

PETITS FOURS et RÉDUCTIONS

Se faire passer pour ce que l'on n'est pas !

- Eclair saumon aux éclats de pistache
- Religieuse foie gras, confiture de figues
- Eclair thon au sésame
- Eclair poulet fumé au graines de pavot
- Religieuse crabe et graines de courge
- Eclair espuma tomate/curry et tomates séchées
- Religieuse marron et magret de canard aux raisins blonds
- Tomates cerises caramel et sésame

A LA PIECE : 1.10 €

On chauffe !

- Allumettes au fromage
- Allumettes aux fines herbes et céréales

A LA PIECE : 0.50 €

- Réductions salées à réchauffer

PLATEAU DE 15 : 15.00 €

A LA PIECE : 1.00 €

- Brioches aux escargots

A LA PIECE 1.50 €

Quelle surprise !

- Pain surprise 36 Toasts

28 €

On sucre !

- Réductions sucrées

PLATEAU DE 15 : 15.00 €

A LA PIECE : 1.00 €

- Pâte à show

A LA PIECE : 1.20 €

Les Bûches Revues et corrigées

3/4 pers = 30 €

6/8 pers = 47 €

LA BOURDALOUE

Roulée comme un canon la belle, aux poires et amandes avec un coulis de caramel. La Bourdaloue en quelque sorte

LE MONT BLANC

L'Everest de la pâtisserie française, des marrons, de la crème de marron, de la meringue et peut être même bien un cœur d'églantine. Le Mont blanc en quelque sorte

L'OPERA

Des couches pour l'hiver comme un oignon mais de chocolat et de café. Ouf que ! L'Opéra en quelque sorte

LE FRAISIER

Des fraises saillantes, de la crème, du biscuit. Le Fraisier en quelque sorte

LA FORET NOIRE

Le biscuit au chocolat, la chantilly, les copeaux, les cerises. La Forêt noire en quelque sorte

JE VEUX PAS DE BUCHES POUR MON ANNIV, JE

VEUX UN GATEAU ! 4 pers = 26 € 6 pers = 36 €

Et bien, ça sera une tarte ! et si ça vous fait plaisir, ça sera votre gâteau d'anniversaire !

Aux clémentines et aux marrons. Parce que sans marron, ça fait pas Noël !

Ah, mince c'est votre anniversaire et vous ne voulez pas de bûche. Bah, prenez une tarte alors !

FAITES ENTRER LES SALÉS DES ENTRÉES

- Bouchées à la reine individuelle

A LA PIECE : 4.20 €

- Vol au vent (en fait comme les bouchées à la reine mais en tout grand –

POUR 6 PERSONNES : 35 €

- Pâté lorrain

3/4 PERS 14.00 €

6/8 PERS 22.00 €

LA TOURTE DU MOMENT ? Ah non, c'est pas moi !

DES MORILLES, DU FOIE GRAS, DES FIGUES, DES RAISINS, ET DU CROQUANT GOUMAND

3/4 PERS = 29 €

6/8 PERS = 45 €

Pour la bagatelle,

- SAPINS TOUT EN CHOCOLAT
- MARRONS GLACES
- BALLOTINS DE CHOCOLAT

Pour le goûter,

- BRIOCHE FEUILLE REVUE ET POUR LE COUP CORRIGEE avec crème de marrons et raisins au Rhum
- BRIOCHE FEUILLE, LA BRIOCHE FEUILLE
- CHINOIS A LA PART (6cm)
- KOUGLOFF seulement si vous en avez vraiment besoin....

PÂTISSERIE STEF – 3 RUE MONSEIGNEUR TROUILLET
54000 NANCY – 03 83 36 48 24