

# 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 : 3.20€ la part**

**NEW : Cannelle** : Génoise blanche, insert compote de pomme, mousse cannelle.

**NEW : Brésil** : Biscuit sans gluten, bavaoise vanille et café.

**Mélissa Pacific** : Génoise blanche, banane flambée, kiwi mousse chocolat.

**Fraisier** : biscuit blanc, crème légère kirsch autour des fraises, meringue italienne dessus. (Possible période des fraises)

**Créole** : biscuit vanille, mélange de fruits et chantilly recouvert de noix coco.

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

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

**Forêt noire avec ou sans alcool** : biscuit chocolat, chantilly nature, chantilly chocolat et griottes

**Macaron choco** : macaron, couche de chocolat, mousseline chocolat-caramel.

(maxi 10 pers)

**Macaron chocoframboise** : mousseline chocolat et brisure de framboise.

(maxi 10 pers)

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

Les chocolats : 3.50€ la part

**Mousse 3 chocolats et croustillant chocolat**

**Mousse chocolat lait et croustillant**

**Mousse chocolat café et croustillant**

Mousse et croustillant : 3.50€ la part

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

**Pineguette** : Biscuit Joconde, mousse mirabelle et insert mirabelle fruits alcool de mirabelle et croustillant chocolat blanc.

**Carachoco** : croustillant chocolat, poires caramélisées, génoise chocolat, mousse chocolat caramel.

**Le câlin** : biscuit amande, croquant spéculoos, insert bavarois spéculoos, Mousse au chocolat lait.

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, Normandie, rhubarbe/fraise**

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

**Tarte citron meringué.**

**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, st honoré, millefeuilles**