

Nos viennoiseries

Croissant nature, Croissant aux amandes

Pain au chocolat (feuilleté ou brioché)

Tranche au lait (nature ou glacée)

Chausson aux pommes, Feuilleté aux poires, Feuilleté au Nutella

Kougloff

Brioche à tête, Brioche aux fruits secs, Brioche au sucre, Brioche aux pépites de chocolat

Pain aux raisins, Roulé aux pépites de chocolat, Roulé aux pépites de chocolat et crème de banane

Croissants fourrés : coco-choco, praliné, myrtilles, framboises, crème pâtissière, nutella, crème de marrons



Nos petits gâteaux

Les classiques : Eclairs et Religieuses : vanille, café ou chocolat

Les tartelettes : Fraises, Framboises, Chocolat et Noix, Citron meringuée, Coup de soleil, Tarte à la part (différente chaque jour), Linzer, Amandine

Les gourmands : Saint Christophe, Torche au Marrons (en saison), Ganache, Choux à la crème, Paris-Brest, Baba au rhum, Flan pâtissier, Figue, Tropézienne, Millefeuilles, Tarte Noix caramel, Gâteau à la carotte, Moelleux au chocolat

(Certains petits gâteaux peuvent être fait en entremet)

Nos douceurs

Réduits sucrés

(1,30 € pièce)

Cake citron, Cake marbré, Cake aux fruits, Cake chocolat (7.50€ pièce)

Suisse, Chinois

(14,90 € pièce)

Kouglofs sucrés, Brioches Nanterre

Brownies, Cookies, Sablés natures ou aux amandes, Sablés confiture, Congolais noix de coco, Tigrés, Sablés italiens...

Nos entremets

Vacherin : « parfums sur demande »

Fougerollais : « génoise chocolat, crème chantilly chocolat, griottes »

Vaucluse : « génoise, crème légère, framboises »

Choco-Framboises : « génoise chocolat, crème légère chocolat, framboises »

Samba : « biscuit Joconde, mousse aux deux chocolats »

Framboisine : « biscuit Joconde et framboises, mousse framboise »

Réunionnais : « biscuit amandes, crème légère vanille avec un décor de fruits »

Saint Honoré : « choux vanille et crème chantilly (nature ou aux fruits) »

Royal : « biscuit dacquoise, praliné croustillant, mousse chocolat »

Paris-Brest : « pâte à choux, crème chantilly praliné »

St Christophe : « meringue aux amandes, crème praliné »

Tropézienne : « brioche, amandes, crème légère chantilly »

Millefeuilles : « pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, glaçage »

4,80 € la part

Nos Salés/Snacking

Tartelettes : fromage, quiche lorraine, légumes, oignons, poireaux, thon-tomates, saumon-épinards

Pâté Lorrain, Croc Monsieur

Pizzas : Jambon-Champignons-Fromage, Végétarienne, 3 fromages, Poulet curry, Cannibale

Moricettes : jambon, jambon-cru, rosette, emmental, poulet, thon, poulet curry, poulet andalouse, cervelas

Bretzels au sel ou Gratiné lardons fromage

Salades simples (tomates et emmental) ou composées (poulet, œuf, thon, italienne, vénitienne, toasts chèvre, fromagère...)

Sandwichs à la demande (choix de la composition sur place)

Plats du jour fait maison du mardi au vendredi à partir de 11h30



A l'apéritif et les hors-d'œuvre

Cakes salé

(8,50 € pièce)

« Olives-jambon, légumes, escargots »

Salés Moulés

(1,30 € pièce)

« Pizzas, quiches, fromage, légumes, oignon, thon, escargots »

Salés feuilletés

(28,00 € le kg)

« Saucisses, olives, jambon, fromage, pavot »

Kouglofs au lard

(26,00 € le kg)

Mini Mauricette garnies

(1,60 € pièce)

« Saumon, thon, poulet, emmental, rosette, jambon cru, jambon cuit »

Miches surprises (38,00 € pièce, ≈70 toasts, à commander 6 jours avant)

« Truite fumée, jambon cru, rosette, fromage ail et fines herbes, foie gras »

Croûtes non garnies

(1,50 € pièce)

Pâté lorrain

(27,00 € le kg)

Tourte lorraine

(29,00 € le kg)