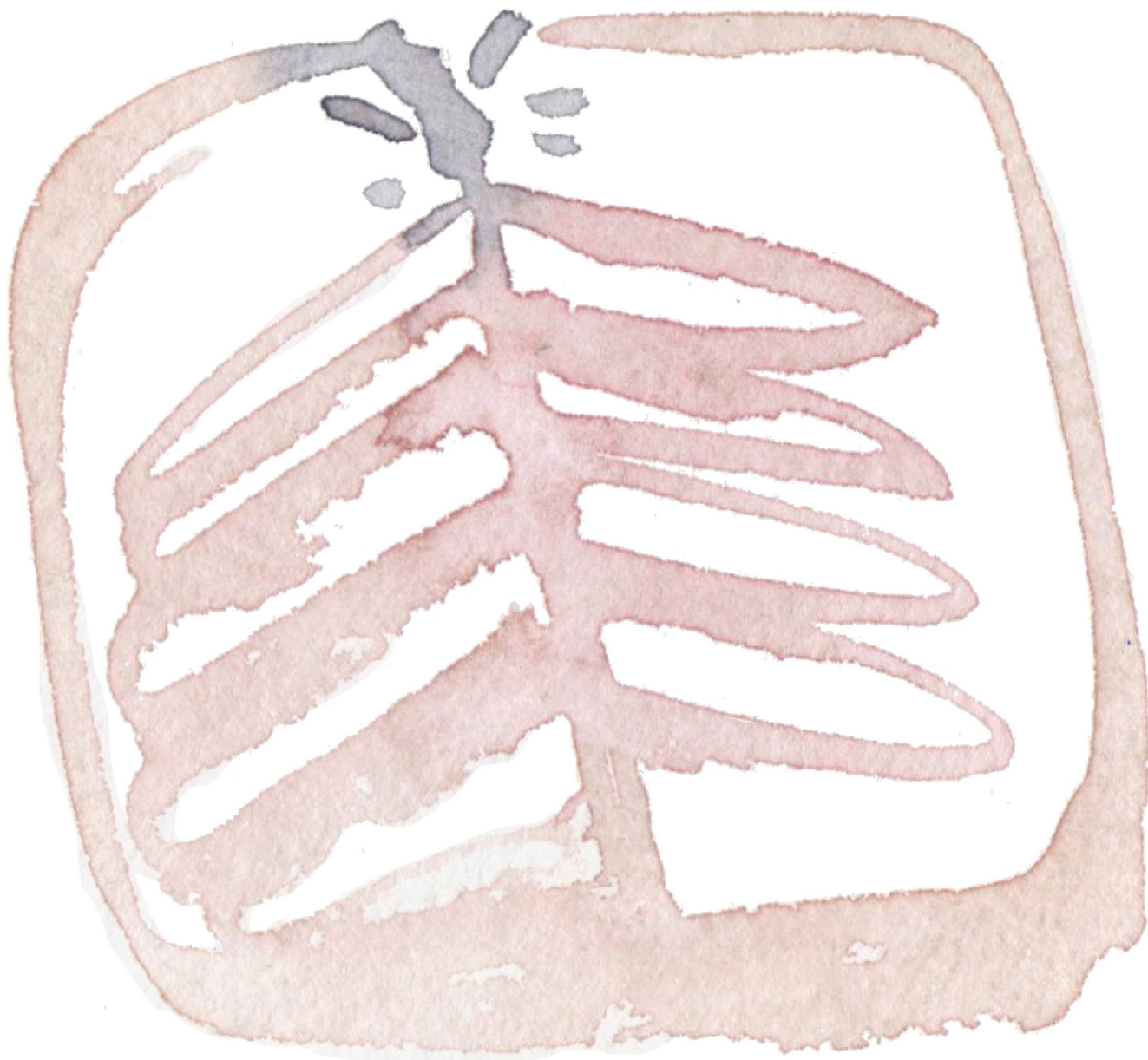


Carte des fêtes

2017-2018



Maxim Laine

Sébastien



Dégardin

Les Salés

Pain surprise charcuterie - fromage(Environ 54 pièces) **44 €**

Triangles de pain gris accompagnés de rosette, jambon de pays, terrine de campagne, fromage frais aux herbes et tranches d'emmental.

Pain surprise crabe et saumon(Environ 54 pièces) **50 €**

Triangles de pain gris, saumon fumé accompagnés de beurre citronné et chaire de crabe liée dans une sauce mayonnaise au curry.

Coquille Saint Jacques **10 € pièce**

Noix de Saint Jacques pochées liées dans une sauce normande aux champignons de Paris, échalotes et fleuron.

Pâté en croûte foie gras, volaille et pistaches **48 € le kg**

Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches, poêlée de champignons et foie gras.

Brioche au foie grasIndividuelle **5 € pièce ***

Brioche moelleuse au foie gras parfumé au porto.

Foie grasLa terrine de 250g **40 €**

Foie gras de canard mi cuit.

Saucisson du gastronomeLa pièce de 80g **6,50 €**

A la truffe et croûte de parmesan « Maison Marchand » à Nancy.

* Uniquement sur commande



Les Bûches

A commander avant le 22/12/2017

Bûche Sur Del Lago.....	4 pers. 29 €
.....	6 pers. 42 €
.....	8 pers. 56 €
.....	10 pers. 70 €

Biscuit moelleux aux éclats de noisette et cacao. Sabayon et crémeux au chocolat noir Sur Del Lago 75% (origine Venezuela). Grué de cacao cristallisé.

Bûche Dulcey Pom Yuzu	4 pers. 29 €
.....	6 pers. 42 €
.....	8 pers. 56 €
.....	10 pers. 70 €

Sablé breton à la fleur de sel, dacquoise noisette, mousse Dulcey et pommes fondantes de 8 heures au Yuzu. Cubes de gelée pomme Yuzu, pâte d'amande vanille Yuzu et Yuzu cristallisé.

Bûche Marron	4 pers. 27 €
.....	6 pers. 39 €
.....	8 pers. 52 €
.....	10 pers. 65 €

Dacquoise à la châtaigne, éclats de griotte laquée, mousse, crémeux marron, fine feuille de chocolat au lait à la fleur de sel et éclats de marron glacé. Vermicelles de marron et gelée à la griotte.

Bûche Vanille-Framboise	4 pers. 29 €
.....	6 pers. 42 €
.....	8 pers. 56 €
.....	10 pers. 70 €

Sablé Viennois à la vanille, biscuit moelleux aux amandes, mousse légère, crémeux à la vanille Bourbon et compotée de framboises. Pâte de fruit vanille, guimauve et framboises fraîches.

Bûche Noisette	4 pers. 27 €
.....	6 pers. 39 €
.....	8 pers. 52 €
.....	10 pers. 65 €

Dacquoise noisette, éclats de fruit de la passion, sablé gourmand au praliné, mousse et crème de noisette. Martha chocolat noir, noisettes caramélisées.

Bûche trois Chocolats.....	4 pers. 27 €
.....	6 pers. 39 €
.....	8 pers. 52 €
.....	10 pers. 65 €

Dacquoise amande aux éclats de cacao et de cassis, mousse chocolat blanc, chocolat au lait Arriba 50% (origine Equateur) et chocolat noir Arriba 72% (origine Equateur). Pâte de fruit cassis et disques de chocolat.

Bûches traditionnelles

Moka ou Apurimac	4 pers. 27 €
.....	6 pers. 39 €
.....	8 pers. 52 €
.....	10 pers. 65 €

Biscuit aérien roulé, garni de crème au beurre légère, parfumée au café (sélection Pascal Guiraud pour Sébastien Dégardin) ou au chocolat Apurimac (origine Pérou).

Boule de Noël..... Individuelle 6,50 € pièce

Boule de chocolat noir posée sur une pâte sablée pralinée, crème légère caramel à la fleur de sel, crème de noisette et fruit de la passion.

Les Gâteaux de voyage

Pain d'épices..... Taille unique (450g) 16 €

Le Panettone..... Individuel 2,50 € pièce
..... 500 gr 12,50 € pièce

Pâte briochée moelleuse, cubes de cédrat et orange confits, glaçage craquant, amandes et noisettes.



Les Bûches Glacées

A commander avant le 22/12/2017

Taille unique 4-6 pers.....33€

Vanille - Fruits Rouges

Meringue fondante, parfait glacé à la vanille Bourbon, sorbet fruits rouges et chantilly vanille.

Chocolat Sambirano - Caramel

Meringue fondante à la noisette, parfait glacé au chocolat Sambirano (origine Madagascar), glace caramel à la fleur de sel et fruits secs caramélisés.

L'Epiphanie

A partir du 06/01/2018

Galettes.....44€ le kg

Galette traditionnelle amande

Galette amande pomme fondante de 8 heures au yuzu

Galette amande pistache griotte

Galette amande noisette chocolat

Coffret de 5 fèves personnalisées Edition limitée..... 45 €

Les Douceurs du Nouvel An

A commander avant le 29/12/2017.

Taille unique 4-6 pers.....40€

Noir Intense

Biscuit sablé moelleux au cacao. Crémeux au chocolat noir Sur Del Lago 75% (origine Venezuela) et sabayon au chocolat noir Chuao 75% (origine Venezuela - plantation San Jos). Flocons et perles de sucre.

Blanc Passion

Biscuit sablé moelleux à la vanille. Crémeux aux fruits de la passion, mousse légère à la vanille Bourbon et compotée de framboises. Framboises fraîches, flocons et perles de sucre.

La confiserie et les chocolats

Marrons glacés..... 90 € le kg

Truffes naturelles..... 70 € le kg

Ganache fondante enrobée de chocolat noir Sur Del Lago (Venezuela) et cacao.

Centre de table Sapin 35 € pièce

Chocolat noir Morogoro 68% (origine Tanzanie) parsemé d'amandes, de noisettes, de pistaches, de raisins, de lamelles de gingembre et d'écorces d'oranges confits.

Trilogie de Noël 17 €

Boules de chocolat noir décorées.

Puzzle de Noël 12 € pièce

Chocolat Morogoro (origine Tanzanie) noir 68% ou lait 38%.

Calendrier de l'avant..... à partir de 40 €

Compositions de Noël

à découvrir en magasin.

