

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

Nos suggestions : 3.20€ la part

NEW : ST HONORE FRAISE/PISTACHE : fond feuilletage, pâte à choux, petits choux parfum pistache, crème légère pistache. Recouvert de fraise.

NEW : LE CARACOT : streusel amande, crumble amande, confit abricot, mousse caramel, dacquoise amande, mousse caramel.

NEW : L'OVALIE : sablé 4 épices, crémeux 2 chocolats, génoise vanille, compotée framboise, crémeux 2 chocolats.

NEW : TARTE CITRON MERINGUE : fond sablée, croustillant citron, crémeux citron,

Meringue italienne. (2.80€ la part)

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

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.

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 : LE RED OPERA : génoise vanille, croquant fruit rouge, mousseline légère vanille, ganache chocolat fruit rouge, génoise vanille, mousseline légère vanille.

NEW : LE MILENIUM : sablé croustillant dragées, croquant pistache, mousse fraise des bois, génoise vanille, chiboust vanille graines, génoise vanille, confit de fraise.

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