

## Les apéritifs

### KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

### RÉDUCTIONS SALÉES

Quiche Lorraine, Croissant jambon, Escargots, Briochette foie gras, Pizza...

### FEUILLETÉS SALÉS

Sésame, gruyère, tomate ou amandes.

### CAKE SALÉ

Aux deux jambons.

## Les entrées

### TOURTE

Lorraine (en 4, 6 ou 8 parts).

### QUICHES INDIVIDUELLES

Lorraine, Poulet légumes, Asperge ricotta, Saumon épinard.

## Les cakes

### NOS CAKES ORIGINAUX

Chocolat sésame, Groseille pistache, Thé matcha chocolat, Mirabelle, Café chocolat, Fruits de la passion et noix de coco...

### LES CLASSIQUES

Marbré au chocolat, Quatre quart au citron, Cake d'Anna...

*Pour des Goûters gourmands*

# LES ARLETTES

de  
*Bourguignon*  
PÂTISSIER CHOCOLATIER  
*Metz*



### BOURGUIGNON METZ

31, RUE DE LA TÊTE D'OR  
57000 METZ

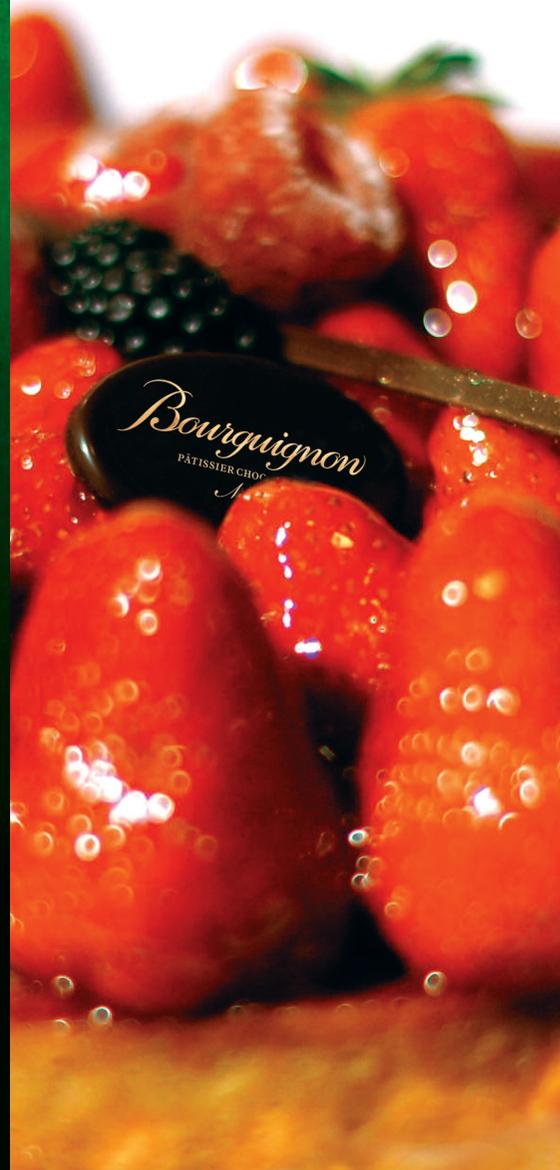
POUR RETIRER VOS COMMANDES  
Arrêt minute autorisé  
jusqu'à 11h00 toute la semaine même le dimanche

03 87 75 23 52

[www.bourguignonmetz.fr](http://www.bourguignonmetz.fr)

Bourguignon Metz - Studio Hariko

*Bourguignon*  
PÂTISSIER CHOCOLATIER  
*Metz*



## Spécialités messines

### TARTE AU FROMAGE

Notre tarte au fromage blanc est fabriquée à base de "Bibeleskaes", un fromage blanc traditionnel alsacien qui lui apporte une fraîcheur et une douceur unique.

### LES PALETS MESSINS

Un délicieux pain d'épices fondant au miel de Lorraine aux écorces d'oranges, de noisettes et de fins morceaux d'amandes, recouvert d'une fine couche de sucre.

### LES VISITANDINES DE METZ

Ce petit gâteau parfumé aux amandes, crée par les Religieuses de la Visitation Sainte-Marie. "Les petits soins et les attentions fines sont nés, dit-on chez les Visitandines".

*Avec un thé ou une salade de fruits*

### BELLES DE LORRAINE

Coque en sucre garnie d'une eau de vie mirabelle de Vezon, enrobée d'un délicieux chocolat noir.

### MACARONS À LA MIRABELLE

Un cœur moelleux pâte d'amandes sous une fine enveloppe croustillante et chatoyante.

*Bourguignon*  
*Metz*



# Les indémodables

## 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.

*Un dessert léger et moussoux*

## CHIBOUSTE MIRABELLE

Sur une pâte sablée, une crème d'amandes parsemée de mirabelles et une légère crème chibouste délicatement caramélisée.

Uniquement en fin de semaine

## 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

## PARIS-BREST

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

## TARTE AUX FRAISES

Un fond sablé croustillant, une crème légère aux amandes, décorée de fraises fraîches.

*Ne fait que des heureux*

## 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.

*Un bon classique*



# Fruits gourmands

## ABRICOTILLE

Sur un fond croustillant aux amandes, une mousse onctueuse à la vanille, un biscuit à la noisette, une compotée d'abricots.

## LE FRAISIER

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

*Un vrai délice*

Uniquement en fin de semaine

## CHARLOTTE LOUISE

Un biscuit à la cuillère moelleux, une crème très légère au citron vert et un coulis de framboise, le tout garni de fruits rouges.

## 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 framboise, une mousse mangue et fruit de la passion, le tout garni de framboises fraîches.

## LILI

Sur un fond croustillant amandes et pistaches, une crème très légère vanille orange, une dacquoise aux agrumes sur laquelle repose une compotée de fraises framboises.

*Un délice à découvrir !*



# Show chocolat

## 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.

*D'une grande légèreté*

## CONCORDE

Entre deux disques de meringue fondante au chocolat, une délicieuse crème au chocolat décorée de doigts de fées chocolat.

*Pour les amateurs de meringue*

Uniquement en fin de semaine

## SACHER

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

*Une véritable institution*

## PERLE NOIRE

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

*Un dessert d'une grande légèreté*

## COUP DE COEUR

Biscuit chocolat lait, crème brûlée à la vanille Bourbon, une délicieuse mousse chocolat lait Tanariva (pure origine) qui abrite un précieux trésor fait de fins morceaux de noix de pécan caramélisés et chocolatés.

*Il porte bien son nom*



# Délices glacés

## VACHERIN VANILLE-FRAISE

Servir avec des fraises fraîches ou un coulis de fraises.

## DÉLICE VOSGIEN

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

## 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 légèrement parfumé au kirsch et nougatine broyée.

*Nous fabriquons nos glaces et sorbets en sélectionnant des matières premières naturelles nobles de premier choix.*

*Purées de fruits frais, riches en parfum, lait et œufs frais, vanille bourbon en gousse.*

Une boîte isotherme est à votre disposition pour faciliter le transport des glaces en litre et entremets glacés

