

## Horaires d'ouverture :

Lundi	20/12 : 13h00 – 18h00
Vendredi	24/12 : 7h30 – 17h00
Samedi	25/12 : 8h00 – 13h00
Dimanche	26/12 : Repos
Lundi	27/12 : 10h00 – 18h00
Vendredi	31/12 : 7h30 – 17h00
Samedi	01/01 : Repos
Dimanche	02/01 : 8h00 – 13h00

Déguster nos galettes des rois à partir du 02/01  
Collection de fèves : Sculpteur Pellini



### Retrouver notre carte sur :

- Notre site internet : [www.lemoy.fr](http://www.lemoy.fr)
- Notre page Facebook : Pâtisserie chocolaterie Lemoy
- Notre compte Instagram : [lemoypatisserie](https://www.instagram.com/lemoypatisserie)



### Cadeaux gourmands :

- Impériales
- Ballotins de chocolats
- Macarons assortis
- Boules de Noël garnies
- Marrons glacés

# Carte Noël 2021



5, rue François de Curel – 57000 METZ

**03 87 66 30 17**

[contact@lemoy.fr](mailto:contact@lemoy.fr) - [www.lemoy.fr](http://www.lemoy.fr)

**Boutique-lemoy.fr**

**Date limite de commande : 21/12**



## Carte de Noël 2021

### Pour l'apéritif :

Fours salés plateau de 25 pièces :	31.25 €
Fours feuilletés 200 gr :	11.80 €
Canapés assortis :	2.60 € la pièce
Tour au crabe 20 parts:	40.00 €
Pain surprise 40 parts (saumon et jambon fumé)	46.00 €
Brochette crevettes fruits exotiques :	2.60 € la pièce
Brochette Melon /Jambon fumé :	2.60 € la pièce

### Nos suggestions traiteur :

Terrine Richelieu	6.40 €
Bouchée à la reine	6.50 €
Tourte et pâté lorrains	
Méli-mélo de poissons : saumon, lotte, st Jacques sur un gratin d'épinards aux poires	13.50€

### Notre choix de bûches : (taille unique 4 / 6 pers) 36,00€

**1. Bûche Impériale :** Mousse vanille et son crémeux pistache, avec en son cœur une compotée de fruits rouges, pain de gènes pistache et croustillant.

**2. Bûche Exotique :** Mousse chocolat lait, crémeux mangue-passion, confit d'ananas-mangue, biscuit amande noisette, croustillant au praliné, dacquois coco.

**3. Bûche Mantigua :** Biscuit amande cacahuète, crémeux cacahuète, croustillant praliné cacahuète, mousse chocolat lait.

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

**5. Bûche Nakamura :** Suprême chocolat 70%, crémeux Yuzu et son confit de Yuzu frais sauvage, avec un biscuit chocolat recouvert d'un praliné aux noix de Pécan.

**Roulades au beurre :** parfum au choix

### Petits gâteaux :

- **Boule de Noël individuelle :** Forêt Noire / Exotique / Symphonie
- **Sapin :** compotée d'abricot au romarin et crème praliné noisette
- **Bonnet du père Noël :** compotée de fruits rouges, crème vanille, biscuit pistache
- **Renne :** crème brûlée vanille, mousse chocolat caramel, biscuit amande noisette, croustillant au praliné, sablé noisette.

## Nos glaces



**Traîneau nougatine**  
et son renne chocolat  
garni de sorbets  
(taille unique 6 pers)



**Bûche Mont Blanc :**  
Glace vanille, parfait  
marron, confit de  
mandarine, meringue



**Vacherin :**  
Glace vanille et  
sorbet framboise,  
meringue

## Carte des entremets de Nouvel An :

**Pavlova exotique :** meringue croustillante, crème exotique, chantilly chocolat blanc

**Couronne cacahuète :** caramel au beurre salé, crémeux cacahuète, chantilly caramel

**Exotique :** Mousse chocolat lait, crémeux mangue-passion, confit d'ananas et mangue, biscuit amande noisette, croustillant au praliné, dacquois coco.

**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

**Succès :** Meringue amande-noisette, crème noisette

**Symphonie :** Mousseline café, mousse chocolat, noisettes caramélisées succès

**Opéra :** Ganache chocolat, crème café, biscuit amande

**Régent :** Crème fondante chocolat framboise, biscuit chocolat

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

**Saint Marc :** Mousse chocolat, chantilly, biscuit caramélisé

**Torche aux marrons**

**Vous pouvez passer vos commandes sur notre magasin en ligne :**

<https://www.boutique-lemoy.fr>

**Le retrait des commandes se fera sous un auvent sur le côté de la pâtisserie.**

**Toute commande devra être réglée avant son retrait**