

Quelques idées de cadeaux



Horaires d'ouverture :

Dimanche	23/12 : 8h00 - 17h00
Lundi	24/12 : 7h30 - 17h00
Mardi	25/12 : 8h00 - 13h00
Mercredi	26/12 : Repos
Lundi	31/12 : 7h30 - 17h00
Mardi	01/01 : Repos



Carte Noël 2018



5, rue François de Curel - 57000 METZ

☎ 03 87 66 30 17

contact@lemoy.fr - www.lemoy.fr

Carte de Noël 2018



Pour l'apéritif :

Fours salés :	1.25€ la pièce
Fours feuilletés :	57.00€/kg
Canapés assortis :	2.60€ la pièce
Tour au crabe 20 parts.	39.80€
Pain surprise 40 parts (saumon et jambon fumé)	45.00€
Brochette crevettes fruits exotiques :	2.60€ la pièce
Brochette Melon /Jambon fumé :	2.60€ la pièce

Nos suggestions traiteur :

Terrine Richelieu
Bouchée à la reine
Tourte et pâté lorrains
Koulibiac de saumon

Notre choix de bûches : (4 pers 26.00€ ou 6 pers 39.00€)

Bûche Exotique : Mousse chocolat lait, crémeux mangue-passion, confit d'ananas et mangue, biscuit amande noisette, croustillant au praliné, fond sablé amande.

Bûche Impériale : Blanc mangé au lait d'amande, bavarois framboise, biscuit amande, cocktail de fruits. (sans gluten)

Bûche Paradis : crème brûlée vanille de Madagascar, mousse chocolat caramel, biscuit amande noisette, croustillant au praliné, sablé noisette

Boules Forêt noire : (5 personnes uniquement) 32.50 €
Ganache chocolat, compotée cerise, Griottines, chantilly vanille, biscuit chocolat

Bûche Granitz : pomme verte sautée à la Manzana, crémeux pomme verte, suprême vanille, biscuit amande, sablé spéculos.

Roulades au beurre : parfum au choix

Nos glaces :

Bûche multi-fruits : Sorbet mangue, ananas, fraise, passion, mousse Vanille

Igloo : Sorbet myrtille, glace Vanille

Vacherin : vanille framboise

Carte des entremets de Nouvel An :

Paris-Metz : Macaron amande, mousseline bergamote et framboises

Sully : Dacquois amande, soufflé coteaux du Layon, cocktail de fruits.

Paradis : Mousse chocolat caramel, crème brûlée vanille de Madagascar

Impérial : Blanc mangé au lait d'amande, biscuit amande, cocktail de fruits.

Succès : Meringue amande-noisette, crème noisette.

Symphonie : Mousseline café, mousse chocolat, succès

Opéra : Ganache chocolat, crème café, biscuit amande

Millefeuille : caramélisé à l'ancienne et sa crème vanille

Régent : Mousse fondante chocolat framboise, biscuit chocolat

Saint Marc : Mousse chocolat, chantilly, biscuit caramélisé.

Saint honoré, Baba au Rhum, Forêt noire, Torche aux marrons ...

Petit gâteau : Boule de Noël individuelle : 5.60 €
Forêt Noire / Exotique / Granitz / Praliné-poire