

## Accompagnements

Pomme Dauphines les 4 pièces 3.20 €  
Ecrasé de pommes de terre au bloc de foie 3.85 €  
Gras de canard

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

## Pain

Baguette rustique 1.30 €

## **PÂTISSERIE MUSEUR**

C.C Les Molles Tél.: 04.73.80.38.00  
Email: [jcmuseur@patisserie-museur.fr](mailto:jcmuseur@patisserie-museur.fr)

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

PÂTISSERIE MUSEUR



## Noël 2021

**Côté Salé**

**Côté Sucré**

## Invitation

## Au Plaisir

C.C Les Molles Tél.: 04.73.80.38.00  
Email: [jcmuseur@patisserie-museur.fr](mailto:jcmuseur@patisserie-museur.fr)

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



web

# Nos Buches

## **Bûche SAMBA**

**Biscuit Joconde, crème légère chocolat origine Mexique sur praliné feuilleté, décor amandes**  
**Un mélange de textures réservée aux amateurs de chocolat et feuilletine.**

## **Bûche RUBIS**

**Biscuit chocolat, crémeux fruits des bois avec framboises et myrtille, mousse chocolat origine madagascar**  
**Le mariage subtil du fruit rouge et du chocolat**

## **Bûche PLUME**

**Biscuit madeleine, crémeux passion et compotée d'ananas**  
**Un grand classique pour un dessert frais, et léger. Idéal pour une fin de repas**

## **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 verger (trois sorbets)**  
**Nougat glacé**

### **Corbeille Nougatine**

Afin de mieux vous servir

Merci de

Confirmer vos commandes au plus tôt

**5.20€**  
**/ Pers.**

## Pour l'apéritif

Mini burger	la pièce	2.10 €
Briochain foie gras	la pièce	2.10 €
Mini tartare de la mer	la pièce	2.30 €
Mini nems et samossa	la pièce	1.70 €
Croustillant d'escargot	la pièce	1.70 €
Toasts	la pièce	1.70 €
Fours salés	la pièce	0.90 €
Navettes assorties	la pièce	1.70 €
Pain surprise ( 60 Toasts)		37.00 €

## Mise en bouche

Fraîcheur mangue et tartare de St Jacques	La pièce au choix
Fraicheur foie gras en verrine et compotée de poire	5.90€

## Les entrées froides

Foie gras de canard entier	les 100 gr	12.70 €
Exquis d'artichaut	la pièce	6.10 €
Tartare de noix de st jacques aux agrumes	la pièce	6.90 €
Demi langouste Parisienne sur commande)	la pièce	22.00 €

## Les entrées chaudes

	<u>La pièce</u>
Bouchée à la reine	5.10 €
Cassolette de noix de St Jacques et Gambas	8.50 €
Briochine au chapon et éclats morilles au vin jaune	6.50 €
Cocotte de saumon et gambas aux épices douces	8.90 €
Escargot de bourgogne	0.75 €
Coquille St Jacques	6.10€
Feuilleté de ris de veau	6.20 € les 100 gr

## La part

Dos de cabillaud beurre d'agrumes	9.20 €
Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles	9.20 €