



Bourguignon
PÂTISSIER CHOCOLATIER
Metz

Délices glacés

NOUVEAUTE CÉLESTE *BÛCHE GLACÉE*

Sur une dacquoise amande noisette, un parfait citron, de fins cubes de citron confit, une crème glacée onctueuse aux noisettes.

ÉLODIE *BÛCHE GLACÉE*

Sur un fond sablé, une 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

À servir avec des fraises fraîches et leur coulis.

COCCINELLE

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

PLOUGASTEL

Sur une fine meringue, un sorbet fraise, un parfait vanille au kirsch et nougatine broyée.

DÉLICE VOSGIEN

Sur un fin dacquois, un sorbet framboise, un sorbet myrtille et une glace vanille.



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 nappé d'un fin chocolat.

Un délice pour les amateurs de marrons

TÊTE D'OR

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

Pour ceux qui apprécient le café

BETHLÉEM

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

Un régal...

Bourguignon
PÂTISSIER CHOCOLATIER
Metz



Bûches fruitées

NOUVEAUTE NOËL FRUITÉ

Création Franck MICHEL

Meilleur Ouvrier de France / Champion du Monde de Pâtisserie

Sur un pain de gènes aux épices de Noël, une crème légère aux agrumes et une compotée aux fruits d'hiver, faite de pommes, figues, poire, orange et pruneaux.

FRAMBOISE DES NEIGES

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

NOUVEAUTE LES SECRETS DE KATEL

Création Franck MICHEL

Meilleur Ouvrier de France / Champion du Monde de Pâtisserie

Un biscuit roulé, une compotée de quetsches, une crème à l'orange parfumée d'un soupçon de cannelle.

NOUVEAUTE L'EXOTIQUE

Sur un biscuit vanille, un croustillant Gianduja vanille, un crémeux passion, une compotée de mangue délicatement parfumée, un crème légère vanille Bourbon.

DOUCEUR

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

Le bouquet final du réveillon...



Bûches chocolat

ANGELINE

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

MONA LISA

Dacquoise noisettes, parsemé d'un croustillant chocolat, une crème onctueuse à la vanille, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.

Pour les amateurs de bon chocolat



OUVERTURE DE LA PÂTISSERIE

Lundi 21 décembre	9h15 - 19h00
Mardi 22	9h00 - 19h00
Mercredi 23	8h30 - 19h00
Jeudi 24	8h30 - 18h00
Vendredi 25	9h00 - 12h30
Samedi 26	Fermé
Dimanche 27	9h00 - 12h30
Lundi 28	9h00 - 19h00
Mardi 29	9h00 - 19h00
Mercredi 30	9h00 - 19h00
Jeudi 31	9h00 - 18h00
Vendredi 1^{er} janvier	Fermé

VOS COMMANDES DE NOËL

À passer avant le dimanche 20 décembre

03 87 75 23 52

www.bourguignonmetz.fr



Bourguignon
PÂTISSIER CHOCOLATIER
Metz



Grains de sel

FEUILLETÉS SALÉS

Sésame, tomate, pavot, gruyère et amandes.

RÉDUCTIONS SALÉES

Parmi douze variétés, Quiche Lorraine, croissant jambon, Croustade volaille, Pizza, Escargot...

KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

CAKE SALÉ AUX DEUX JAMBONS

TOURTE LORRAINE

En quatre, six et huit parts.

Tartes gourmandes

CITRON MERINGUÉE

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

GRIOTTES PISTACHE

Un fond de pâte feuilletée, un flan pistache et des délicieuses griottes.

NOCOTTE

Création Franck MICHEL

Meilleur Ouvrier de France / Champion du Monde de Pâtisserie

Un fond sablé, une ganache chocolat lait noisette, une crème noisette, des éclats de noisettes et des délicieux copeaux de chocolat lait.

Un vrai régal

MISS CLARA

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

Délicieux

Paradis du fruit

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.

Un vrai régal

FUJI

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

PAVLOVA

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

Un dessert léger et moussoux

MARLINE

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

DÉLICE DES ÎLES

Création Franck MICHEL

Meilleur Ouvrier de France / Champion du Monde de Pâtisserie

Un fond croustillant coco-amande, une dacquoise citron, une compotée de fruits frais, ananas, banane, mangue sous un délicieux diplomate à la vanille.

Douceur et légèreté



Tendrement cacao

PERLE NOIRE

Sur un fond de biscuit, trois délicieuses mousses au chocolat noir, lait et blanc.

Une sublime touche finale pour votre repas de réveillon

DÉLICE CHOCOLAT CARAMEL

Sur un biscuit chocolat croustillant, une mousse caramel, une crème chocolat noir Caraïbes, une délicieuse chantilly chocolat noir.

D'une grande légèreté

CRIOLO

Un biscuit pistache, un croustillant chocolat lait praliné noisette, une bavaroise à la pistache, une bavaroise chocolat lait.

CENT POUR CENT CHOCOLAT

Entre deux biscuits chocolat noir, une mousse chocolat noir (61% cacao grands crus), un croustillant chocolat à la fleur de sel et une fine ganache chocolat noir.

CASSE-NOISETTE

Création Franck MICHEL

Meilleur Ouvrier de France / Champion du Monde de Pâtisserie

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.

D'une grande légèreté



Les indémodables

LES CALENDRIERS DE L'AN NEUF

Selon la tradition kirsch, moka ou praliné-chocolat.

PARIS-BREST

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

Une vraie gourmandise

FORÊT NOIRE

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

Pas de fête sans lui

SACHER

Un biscuit chocolat noir et sa mousse chocolat noir.

Notre spécialité

CONCORDE

Meringue chocolat, ganache chocolat noir, décoré de doigts de fée chocolat.

Pour les amateurs de meringue

SAINT-HONORÉ

Sur un fond de pâte feuilletée, crème légère kirsch et chantilly garni de choux.

Un vrai délice

