

musquar

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



*Collection
2018-2019*

*En route pour
la pistache
de Sicile !*

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



Mille feuilles noisettes

Mille feuilles noisettes

À croquer sa pâte feuilletée caramélisée et son praliné croustillant
Individuel, 4, 6 ou 8 personnes

Mont blanc

Mœlleux sablé à la châtaigne, gelée de cassis, crème de Marrons et Chantilly
Individuel



Mille feuilles chocolat

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

Tarte Périgord

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



Mille feuilles chocolat

PLAISIRS GOURMANDS

Créations

Passiflore

Tarte craquante avec sa pâte sablée bretonne liée à un crémeux mangue-passion et ses framboises fraîches
TU 5/6 personnes

Tarte Tatin

Pâte sablée, crème d'amandes, pommes lorraines caramélisées et chantilly à la Vanille
TU 6/8 personnes

Tarte à l'orange

Crémeux orange, confit d'orange et crumble aux noisettes
Individuel, 4, 6 ou 8 personnes



Quarante

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



Sylvain Musquar

vous invite en Sicile, pour y découvrir un produit exceptionnel : la pistache de Bronte, petit village au pied de l'Etna. Sur ce terroir volcanique sont cultivées des pistaches au goût intense et à la couleur verte très prononcée.



WELCOME
to Bronte

the land of the real
ITALIAN PISTACHIO



MARULLO

Nougat pistache de Sicile



ENVIE DE PISTACHE !

Bronte Dolce

Ganache montée à la Pistache de Sicile, crémeux griottes, moelleux pistache et croustillant nougat
Individuel, 4, 6 ou 8 personnes

Cake pistache

Fondant pistache de Sicile
TU 6/8 personnes

Financier pistache

Moelleux pistache de Sicile et ganache aux fraises
Individuel

Eclair pistache

Pâte à choux, crémeux pistache de Sicile
Individuel



Financier



Cake pistache



PLAISIRS GOURMANDS

Taille 4, 6 ou 8 personnes
Plus grand sur demande

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



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

Rêverie

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



ElectrochoQ



Mogador

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

INTEMPORELS & GLACES

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

Les intemporels



St-Honoré

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

TU 7 personnes

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

Ste-thérèse

Crème au beurre pralinée soyeuse & délicate meringue aux amandes

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



Réductions

Alumettes salées

Pâte feuilletée légère agrémentée d'éclats d'amandes, de noisettes, 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...

CAKES, MACARONS & RÉDUCTIONS

musquar

Gâteaux de voyage

TU 6/8 personnes

Cake pistache

Fondant pistache de Sicile

Cake citron

Exta fondant et moelleux citron, parsemé d'éclats d'amandes et noisettes

Kouglof

Brioche traditionnelle aux raisins

Kouign Amann

Feuilleté au beurre, légèrement caramélisé



de septembre à novembre

de février à avril



Cake pistache



Kouign Amann

Notre boutique est ouverte :

Mardi au vendredi

9h30 > 19h

Samedi :

8h30 > 19h

Dimanche et jours

fériés :

8h30 > 12h30

Fermée lundi.



macarons

- Vanille aux 3 origines
- Fraise Tagada
- Lyfrose (litchi, framboise, rose)
- Yuzu (agrumes)
- Réglisse
- Carambar
- Cassis-violette
- Chocolat
- Pistache
- Citron vert-Basilic
- Café
- Surprise (Pêche Abricot Safran)