

40

*Collection 2017*  
*Printemps*  
*Été*

## TRAITEUR

### Entrées

#### Pâté Lorrain

Pâte feuilletée croustillante qui cache du veau et du Porc marinés au Gris de Toul

#### Tourte lorraine

Mélange de veau et de porc marinés au Gris de Toul sur un lit de migaine et une pâte brisée fondante

#### Tourte morilles

Pâte feuilletée émincés de volaille et morilles

#### Tourte grenouilles

Pâte brisée, cuisses de grenouilles, champignons, ail, persil et migaine

#### Bouchée ris de veau

Pâte feuilletée croustillante, ris de veau et champignons



### Réductions

#### Réductions salées

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

#### Réductions sucrées

Assortiment Tartelettes, Éclairs, Mœlleux...



new

## Plaisirs glacés

### Tarte profiterole

Fond de pâte sucrée, choux garnis de glace vanille, accompagnés d'une sauce chocolat noir intense  
6/8 pers

### Vacherin

Meringue légère, glace au choix et crème chantilly fondante.  
Sans gluten  
4/5 et 6/8 pers

### Glaces artisanales

**Pot isotherme** - 6 pers  
Cassis, passion, chocolat, fraise, vanille, framboise, mirabelle et citron

**Duos** : nougat-framboise, vanille-cookies

new



### *Mille feuilles Framboises*

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière au combawa (citron vert) et délicat coulis gélifié de Framboises

### *Délices Fraises*

Mousseline à la vanille, Fraises françaises et biscuit moelleux aux amandes

### *Rubis*

Mousse légère au champagne, crème de framboises et betterave entourées de biscuits cuiller

### *Macaronade*

Mousseline à la vanille, framboises fraîches et macaron. Sans gluten

SOLO

### *Tarte du mois*

Pour célébrer les 40 ans, chaque pâtissier(e) vous proposera sa création pendant 1 mois

### *Eclair saison*

Crèmeux pistache, confit de fraise et fraises fraîches

### *Savarin*

Cassis /myrtilles

new

### *Tong*

Douceur de mangue et pétillant citron vert  
Sans gluten



Macaronade



new



### *Nancy-Brest*

Crème de sésame et cœur coulant mirabelles

new



## PLAISIRS GOURMANDS



### *Electrochoq*

Duo équilibré de deux textures de chocolat Noir Grand Cru Ganaja sur un moelleux chocolat avec du riz soufflé. Sans gluten

4/5, 6/7, 8/10 personnes

### *Tentation*

Mousse onctueuse au caramel, accordée avec un crémeux fondant chocolat lait grand cru sur croustillant feuilleté praliné



Quarante



*Aveline*

### *Aveline*

Crèmeux exquis aux noisettes & chocolat noir grand cru, sur un croustillant praliné feuilleté



### *Réverie*

Mousse onctueuse au Lait d'Amandes, crème fondante de framboises, biscuit Madeleine à l'Huile d'Olive

### *Quarante*

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



### *Mogador*

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



*Mogador*



*Paris-Brest*

### ***Paris Brest***

Duo de pâte à choux aérienne liée à une crème pralinée intense

### ***Opéra***

Concerto de ganache chocolat noir Grand Cru et de crème au café, accompagnés d'un biscuit fondant au café

### ***Tarte citron***

Sur une pâte sablée bretonne, un crèmeux au citron onctueux et confit de citron coiffé d'une meringue Italienne légère

### ***Mille feuilles***

À croquer, sa pâte feuilletée caramélisée & sa crème pâtissière gorgée de vanille bourbon

### ***Ste-Thérèse***

Crème au beurre pralinée soyeuse & délicate, meringue aux amandes

### ***St-Honoré***

Crèmes Chiboust et chantilly, d'une légèreté vaporeuse sur une pâte à choux  
*6/8 personnes*



*St-Honoré*



*Opéra*



### ***Tarte fraises***

Pâte sablée bretonne, fraises françaises



## CAKES & MACARONS



### Macarons

Vanille aux 3 origines • Fraise Tagada • Framboise • Yuzu (agrume) • Réglisse • Carambar Cassis-violette • Chocolat Pistache • Citron vert - Basilic Café • Surprise

### Cake Chocolat

Extra fondant et extra moelleux au chocolat parsemé d'éclats d'amandes et noisettes

### Ambassadeur

Pâte sablée, compotée de mirabelles et croustillant aux amandes, noisettes et pistaches.

### Allerion

Moelleux amandes et noisettes, confits de myrtilles et framboises

### Tropézienne

Fraîcheur d'une brioche d'été fourrée à la crème légère



Cake chocolat



Allerion

new

Ambassadeur



new



Tropézienne

À CROQUER

musquar

### *Confitures artisanales Maison*

Notre sélection des meilleurs fruits de saison, associée à notre cuisson à l'ancienne, dans des chaudrons en cuivre, nous permet de révéler une confiture des plus parfumée



### *Pâte de fruits*

Pâte de fruits savoureuse, variétés :  
Fraise,  
Framboise,  
Cassis,  
Passion,  
Kalamansi/orange.



40

1977  
2017

*Joyeux  
anniversaire !*

*Boutique ouverte*  
du mardi au vendredi  
9h30 > 19h00  
samedi - 8h30 > 19h00  
dimanche & férié  
8h30 > 12h30  
Fermé le lundi



**musquar**

36, bd de Baudricourt  
54600 VILLERS-LES-NANCY

03 83 28 54 68

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

