

## Apéritifs

### Champagne RUFFIN

Fours salés	15.40€/14 pièces
	24.20€/22 pièces
Escargots brioche	19.70€/12 pièces
Macarons figue/foie gras	15€/ 7 pièces
	25.70€/12 pièces
Canapés	31€/20 pièces
	37.20€/24 pièces
	55.80€/36 pièces
Brochette Foie gras, pain d'épices et mangue	18€/10 pièces
Panier surprise	24.50€/20 pièces
Jambon de Bayonne, saumon fumé	51€/48 pièces
Magret, foie gras, comté	
Mousseline crabe	35€/32 pièces
Verrines 12 pièces	25.20€/12 pièces
-Crème topinambourg, foie gras, spéculos	
-Crème de petits pois, quinoa, Tartare de saumon	

### Entrées chaudes à partir de 4 personnes

Tourte aux morilles	8€/pers
Koulibiac de saumon	10.50/pers
Pâté Lorrain	prix au poids
Cassolette crème Brûlée Potiron, Châtaigne, quenelle de poissons	10.80€/pers
Saucisson en brioche	24€/4 pers

### Entrées froides

Pâte en croûte pistache et foie gras	4.55€/100grs
Foie gras au Sauternes	13.80€/100grs
Terrine de volaille, foie gras, magret, crème de moutarde	8.20€/pièces

### Plats chauds

Suprême de Poularde aux Morilles	18.30€/pers
Mille feuilles de Poissons	17.90€/pers

## Bûches de Noël

Étoile 6.40€/pers  
Biscuit, crémeux poire, crème légère marron, Compotée de poire, sablé châtaignes.

Girly 6€/pers  
Biscuit rose, crémeux citron, crème citron vert, coulis fruits rouge, sablé praline.

Noëlie 6.40€/pers  
Biscuit, crémeux au cidre, crème pralinée Pécan, marmelade de pomme, Streuzel Pécan.

Extrafino 6€/pers  
Biscuit chocolat, chocolatine noire et lait, croustillant

Bûche mousseline 5.70€/pers  
Café, Grand Marnier ou chocolat

### 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€
Pyramide de 24 pièces	36€

### 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

### Calendrier

Dacquois , crème praliné, amandes caramélisées

### Citrics

Croustillant graines de courge  
Biscuit amandes, crème légère et compotée citron,

### Bananier

Biscuit amandes, mousseline rhum, bananes  
flambées

### Art Nouveau

Dacquois amandes café, crème café, chocolatine  
lait

## Épiphanie Nos Galettes

Traditionnelle frangipane  
(4,6,8 personnes)

### Carlota

Frangipane, mandarine, gianduja  
(6 personnes)

### La Merveilleuse

Galette aux pommes et spéculos  
( 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](http://www.patisserie-thiebaut-nancy.com)

A consommer avec modération

# André THIEBAUT

Pâtissier, Chocolatier, Traiteur

*Joyeuses  
Fêtes*

129 rue saint DIZIER- 54000 Nancy  
[www.patisserie-thiebaut-nancy.com](http://www.patisserie-thiebaut-nancy.com)

03-83-32-03-66

