



musquar

36, bd de Baudricourt
54600 VILLERS-LES-NANCY
03 83 28 54 68
www.musquar.fr



40

Collection 2017-2018

*Automne
Hiver*

PLAISIRS DE SAISON



Entrées

Pâté Lorrain

Pâte feuilletée croustillante qui cache une marinade de veau et de porc au Gris de Toul

Tourte aux grenouilles

Cuisses de grenouilles persillées sur un lit de migaine et une pâte brisée fondante

Tourte aux morilles et volailles

Pâte feuilletée croustillante qui cache une association morilles et volailles

Tourte Lorraine

Marinade de veau et de porc au gris de Toul sur un lit de migaine et une pâte brisée fondante

Bouchée Ris de veau

Pâte feuilletée croustillante Ris de veau et champignons

Plaisir solo

Eclair marrons

Pâte à choux fondante, crémeux marrons

Mille feuilles noisettes

À croquer sa pâte feuilletée caramélisée et son praliné croustillant

Mille feuilles chocolat

Ganache montée au chocolat noir Grand Cru 80 % cacao. Crémeux praliné. Biscuit moelleux chocolat aux noix de Pécan



Tarte Périgord

Noix du Périgord au caramel beurre salé sur une fine pâte sablée



PLAISIRS GOURMANDS

spécial
anniversaire
40 ans

Quarante

Succulent fromage blanc citron vert, délicat crémeux cassis et sablé breton craquant
TU 6/8 personnes

Créations

Peanuts

Mousse caramel chocolat au lait à la fève de Tonka, confit de poires et biscuit cacahuète

Passiflore

Tarte craquante avec sa pâte sablée bretonne liée à un crémeux mangue-passion et ses framboises fraîches

Tarte Tatin

Pâte sablée, crème d'amandes, pommes lorraines caramélisées et chantilly à la Vanille



PLAISIRS GOURMANDS

musquar

Tentation

Mousse onctueuse au caramel accordée avec un crémeux fondant au chocolat Lait Grand Cru, sur un croustillant feuilleté praliné

ElectrochoQ

Duo chocolat Noir Grand Cru Ganaja 70 % cacao, moelleux chocolat et éclats de noisettes. Sans gluten



ElectrochoQ

Mogador

Complicité du crémeux framboises et de la mousseline au chocolat noir Grand Cru, accompagnée d'un biscuit fondant aux éclats de noix



Aveline

Aveline

Crémeux exquis aux noisettes & chocolat Noir Grand Cru sur un croustillant praliné feuilleté

Carmina

Mousse aérienne à la Mascarpone agrémentée de Vanille Bourbon de Madagascar, coulis gélifié de Fraises, crumble craquant au beurre salé

Réverie

Mousse onctueuse au lait d'amandes, crème fondante de framboises et biscuit madeleine à l'huile d'olive

INTEMPORELS & GLACES

Les intemporels



St-Honoré

Crèmes chiboust et chantilly d'une légèreté vaporeuse sur une pâte à choux

Ste-thérèse

Crème au beurre pralinée soyeuse & délicate meringue aux amandes

Opéra

Concerto de ganache chocolat noir grand cru et de crème au café, accompagné d'un biscuit fondant au café

Mille feuilles

À croquer sa pâte feuilletée caramélisée & sa crème pâtissière gorgée de vanille Bourbon ou de praliné croustillant

Tarte citron

Sur une pâte sablée craquante, un crémeux au citron onctueux et acidulé et d'une meringue Italienne légère

Paris-Brest

Pâte à choux aérienne, crème pralinée intense et cœur coulant praliné

Glaces et sorbets

Nous fabriquons artisanalement nos glaces et sorbets qui se déclinent en différents parfums : cassis, passion, chocolat, fraise, vanille, framboise, caramel et citron

Vacherin

Meringue légère, glace au choix et crème chantilly fondante

Crok glacé

Fine croquante aux amandes recouverte de boules de glaces

CAKES, MACARONS & RÉDUCTIONS



Gâteaux de voyage

Carot cake

Surprenante association de carottes et de noixettes



Cake citron

Extrêmement fondant et moelleux citron, parsemé d'éclats d'amandes et de noixettes



Kouglof

Brioche traditionnelle aux raisins



Kouign Amann

Feuilleté au beurre, légèrement caramélisé



Réductions

Alumettes salées

Pâte feuilletée légère agrémentée d'éclats d'amandes, de noixettes, de cacahuètes et d'emmental

Réductions salées

Assortiment Feuilletés, Escargots, Quichettes, Cakes salés... À réchauffer

Réductions sucrées

Assortiment Tartelettes, Éclairs, Moelleux citron et chocolat, Opéra...

macarons

- Vanille aux 3 origines
- Fraise Tagada
- Lyfrose (litchi, framboise, rose)
- Yuzu (agrume)
- Réglisse
- Carambar
- Cassis-violette
- Chocolat
- Pistache
- Citron vert-Basilic
- Café
- Surprise (passion-chocolat)



CHOCOLATS & GOURMANDISES



Retrouvez-nous sur notre page Facebook



Coffrets chocolats et gourmandises

Notre gamme unique de chocolats et gourmandises, fabriqués artisanalement dans notre laboratoire de Villers-lès-Nancy

A noter !

Notre boutique est ouverte :

- du mardi au vendredi de 9h30 à 19h
- samedi de 8h30 à 19h
- dimanche et jours fériés de 8h30 à 12h30
- fermé lundi

musquar



Idées cadeaux

Nos ateliers sucrés

Les Ateliers sucrés sont des cours de pâtisserie qui ont lieu les samedis après-midi à partir de 14h30. Les Ateliers sont animés par Sylvain Musquar, fort de 20 ans d'expérience.

Renseignements sur www.musquar.fr

Bon Qadeau...



Faites plaisir en offrant une carte Qadeau pour les gourmands de Qualité !