

Accompagnements

Pomme Dauphines les 4 pièces 3.20 €

Gratin dauphinois 2 pers 6.90 €

Gratin courgettes 2 pers 6.90 €

Nos pains

Baguette rustique 1.30 €

Pain au levain 2.75 €

PATISSRIE MUSEUR

C.C Les Molles Tél.: 04.73.80.38.00
Email: jcmuseur@patisserie-museur.fr

Ouvert du lundi au samedi de
8h00-12h30-14h00-19h30
Dimanche
8h00-12h30

Noël 2020



Invitation

Au Plaisir

Côté Salé

Côté Sucré

C.C Les Molles Tél.: 04.73.80.38.00
Email: jcmuseur@patisserie-museur.fr

Ouvert du lundi au samedi de
8h00-12h30-14h00-19h30
Dimanche
8h00-12h30



web

PATISSRIE MUSEUR

Nos Buches

Bûche CARIOCA

Biscuit génoise chocolat, crème légère chocolat origine Madagascar, décor copeaux de chocolat

Une explosion de saveurs liées à cette rarissime origine réservée aux amateurs de grands crus chocolat

Bûche LUBERON

Fond aux amandes et pistaches Praliné croustillant, Abricots moelleux et émulsion abricot

Le mariage subtil de l'abricot en deux façons et la douceur et d'un praliné croustillant

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 Abricot Caramel**

Corbeille Nougatine

Afin de mieux vous servir

Merci de

passer vos commandes le plutôt possible

**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

Fraîcheur crabe et tartare de légume	La pièce au choix
Fraicheur foie gras en verrine et compotée de poire	5.80€
Fraîcheur saumon roquette basilic	

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 aux agrumes	la pièce	6.10 €
Demi langouste Parisienne sur commande)	la pièce	21.50 €

Les entrées chaudes

	La pièce
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	8.90 €
Escargot de bourgogne	0.75 €
Coquille St Jacques	6.10€
Feuilleté de ris de veau	6.20 € les 100 gr
Cuisiné d'escargots et cèpes en estouffade	8.90€

La part

Filet de St-Pierre et sa sauce minestrone aux queues de gambas	9.20 €
Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles	9.20 €