

# LA BOÎTE A PAIN

Peggy et Cédric GODFRIN

56 Rue de la république

57320 BOUZONVILLE

Tél : 03/87/78/30/55

Site : [www.laboiteapain.fr](http://www.laboiteapain.fr)

## Nos suggestions :

**NEW : St Honoré Rouge** fond pâte à sucrée et croustillant fruits rouges, mousse vanille graines et cerise amarena, choux vanille et cerise amarena. 3.20€ la part

**NEW : Raffaëlo** : croquant chocolat blanc coco, Génoise chocolat, Mousse exotique, Bavaroise légère au Malibu. 3.50€ la part

TARTE CITRON MERINGUE : fond sablée, croustillant citron, crémeux citron, Meringue italienne. (2.80€ la part)

Dame blanche : biscuit vanille, chantilly et morceaux de fraise ou multi-fruits recouvert de copeaux chocolat blanc (possible période fraises). 3.20€ la part

Turbulence : biscuit, croustillant praliné, insert framboise ou multi-fruits, mousse fromage blanc avec assortiments de fruits et meringue italienne par-dessus. (3.50€ la part)

Forêt noire avec ou sans alcool : biscuit chocolat, chantilly nature, chantilly chocolat et griottes. 3.20€ la part

Parfums mousse : fraise, framboise, mirabelle, citron, mandarine, cappuccino

**Les chocolats : 3.50€ la part**

**Mousse 3 chocolats et croustillant chocolat**

**Mousse et croustillant : 3.50€ la part**

**NEW : caratpoire:** croustillant pistache, mousse caramel, biscuit génoise, poires caramélisées.

**Mont blanc** : biscuit Joconde, mousse chocolat blanc, framboise fruits et croustillant chocolat blanc.

**Pineguette** : Biscuit Joconde, croustillant chocolat blanc, mousse mirabelle et mirabelle confites.

**Nos glacées : 4.60€ la part**

**Vacherin** : meringue, glace au choix recouvert de chantilly

**Omelette norvégienne** : biscuit, glace au choix, recouvert de meringue italienne

**Marmite lorraine** : **5.40€/ pers** marmite en croquante garnie de sorbet mirabelle (3 boules / pers)

**Tarte ou fond fruits :**

**Tarte pommes, pomme crumble, quetsche, mirabelle, abricot, fruits rouges, fromage, Normande, rhubarbe/fraise**

**Fond biscuit ou fond sablé fraise ou assortiments de fruits.** (fond sablé maxi 8pers)

**Tarte craquante : compote de pomme, morceaux de pomme, amande caramélisée**

**Tarte crumble fruits rouge**

**Les classiques : 3.00€ la part**

**Gâteau du chef** : biscuit chocolat, crème chantilly et chocolat recouvert de copeaux de chocolat

**Franckfüter** : biscuit blanc, crème légère recouvert praligrains

**Marquise** : biscuit blanc, crème chocolat et légère

**Biscuit garni** : biscuit blanc et crème au beurre (vanille, chocolat, praliné, café, grand Marnier, kirsch).

**Paris Brest, millefeuilles**