

Horaires d'ouverture :

Lundi	19/12	: 13h00 – 18h00
Samedi	24/12	: 7h30 – 17h00
Dimanche	25/12	: 8h00 – 13h00
Lundi	26/12	: Repos
Samedi	31/12	: 7h30 – 17h00
Dimanche	01/01	: Repos
Lundi	02/01	: Repos

Déguster nos galettes des rois à partir du 03/01



Retrouver notre carte sur :

- Notre site internet : 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 2022



5, rue François de Curel – 57000 METZ

03 87 66 30 17

contact@lemoy.fr - www.lemoy.fr

Boutique-lemoy.fr

Date limite de commande : 21/12



Carte de Noël 2022

Pour l'apéritif :

Fours salés plateau de 25 pièces :	33.75 €
Fours feuilletés 200 gr :	12.20 €
Canapés assortis :	2.90 € la pièce
Tour au crabe 20 parts:	44.00 €
Pain surprise 40 parts (saumon et jambon fumé)	49.00 €
Brochette crevettes / fruits exotiques :	2.90 € la pièce
Brochette Melon /Jambon fumé :	2.90 € la pièce

Nos suggestions traiteur :

Terrine Richelieu	6.80 €
Bouchée à la reine	6.90 €
Tourte et pâté lorrains	
Koulibiac de saumon	14.80 €/personne

Notre choix de bûches : (taille unique 4 - 6 pers) **39,50 €**

1. Bûche Impériale : Ganache montée vanille et son crémeux fruits rouges, pain de Gênes et croustillant amande.

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

3. Bûche Paradis : crème brûlée vanille de Madagascar, mousse chocolat caramel avec un biscuit amande noisette et croustillant au praliné.

4. Bûche Casse-Noisette : crémeux praliné noisette, crème caramel et sa mousse chocolat 65 %, biscuit croustillant praliné.

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

Roulades au beurre : parfum au choix (café, vanille, chocolat, praliné, marron, kirsch)

Petits gâteaux :

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

Nos glaces



Traîneau nougatine
garni de sorbets
(taille unique 6 pers)



Bûche Glacée :
Sorbet fraise, nougat glacé
pistache, dés d'abricot et
pain de Gênes pistache

Vacherin :
Glace vanille, sorbet
framboise et
meringue

Carte des entremets de Nouvel An :

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