



Bûches classiques

TRADITION

Un biscuit moelleux, une crème très légère au kirsch.

ARDÉCHOISE

Dans un biscuit à la cuillère, moelleux, une mousse marron parsemée de morceaux de marrons glacés, le tout décoré d'une délicieuse crème marron.

TÊTE D'OR

Un biscuit café, une crème légère café à l'arôme subtil, le tout délicatement meringué et flambé.

BETHLÉEM

Mariage heureux d'un biscuit noisette et d'une mousse pralinée agréablement parfumée à la Fine Champagne, le tout parsemé de fins éclats de noisettes caramélisées.



Douceur



Angeline



Bethléem

Bourguignon Metz Noël 2023

Bûches fruitées

RÊVE DE NOËL

NOUVEAUTÉ

Création Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France

Pour les amateurs de citron, sur un fond croustillant pistache, une crème au jus de citron frais, une dacquoise à la pistache, une bavaroise légère pistache.

ÉCLAT

NOUVEAUTÉ SANS GLUTEN

Création Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France

Sur un fond croustillant, une compotée de clémentines, un biscuit moelleux aux amandes, une mousse légère aux clémentines et une mousse chocolat lait.

FRAMBOISE DES NEIGES

Dans un biscuit moelleux, une crème très légère parsemée de framboises, le tout légèrement meringué et accompagné d'un coulis de framboises.

DOUCEUR

Dacquoise aux épices, un biscuit amandes, une bavaroise à la vanille Bourbon, une dacquoise aux amandes, compotée de fraises délicatement parfumée aux épices.



Éclat



Rêve de Noël

Détices glacés

BAYADÈRE « BÛCHE GLACÉE »

NOUVEAUTÉ

Création Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France

Dacquoise pistache, glace à la pistache, mousse glacée aux griottes parsemée de morceaux de griottes.

ÉLODIE « BÛCHE GLACÉE »

Sur un fond sablé compotée de framboises, une dacquoise aux amandes, un sorbet abricot, un sorbet fraise Mara des bois, à l'intérieur un coulis aux fruits exotiques.

SAVEUR DE NOËL « BÛCHE GLACÉE »

Sur un fond sablé, un biscuit amande, un croustillant praliné, une glace à la vanille Bourbon, un parfait à la cannelle et un coulis caramel à l'intérieur.

VACHERIN VANILLE-FRAISE

Servir avec des fraises fraîches ou un coulis de fraises.

CASSOLETTE GLACÉE

Dans une coque en nougatine, un sorbet fraise décoré d'un assortiment de sorbets.

COCCINELLE

Sur un fin biscuit, parfait vanille parsemé d'amandes caramélisées et sorbet framboises.



Bayadère



Bûches chocolat

ANGELINE

Dacquoise noisettes, caramel tendre avec des éclats de noisettes torréfiées, mousse chocolat lait, biscuit chocolat, crémeux chocolat noir.

MONA LISA

Dacquoise noisettes, croustillant chocolat, crème onctueuse à la vanille, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.



Mona Lisa

OUVERTURE DE LA PÂTISSERIE

Vendredi 22 décembre	9h00 - 18h45
Samedi 23 décembre	8h30 - 18h45
Dimanche 24 décembre	8h30 - 15h00
Lundi 25 décembre	9h30 - 12h30
Mardi 26 décembre	Fermé
Mercredi 27 décembre	9h15 - 18h45
Jeudi 28 décembre	9h15 - 18h45
Vendredi 29 décembre	9h15 - 18h45
Samedi 30 décembre	9h00 - 18h45
Dimanche 31 décembre	8h30 - 14h00
Lundi 1 ^{er} janvier	Fermé

03 87 75 23 52

www.bourguignonmetz.fr



patisseriebourguignon



Bourguignon *Metz* Nouvel An 2024



Côté salé

KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

CAKE SALÉ

Jambon de forêt noire, pistaches, noix et olives vertes.

RÉDUCTIONS SALÉES

10 sortes à réchauffer

FEUILLETÉS SALÉS

TOURTE LORRAINE

Une pâte feuilletée, de la viande (porc et veau marinés au vin blanc). Le tout cuit avec un flan aux œufs.

4p – 6p – 8p

Tartes gourmandes

FLAN À LA VANILLE BOURBON

Sur un fond de pâte feuilletée, une délicieuse crème à la vanille Bourbon de Madagascar en gousse.

TARTE À L'ORANGE

Une pâte sablée croustillante et une crème légère aux oranges.

TARTE CITRON MERINGUÉE

Un fond sablé, une crème au citron frais, des larmes de meringue.

Cent pour cent fruits

MARLINE

Un fond sablé breton, une crème à la vanille Bourbon, une dacquoise amande et la finesse d'une mousse fraise Mara des bois.

MISS CLARA

Un fond sablé croustillant, une compotée de framboises, une mousse mangue et fruit de la passion, le tout garni de framboises fraîches.

FUJI

Sur un pain de Gênes aux amandes, un croustillant au Yuzu, une crème très légère aux amandes et une compotée de citron.

MARÉCHAL FRAMBOISES

Sur un biscuit à l'ancienne, une crème légère à la vanille Bourbon garnie de framboises entières, le tout accompagné d'un savoureux coulis de framboises.

VICTORIA

Sur un pain de Gênes citron, une crème légère ananas citron vert, compotée d'ananas parsemée de morceaux d'ananas frais et une mousse citron vert.



Tendrement cacao

BELLE HÉLÈNE

Un fond sablé chocolat, un biscuit chocolat. Une crème légère à la poire parsemée de dés de poire Williams et une mousse onctueuse chocolat noir Caraïbe.

MARIUS

Sur une dacquoise, un croustillant au praliné amandes et noisettes, une crème caramel, un biscuit au chocolat, une mousse onctueuse au chocolat noir et caramel.

CRIOLO

Un pain de Gênes pistache, un croustillant chocolat lait, praliné noisette, une bavaroise à la pistache et au chocolat lait.

CASSE-NOISETTE

Sur un fond croustillant streusel et noisettes, un délicieux crémeux lait et noir, un biscuit moelleux au chocolat, une mousse chocolat lait et ses noisettes.

ORPHÉO

Sur un fin streusel croustillant au chocolat, une crème légère au chocolat noir, une dacquoise aux amandes, une mousse délicatement parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar.



Les indémodables

LES CALENDRIERS DE L'AN NEUF

Selon la tradition, parfum kirsch, moka ou praliné-chocolat.

SACHER

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

PARIS-BREST

Une délicieuse pâte à choux croustillante garnie d'une crème praliné onctueuse, à l'intérieur un praliné maison coulant amandes et noisettes.

PAVLOVA

Une coque en meringue croustillante au cœur tendre, une crème fouettée mascarpone et vanille, garnie d'une compotée de framboises et des framboises fraîches.

Sur commande et à partir de 11 heures

SAINT HONORÉ

Une crème légère au kirsch sur un fond de pâte feuilletée, pâte à choux et petits choux caramélisés.

Sur commande et à partir de 11 heures

FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat noir, crème chocolat noir, compotée de griottes, crème légère au kirsch, le tout garni de tuiles au chocolat noir.

