

Apéritifs

Champagne RUFFIN

A consommer avec modération

Fours salés	24.20€/22 pièces
Escargots brioche	26,40€/16 pièces
Brioche foie gras et fruits secs	11,50€/8 pièces
Canapés	31€/20 pièces
	37.20€/24 pièces
	55.80€/36 pièces
Panier surprise	24.50€/20 pièces
Jambon cru, saumon fumé	51€/48 pièces
Magret, foie gras, comté	
Verrines	25.20€/12 pièces
-Foie gras, lentilles et gelée au porto	
-Saumon confit et crème de potiron	

Entrées chaudes à partir de 4 personnes

Tourte aux morilles	8€/pers
Koulibiac de saumon	10.50/pers
Pâté Lorrain ou tourte Lorraine	prix au poids
Tourte volaille et ris de veau	7,80€/pers
Timbale de truite saumonée, fondue de poireau	8,80€/pers

Entrées froides

Pâte en croûte.	4.55€/100grs
Foie gras au Sauternes	13.80€/100grs
Sushi de saumon confit et perles de pâtes	8.20€/pers

Plats chauds

Chartreuse de Poularde aux Morilles	18.30€/pers
Trilogie de Poissons, cannelloni de légumes	17.90€/pers

Bûches de Noël

Châtaigneraie	6.80€/pers
Biscuit amandes, crème légère vanille et marron, marrons confits.	
Tentation	6,50€/pers
Biscuit, chocolatine lait, crème légère caramel, croustillant praliné.	
Twenty	6.50€/pers
Dacquois, purée de fruits rouges, crème légère vanille et citron vert	
Chocroq	6,50€/pers
Biscuit chocolat, mousse chocolat et nougatine pilée	

Bûche mousseline	5.90€/pers
Café ou Grand Marnier	

Desserts glacés 6 personnes

Rio	36€
Cœur de vanille, parfait et sorbet passion, Sorbet framboise	
Vacherin	35€
Meringue, glace vanille, sorbet framboise	
Privas	38.40€
Meringue, parfait et brisures de marron	
Corbeille de sorbets	42€
Glaces	8.50€/demi litre
Vanille, chocolat, café, pistache...	
Sorbets	8€/demi litre
Fraise, framboise, poire, citron...	

Pour apprécier votre glace, sortez la 30 min avant dégustation

Macarons assortis

Coffret de 8 pièces	10.50€
Coffret de 12 pièces	15.80€
Coffret de 24 pièces	29.90€

Réductions Sucrées

Plateau de 16 pièces	17.60€
Plateau de 22 pièces	24.20€

Chocolats

Ballotins, coffrets, carrés gourmands, rocailles, Mendiants, plateaux gourmands....

Petits fours sucrés

Tuiles aux amandes, rochers, Sultanes, cigarettes, diamants.

Spécialité maison

Pavés

de la Place

Entremets de Nouvel An

Entremets
(4,6,8 personnes)

Spécialité maison "Perle Noire"

Biscuit pistache , chocolatine noire,
coulis de griottines, bavaroise vanille

Dacquois

Dacquois amandes, crème vanille, nougatine
pilée

Ambre

Biscuit amandes et chocolat, mousseline
chocolat, crème légère praliné, nougatine
aux noix

Bananier

Biscuit amandes, mousseline rhum, bananes
flambées

Épiphanie

Nos Galettes

Traditionnelle frangipane
(4,6,8 personnes)

Couronne

Frangipane, nougat et abricots
(6 personnes)

Cranberry

Crème d'amandes pistache et cranberry
(6 personnes)

Champagne* RUFFIN

*A consommer avec modération

Galettes et champagne sont de la fête

Idée Cadeau !!!!

André THIEBAUT

vous propose des cours de pâtisserie
N'hésitez pas à nous contacter au
03.83.32.03.66

Ou sur notre site internet:
www.patisserie-thiebaut-nancy.com

André THIEBAUT

Pâtissier, Chocolatier, Traiteur

*Joyeuses
Fêtes*

03-83-32-03-66

129 rue saint DIZIER- 54000 Nancy
www.patisserie-thiebaut-nancy.com