19 h 30
Samedi	8 h 30 à 17 h	8 h 00 à 17 h
Dimanche	8 h 30 à 17 h	8 h 00 à 17 h



Frais du jour!

Sandwichs à emporter Variétés... pour tous les goûts!

Fidélise prépare aussi pour vous...

- Quiches
brocolis, épinards, poireaux, jambon
- Pâté à la viande
moitié porc, moitié veau
- Pâté au poulet
- Pailles au fromage
pâte feuilletée au fromage suisse
- Petits fours secs
- Coulis de framboises
ou de fraises

Fidélise, c'est plus qu'une pâtisserie fine!

Chers clients, Anne et Rasmey, ainsi que toute notre chaleureuse équipe, vous souhaitent de profiter de chaque instant!

Pour tous commentaires ou suggestions: fidelice@fidelice.ca

La majorité de nos gâteaux sont disponibles au magasin tous les jours dans les formats réguliers, c'est-à-dire, pour 6 ou 10 personnes.

Tous nos produits, **sans exception**, sont préparés à partir de matières premières de qualité supérieure.

Des formats plus grands sont disponibles sur commande, moyennant un avis pouvant varier de **2 à 7 jours** et parfois plus, selon le gâteau, le format et la période de l'année.

Pour des gâteaux originaux, différents ou traditionnels, Fidélise saura s'adapter à vos exigences.

ATTENTION !

TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE NOIX. INFORMEZ-NOUS AVANT DE COMMANDER.