



CUBES CHOCOLATS

Coffrets de chocolats assortis.
Fabriqués 100 % maison, 100 % faits à la main.
Emballage 100 % français.

Q120g : 14€50, Q300g : 27€, Q600g : 49€50
ou Q900g : 69€

musquar



36 bd de Baudricourt - 54600 VILLERS-LES-NANCY
03 83 28 54 68 - www.musquar.fr
Fermée lundi. Ouvert du mardi au vendredi 9h30 > 19h.
Samedi : 8h30 > 19h. Dimanche et jours fériés : 8h30 > 12h30.

prix TTC valables jusqu'au 31 juillet 2021



musquar

AUTOMNE - HIVER 2020 / 2021

CHOCOLAT



MOGADOR

Complicité du crémeux framboise et de la mousseline au chocolat noir Grand Cru, accompagnés d'un biscuit fondant aux éclats de noix
4 pers : 27€50, 6 pers : 37€50, 8 pers : 48€50



TENTATION

Mousse onctueuse au caramel accordée avec un crémeux fondant au chocolat Lait Grand Cru, sur un croustillant feuilleté praliné
4 pers : 27€50
6 pers : 37€50
8 pers : 48€50
et plus sur demande

CHOCOLAT



AVELINE

Crémeux exquis aux noisettes & chocolat Noir Grand Cru sur un croustillant praliné feuilleté
4 pers : 27€50, 6 pers : 37€50,
8 pers : 48€50 et plus sur demande

ELECTROCHOQ

Duo chocolat Noir Grand Cru Ganaja 70 % cacao, moelleux chocolat et crumble cacao
4 pers : 29€50, 6 pers : 40€50,
8 pers : 53€ et plus sur demande



OPÉRA

Concerto de ganache chocolat noir grand cru et de crème au café, accompagné d'un biscuit fondant au café
4 pers : 27€50, 6 pers : 37€50,
8 pers : 48€50 et plus sur demande



SAISON



new

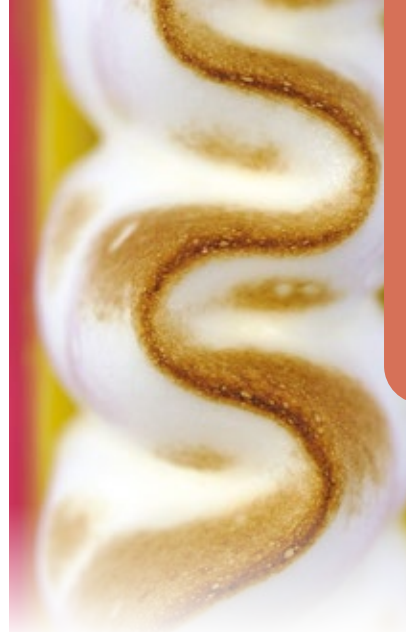
CAHOUÈTES

Mousse légère gianduja noisettes, crémeux citron, moelleux et croustillant cacahouètes

4 pers : 27€50, 6 pers : 37€50,
8 pers : 48€50 et plus sur demande



FRUITS



TARTE CITRON

Crèmeux citron, confit de citron et crumble croustillant aux amandes

4 pers : 16€, 6 pers : 24€, 8 pers : 32€

CARMINA

Mousse aérienne à la Mascarpone agrémentée de Vanille Bourbon de Madagascar, coulis gélifié de Fraises des bois et crumble craquant au Beurre salé

4 pers : 27€50, 6 pers : 37€50,
8 pers : 48€50

BALI

Mousse fromage blanc citron, crémeux fruits rouges, biscuit madeleine et croustillant framboises

4 pers : 27€50, 6 pers : 37€50,
8 pers : 48€50 et plus sur demande



TARTE TATIN

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

4 pers : 20€ et 6 pers : 30€

PASSIFLORE

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

TU 5/6 pers : 39€

TARTE ORANGE

Crèmeux orange, confit d'orange et crumble aux noisettes

4 pers : 16€, 6 pers : 24€, 8 pers : 32€

QUARANTE

Succulent fromage blanc citron vert, délicat crémeux cassis, croustillant feuilleté praliné sur un macaron

TU 6/8 pers : 40€





INTEMPORELS

ST-HONORÉ

Crèmes chiboust et chantilly vaporeuse sur une crème d'amandes
4 pers : 18€, 6 pers : 27€, 8 pers : 36€

PARIS-BREST

Pâte à choux aérienne, crème pralinée
intense et cœur coulant praliné
3 pers : 11€70, 6 pers : 23€40 et plus

MILLE-FEUILLES

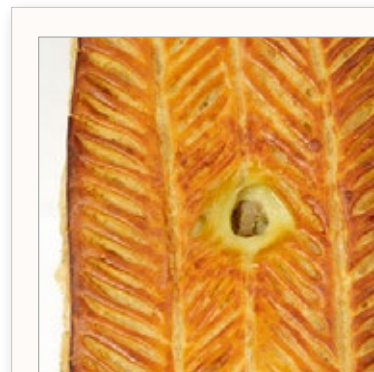
À croquer sa pâte feuilletée caramélisée
& sa crème pâtissière gorgée de vanille
Bourbon ou de praliné croustillant
4 pers : 29€50, 6 pers : 40€ et plus

THÉRÈSE

Crème au beurre pralinée soyeuse
& délicate meringue aux amandes
4 pers : 22€50, 6 pers : 29€50 et plus

VACHERIN GLACÉ

Meringue et glace. Au choix :
Vanille-Fraise ou Framboise-Passion
4 pers : 28€, 6/8 pers : 40€



TRAITEUR

Pâté Lorrain, Tourte Lorraine,
Tourte morilles ou grenouilles
4, 6 personnes et plus, tarif sur
demande



Bouchée ris de veau
Individuel 6€90



Réductions salées ou sucrées
20 pièces 23€

MACARONS

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

Boîte de : 12 macarons 15€20
et 24 macarons : 27€50

