

Nos produits spéciale fêtes

- **Brioche couronne** aux fruits et épices de Noël **9 €**
- **Brioche** rectangle nature petite **5 €**
Grande **9 €**
- Mini **brioche individuel 50g** (Foie Gras) **0,70/p**
- **Cake chocolat** et épices de vin chaud Noël **16 €**

- Assortiment **Bredele** maison
250 gr **11,50 €**
500 gr **22,00 €**

- **Kouglehopf** traditionnel **16 €/kg**
- **Kouglehopf salé** (lardons noix emmenthal ou vege fromage et herbes chimichurri)

Traiteur réalisé par mon papa cuisinier :

- Foie Gras de canard 250/500/ 1kg **130 €/kg**
- Truite de Mer maison à partir de 250 g **60 €/kg**

Les produits sont emballés sous vide et le saumon tranché

BUCHES DE FETES

Nous vous proposons la taille
4 personnes : 25 euros 8 personnes : 45 euros

Bûche gourmande (Sans/ gluten)
(biscuit brownies, nougatine mendiant amande, crémeux vanille caramel, caramel onctueux, mousse légère guayaquil 64%, glaçage chocolat)

Bûche traineau (sans /gluten)
(biscuit et croustillant citron vert coco, crémeux vanille, compotée mangue passion, mousse mascarpone vanillée citron vert.

Bûche du Père Noël (sans gluten)
(Financier Pistache amande, croustillant pistache, crémeux citron agrumes, confit framboise, mousse cream cheese vanillée)

Buche praliné noisette (sans gluten)
(Biscuit noisette, croustillant lait, crémeux lait gianduja ghana 35 %, mousse pralinée noisette, glaçage noisette.)

Canapés sucrées

- 1 plateau de 24 ou 48 pieces **36 €/72 €**
- * Mi cuit chocolat banane passion
 - * Chou façon Paris Brest
 - * tartelette citron agrumes
 - * Mont blanc Marron
 - * Cheesecake exo
 - * Tartelette Griotte Chocolat, vanille

Notre Gamme Salés

- Canapés salés spécial fêtes (vege ou mixte)
1 plateau = 48 pieces 75 €
demi plateau = 24 pièces 38 €

Assortiments variés 8x6:

- * toast de foie gras, chutney patate douce cannelle
- * Blinis de rillettes de crabes et homard
- * Maki avocat crevette à l'asiatique, mangue curry
- * Chouquette de saumon fumé creme aux herbes, oeuf saumoné
- * Toast chevre frais/phiadelphia au herbes et bettraves
- * Sablé parmesan, creme de champignons truffe mozzarella, filet dinde fumé

version vegetarien:

- * Wrap vegetarien
- * Triangles à la mexicaine guacamole
- * toast chevre frais/philadelphia aux herbes et betteraves
- * Sablé Parmesan champignons truffe et mozzarella.
- * maki mangue curry Philadelphia wakamé
- * verrine houmous d'aubergine aux épices, crackers

Canapés chaud :

- * Burger boeuf, cheddar, confit oignons
- * Croque jambon truffes et comté
- * Tartelette à l'oignon
- * Samoussa vegé/feta
- * Cromesquis au herbes et legumes



NOTRE CARTE DE FETES

Nous vous avons confectionné nos produits de Noel fait maison afin que vous passiez d'agréables fêtes de fin d'année.

Nous serons ouvert:
le mardi **24 décembre**
de 8 h à 15 H

Nous serons fermé du 25 au 30 décembre.

Veillez réserver vos commandes de buche avant le 23 décembre sur place avec règlement en avance. Un ticket vous sera remis afin de faciliter les réservations et le retrait des commandes.

56 avenue de la foret noire
03 88 55 74 33