

Accompagnements

Gratin dauphinois 2 pers	6.90 €
Gratin courgettes 2 pers	6.90€

PATISSERIE MUSEUR

15 Rue F Mitterrand Tél.: 04.73.80.00.89
C.C Les Molles Tél.: 04.73.80.38.00

Fax : 04.73.80.10.40

Email: jcmuseur@patisserie-museur.fr



Noël 2019



Invitation

Au Plaisir

Côté Salé

Côté Sucré





Bûche OR FEVES

Biscuit chocolat, mousse légère au chocolat OR FEVES, Croustillant praliné, décor feuilles d'or.

Une explosion de saveurs liées à l'assemblage de trois Origines.... Tanzanie, St Domingue et Equateur ... à réserver aux amateurs de grands crus chocolat

Bûche KIR ROYAL

Fond aux amandes et éclats de framboise, mousse chocolat et crème brûlée infusion kir royal, gelée de fruits rouges.

Un mariage audacieux et subtil, parfaitement équilibré

Bûche ROUSSILLON

Biscuit madeleine, crème légère chocolat lait, abricots moelleux et compotée, noisettes caramélisées.

La douceur lactée du chocolat sublimée par la pointe acidulée de l'abricot.

Bûche DIVINE

Biscuit madeleine, crème vanille soufflée avec framboises entières, décor copeaux chocolat blanc.

Un grand classique pour un dessert frais et léger et peu sucré.

Bûche CAMPAGNARDE

Biscuit charlotte, crème anglaise vanille, fruits rouges, décor fruits frais accompagnée d'un coulis de fruits rouges

L'incontournable dessert qui séduit petits et grands

Bûche crème au beurre

Vanille

Chocolat

Praliné

Grand Marnier

Café

Bûche Glacée

Bûche vacherin vanille framboise

Bûche fine champagne marrons glacés

Bûche nougat abricot et meringue

Corbeille Nougatine

**5.10€
/ Pers.**

Pour l'apéritif

Mini burger	la pièce	1.90 €
Briochain foie gras	la pièce	2.10 €
Aumônières impériales	la pièce	1.70 €
Mini nems et samossa	la pièce	1.70 €
Croustillant d'escargot	la pièce	1.70 €
Toasts	la pièce	1.70 €
Fours salés	la pièce	0.85 €
Navettes assorties	la pièce	1.70 €
Pain surprise (60 Toasts)		37.00 €

Mise en bouche

Œuf de saumon fumé cuit et brisure de truffe	la pièce	3.60 €
Fraicheur foie gras en verrine et compotée de poire	la pièce	5.80€

Les entrées froides

Foie gras de canard entier	les 100 gr	12.60 €
Exquis d'artichaut	la pièce	6.10 €
Tartare de noix de st jacques	la pièce	6.10 €
Demi langouste Parisienne (uniquement sur commande)	la pièce	21.50 €

Les entrées chaudes

	<u>La pièce</u>
Bouchée à la reine	5.00 €
Bouchée noix de St Jacques et Gambas	7.10 €
Rose de Noël chapon et morilles au vin jaune	6.40 €
Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes	7.30 €
Escargot de bourgogne	0.75 €
Coquille St Jacques	6.10€
Feuilleté de ris de veau	5.20 € les 100 gr

Les plats

	<u>La part</u>
Cocotte de lotte aux petits légumes	12.50 €
Souris de Cerf sauce St Hubert et quelques marrons	11.50 €