



Lundi mardi jeudi vendredi 6h00-18h30

Samedi 6h00-12h30 Dimanche 7h00 -11h30 - Fermé le mercredi

Pour l'apéritif

Le pain aux noix ou le pain de campagne garni, en long	
4 pers. (16 parts)	21.90 €
6 pers. (25 parts)	29.40 €
8 pers. (32 parts)	38.90 €
La marmite, petite (pain surprise rond – 40 parts)	39.90 €
Les mini-pâtés en croûte	25.00 € / kg
Les mini-pizzas et mini-tartes à l'oignon	0.95 €
Les briochettes au foie gras	3.20 €
Le bretzel garni 40 toasts	35.50 €
Le bretzel garni 20 toasts	24.00 €
Le kougelhopf salé 28.00 € le kg - soit environ	16.00 €
Les minicettes non garnies	0.90 €
Les minicettes garnies	1.70 €
Les bretzels ou mauricettes	1.25 €
Le mini-croissant bretzel	0.95 €
La tartine (saumon/mousse de raifort sur pain Nordique)	1.40 €
Le plateau de 20 minis wraps	26.00 €
Le mini burger saumon ou poulet, sauce ciboulette	1.80 € pièce
L'assiette de légumes à croquer et sauce	15.00 €
Les brochettes gourmandes (ananas/gruyère – abricot/jambon cru)	1.40 € pièce

Pour le dessert

Le Paris – Brest	3.20 € par pers.
Le Saint Honoré	3.20 € par pers.
Le millefeuille	2.95 € par pers.
L'Eclair géant	3.00 € par pers.
La Forêt Noire ou Vosgienne	3.80 € par pers.
Les mignardises	1.20 € pièce
Les macarons	1.30 € pièce
Le biscuit aux FRUITS	4.20 € par pers.

génoise ou fond sablé

Le Biscuit à la mousse, parfum au choix

(framboise, chocolat, poire, pralin, kirsch, citron) 3.80 € par pers.

Le Biscuit à la crème pâtissière

3.80 € par pers.

Le Biscuit à la crème au beurre

3.80 € par pers.

(vanille, kirsch, Cointreau, chocolat, café ou pralin)

Le Ribeaupierre (au cointreau ou au kirsch)

6 pers. 25.20 € 10 pers. 42.00 €

Le Succès 4 pers 18.00 €

Le Succès 6 pers 27.00 € Le Succès 10 pers 45.00 € 425.00

La Tropézienne 6 pers. 19.20 € La Tropézienne 10 pers. 32.00 €

Les entremets

4 pers. 16.80 € - 6 pers. 25.20 € - 10 pers. 42.00 €

Le Trois Chocolats

Biscuit au chocolat sans farine, mousse chocolat lait, noir et blanc

ALICE

Sablé breton, cristalline framboise,

Biscuit aux amandes, crémeux passion, mousse mascarpone à la vanille

PIROUETTE

Dacquoise aux amandes, croustillant cacahouète, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat au lait et mousse cacahouète, crémeux caramel

L'Entremet Citron revisité – DE RETOUR -

4 pers. 18.00 € - 6 pers. 27.00 € - 10 pers. 45.00 €

sablé aux amandes, biscuit citron, crème de citron jaune et vert

MACARON VANILLE FRAISE

4 pers. 16.80 € - 6 pers. 25.20 € - 8 pers. 33.60 €

Crème mascarpone vanille, cristalline fraise

PAVLOVA EXOTIQUE

Meringue, chantilly, garniture ananas/mangue, zeste de citron vert

Uniquement 6 pers. 23.40 €

Nos glaces artisanales maison

Le vacherin glacé

4 pers. 19.60 € (deux parfums) 6 pers. 29.40 € (trois parfums)

10 pers. 43.90 € (trois parfums)

La Corbeille glacée

6 pers. 33.00 € 10 pers. 49.50

Deux variantes possibles pour le fond : glace café, mousse kirsch, sorbets variés

ou glaces vanille et framboise, boules de sorbets variés

La bombe glacée

glace moulée et décorée, maxi 3 parfums au choix

6 pers 25.20 € 8 pers. 33.60 €

Le pot de glace 950 ml 14.90 € Le pot de glace – demi litre 7.50 €

Parfums proposés : vanille, chocolat, café, pralin, pistache, fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, fruits de la passion, abricot, banane, citron, melon (attention les parfums banane et citron contiennent du lait tout comme la vanille, le chocolat, la pistache, le pralin et le café qui sont des crèmes glacées, les autres parfums étant travaillés en sorbet mais peuvent présenter des traces de lait)