

OUVERTURE DE LA PÂTISSERIE

Vendredi 18 avril 9h00 - 12h30

Samedi 19 avril 9h00 - 12h30

13h30 - 18h45

Dimanche 20 avril 9h00 - 12h30

Lundi 21 avril Fermé



Bourguignon

Metz



Pâques 2025

Sei c'est chocolat

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.

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.

ORPHEO

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.

CONCERTO

Sur un biscuit chocolat, un croustillant chocolat, une crème chocolat noir, un biscuit imbibé café et mousse très légère mascarpone.

CRIOLLO

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

LINA *Nouveauté*

Fond croustillant chocolat, mousse onctueuse au chocolat noir pur origine Ghana 60% de cacao, compotée de griottes garnie de morceaux de griottes, accompagné d'un coulis de griottes.



Cent pour cent fruits

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.

FUJI

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

ROLL CAKE

Un biscuit très moelleux, une chantilly vanille parsemée de fruits rouges, une crème légère à la vanille Bourbon.

Uniquement le samedi

MARLINE

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

VICTORIA

Pain de Gênes citron, crème ananas citron vert, morceaux d'ananas frais, mousse citron vert.

FRAISIER

Sur un biscuit moelleux, une crème légère vanille parsemée de fraises fraîches.

Uniquement le samedi

PISTRA *Nouveauté*

Fond croustillant pistache, crème jus de citron frais bio, dacquoise pistache et bavaroise légère pistache.



Les indémodables

FORÊT NOIRE

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

PARIS-BREST

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

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.

MISS CLARA

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

SACHER

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

LES NIDS DE PÂQUES

Crème au beurre, parfum kirsch ou moka.

SAINT-HONORÉ

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

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

TARTE AUX FRAISES

Sur un fond sablé, fraises fraîches posées sur une crème aux amandes.

Délices glacés

VACHERIN VANILLE-FRAISE

Glace vanille sorbet fraise sur un fond de meringue.

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.

Côté salé

KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

CAKE SALÉ

Jambon de la Forêt noire, pistaches, noix et olives vertes.

CAKE VEGAN

Cubes de Feta, compote de poivrons rouges et jaunes, fins morceaux de noisettes et olives noires.

RÉDUCTIONS SALÉES

10 sortes à réchauffer

TOURTE LORRAINE

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

