

Pâtissier Chocolatier
B. Moulinet

Aux Délices
de Villers



Salés pour apéritifs

Pièces froides

Canapés Assortis sur pain de mie maison. 0.90€

Pain surprise (4/5 pers.) 32 sandwichs. 27.20€

Pain surprise (6/8 pers.) 50 sandwichs. 42.50€

Brioche norvégienne (4/5 pers.) 20 sandwichs. 17.00€

Brioche norvégienne (6/8 pers.) 40 sandwichs. 34.00€

Brioche au crabe (4/5 pers.) 20 sandwichs. 18.00€

Brioche au crabe (6/8 pers.) 40 sandwichs. 36.00€

Pour récupérer vos commandes pensez à apporter votre sac réutilisable !

Pièces à chauffer

Assortiment de petits fours salés. 0.85€

Entrées individuelles : (Nouveauté)

Croustade saveur truffe d'été : 3.85€

Pomme de terre, truffade de truffe d'été, crème, mozzarella.

Croustade Forestière : 3.85€

Champignons, oignons, ricotta, mozzarella.

Croustade chèvre/Figue : 3.85€

Chèvre, figue, tomates séchées, oignons, olives, ricotta, mozzarella, parmesan.

Terrine de foie de volaille (3/4 pers.). 5.10€

Terrine de foie de volaille (5/6 pers.). 7.50€

Brioche tranchée. 5.90€

(Pour accompagner le foie gras).

Pour récupérer vos commandes pensez à apporter votre sac réutilisable !

Entrées chaudes

Individuelles : (Prix à la pièce).

Cocottes saint Jacques : (en mini cocotte). Velouté de cèpes et noix de saint Jacques.	4.60€
Feuillantine au saumon : Chair de saumon et oignons.	3.50€
Quiche Lorraine :	2.40€
Quiche aux poireaux :	2.40€
Petite marmite : Ecrevisses, champignons, quenelles maison.	3.80€
Timbale du pêcheur : Feuille de brick, cocktail de la mer, julienne de légumes.	3.80€
Délice du chef : Chair à saucisse, jambon, échalotes, champignons.	3.10€
Bouchées à la reine : Ris de veau, quenelles maison, champignons.	4.35€

Bûches classiques

Nos Bûches Progrés : (4.10€/pers.)

Café :

Disque de progrès (meringue aux amandes), crème café.

Praliné :

Disque de progrès (meringue aux amandes), crème praliné.

Chocolat :

Disque de progrès (meringue aux amandes), crème et ganache chocolat.

Grand-Marnier :

Disque de progrès (meringue aux amandes), crème grand-marnier et raisins.

Nos Bûches Biscuit roulé traditionnelles : (3.70€/pers.)

Café : Génoise ,crème au beurre café.

Praliné : Génoise, crème au beurre pralinée.

Chocolat : Génoise, crème au beurre chocolat et ganache.

Grand-Marnier et raisins : génoise, crème au beurre grand-marnier, raisins au grand marnier.

Bûches Nouvelle Vague

(A partir de 4 personnes :)

(4.10€ par pers.)

Bûche Fraîcheur :

Crèmeux citron, insert de mûre, biscuit. (coulis fruits rouges)

Bûche Printanière :

Bavaroise vanille, biscuit, décor fruits. (coulis fruits rouges)

Bûche Normandy :

Mousse pomme verte, ganache caramel, pommes cuites au beurre.

Bûche Trésor des îles :

Velouté de fruits exotiques, réduction de fruits rouges, biscuit. (coulis fruits rouges)

Bûche Plaisir :

Pain de gène pistache, crèmeux vanille, mousse aux fruits des bois. (coulis fruits rouges)

Bûche Karina : (Nouveauté 2022)

Mousse et confit de cerise, croustillant et crèmeux pistache. (coulis fruits rouges)

Bûche Mogador :

Mousse chocolat lait/caramel, biscuit chocolat, poires caramélisées au beurre. (coulis vanille)

Bûche Pétillante :

Mousse chocolat lait, praliné pétillant, biscuit. (coulis vanille)

Bûches Nouvelle Vague suite

(A partir de 4 personnes :)

(4.10€ par pers.)

Bûche Azélia :

Mousse et meringue aux noisettes, mousse chocolat lait, biscuit chocolat. (coulis vanille)

Bûche aux « 3 » chocolats :

Velouté de chocolat blanc/noir/lait, feuilles de praliné croquant, biscuit chocolat. (coulis vanille)

Bûche Suprême :

Mousse chocolat noir, crémeux caramel, biscuit croquant. (coulis vanille)

Bûche Duo de guanaja :

Mousse chocolat lait et noir, biscuit chocolat, dacquoise noisette. (coulis vanille)

Bûche Prestige :

Sabayon de chocolat noir, biscuit, feuilles de praliné croquant. (coulis vanille)

Bûche Douceur d'hiver :

Crémeux chocolat noir, insert framboise, biscuit chocolat. (coulis vanille)

Pour récupérer vos commandes pensez à apporter votre sac réutilisable !

Bûches Glacées

Nos différents parfums :

Meringue aux amandes, glace, biscuit, décor chantilly.
(4/6 personnes = 23.40€) (6/8 personnes = 31.20€)

Mangue / fraise des bois (Nouveauté 2022)

Poire / caramel :

Citron / fraise des bois :

Chocolat / vanille :

Ananas / framboise :

Pistache / fruits des bois :

Chocolat blanc / nougatine / framboise :

Passion / cassis :

Nos autres desserts glacés :

Vacherin, Omelette Norvégienne, Gâteau glacé :
Parfums au choix. 3.90€/pers.

Coupe Glacée : plat ou coupe nougatine, boules de glace. 4.15€/pers.

Mignardises

Petits fours sucrés assortis : 0.90€

Macarons : 0.90€
Chocolat, citron, café, framboise, pistache.

**Pour mieux vous servir,
Merci de commander avant :
Le dimanche 18 Décembre (pour Noël)
Le dimanche 25 Décembre
(pour le 31/12 et le 1er Janvier).**

-Aucune modification ne sera acceptée à partir du 20/12 pour Noël et à partir du 27/12 pour le jour de l'an.

-Arrêt des commandes le 22/12 au soir pour Noël.

-Arrêt des commandes le 29/12 au soir pour le jour de l'an.

**Sylvie et Bruno Moulinet
Ainsi que leur personnel**

Vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année

Merci et à bientôt.

Aux Délices de Villers

S. & B. MOULINET

Maître artisan
Pâtissier chocolatier
Traiteur de cocktail

**Pour mieux vous servir,
Merci de commander avant :
Le dimanche 18 Décembre (pour Noël)
Le dimanche 25 Décembre
(pour le 31/12 et le 1er Janvier).**

-Aucune modification ne sera acceptée à partir du 20/12 pour Noël et à partir du 27/12 pour le jour de l'an.

-Arrêt des commandes le 22/12 au soir pour Noël.

-Arrêt des commandes le 29/12 au soir pour le jour de l'an.

**4, Place Maréchal Leclerc
14310 Villers Bocage**

TEL : 02.31.77.15.42



**Pâtisserie-Moulinet-Aux-Délices-de-Villers
Site www.patisseriemoulinet.com**