

L'apéritif

Cakes salé (8,50 € pièce)

« Olives-jambon, légumes, escargots »

Salés Moulés (1,00 € pièce)

« Pizzas, quiches, fromage, légumes, aignon, thon, escargots »

Salés feuilletés (24,00 € le kg.)

« Saucisses, olives, jambon, fromage, pavot »

Mouettes en briache nature (0,70 € pièce)

Kouglofs au lard (24,00 € le kg.)

Mini moricettes garnies (1,50 € pièce)

« Fruite fumée, thon, poulet, emmental, rosette, jambon cru, jambon cuit »

Miches surprises (32,00 € pièce, 70 toasts environ)

« Fruite fumée, jambon cru, fromage ail et fines herbes, rosette, fete gras »



L'entrée

Fleurons (10,00 € le kg.)

Créates non garnies (1,00 € pièce)

Pâté lorrain (24,00 € le kg.)

Tourte lorraine (26,00 € le kg.)



Les Bûches



Bûche glacée : « vanille-framboise ou vanille-choco ou abricot-framboise »

Bûche crème au beurre : « praliné, café, chocolat ou vanille »

Bûche pâtissière : « vanille, café ou chocolat, avec copeaux ou pâte d'amande »

Québécoise : « brownies noix de pécan, pommes caramélisées, crème chiboust »

Eclat de Noël : « pain d'épices, praliné croustillant, mousse chocolat lactée »

Faugerollais : « génoise chocolat, crème chantilly chocolat et griottes, copeaux »

Vaucluse : « génoise, crème légère, framboises, copeaux de chocolat blanc »

Choco-Framboise : « génoise chocolat, crème chocolat, framboises, copeaux »

Samba : « biscuit joconde, mousse aux deux chocolats »

Marronnelle : « biscuit amandes, mousse aux marrons, éclats de marrons »

Framboisine : « biscuit joconde éclats de framboises, mousse framboise »

Saroureuse : « biscuit noisette, mousse chocolat, crème brûlée caramel »

La bûche 4 parts : 16,80 € | La bûche 6 parts : 25,20 €

