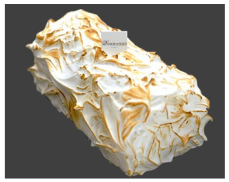
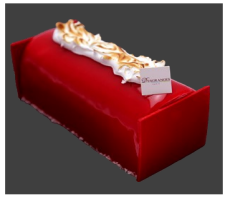
Les bûches Glacées

Acapulco: Sorbet fruits de la passion, sorbet framboise, biscuit aux amandes



Omelette Norvégienne: meringue, glace vanille, biscuit aux amandes.



Rubis: sorbet aux framboise , glace vanille, biscuit aux

Vacherin Marrons: meringue , glace à la vanille, glace aux marrons

Vacherin framboise : meringue, glace à la vanille et sorbet aux framboises

Vacherin chocolat: meringue, glace à la vanille , glace au chocolat

Nos bûches glacées sont au prix unique de 7,00 € la part et sont disponibles en 4-6 ou 8 personnes

Éclair Père Noel
Au Nutella pour les gourmands

Édition limitée !
Disponible uniquement jusqu' au 25 Décembre

DESGRANGES
PARIS

6 rue de Passy 75016 Paris 01 42 88 35 82
36 rue du Docteur Blanche 75016 Paris 01 42 24 02 00
68 rue Jean de la Fontaine 75016 Paris 01 45 27 23 84
5 rue Pierre Demours 75017 Paris 01 45 74 10 73
114 Grande Rue 92380 Garches 01 47 41 01 87

contact@maisondesgranges.com

www.maisondesgranges.com

Toute commande doit être passée au minimum 48h à l'avance

DESGRANGES
PARIS

Pains - Pâtisserie - Traiteur

Apéritif :

-Plateau de 12 canapés assortis: 19,80€
Mousse de canard, jambon cru, asperges, crudités, œufs de lumps rouges & noirs, saumon, tarama, œufs de caille, roquefort & noix.

-Plateau de 10 navettes assorties: 19,80€
Jambon, mousse de canard, saumon, tarama, crudités.

-Plateau de 25 fours salés: 20,00€
Quichettes: lorraines, épinard, fromage. Pizza, feuilleté saumon, allumettes au fromage, feuilleté saucisse.

-Pains surprises
(8/10 pers-env.45 pièces)
classique: 43,00€
jambon, saucisson, mousse de canard, chèvre-raisins, saint morêt:
si assorti 2 garnitures: 46,00€
Premium: 46,70€
saumon, tarama, jambon cru, roquefort-noix :
si assorti 2 garnitures: 50,00€

-Brioche au crabe
(5/6 pers-env.24 pièces): 46.60€

mini burger(poulet, jambon, bœuf): 2,00€
mini wrap (saumon ou jambon): 1,60 €

Entrées froides :

Chaud froid de volaille	3,90€
Coquille de saumon	6,50€
Artichaut Norvégien	6,20€
Entremets de saumon	4,20€
Foie gras de canard maison (au kg)	150,00€
Foie gras canard maison aux figues (au kg)	160,00€
Demi langouste à la Parisienne	32,50€
Saumon fumé (au kg)	99,00€

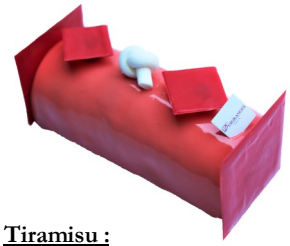
Entrées chaudes :

Chaud froid de volaille	3,90€
Coquille Saint Jacques	6,90€
Croustade aux fruits de mer	5,50€
Vol au vent aux quenelles de veau	4,20€
Coulibiac de saumon & sa sauce beurre citronné	4,80€
Boudin blanc truffé	3,50€
Boudin blanc aux morilles	3,20€
Escargot de bourgogne	1,00€

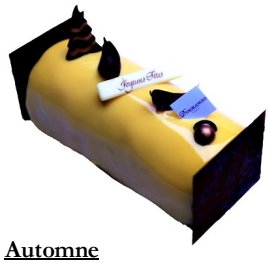
Nos plats de Fêtes: (par personne) 15,90 €

Poularde à la crème et au vin jaune & ses tagliatelles et morilles
Suprême de faisan sauce forestière & ses légumes d'hiver sautés
Fricassée de Saint Jacques sauce foie gras & sa purée de butternut
Canard à l'orange & sa mousseline de carottes

Royal:
mousse au chocolat et son croustillant au praliné, biscuit aux amandes



Tiramisu :
mousse façon tiramisu au mascarpone , palet de fruits rouges et biscuit aux amandes



Automne
Dés de poires pochées & caramélisées ,mousse au caramel croustillant au praliné

Mont Blanc:
mousse de marrons, éclats de marrons, biscuit aux noix, crémeux vanille

Noel : mousse légère à la pistache , palet de fruits rouges, biscuit aux amandes, crémeux vanille -uniquement disponible en 8 personnes

Buche d'Antan :
Biscuit pain d'épices , compotée de fruits d'hiver , mousse légère aux agrumes

Traditionnelle: génoise roulée crème chocolat, café ou praliné

Nos bûches entremets et traditionnelles sont au prix unique de 6,50 € la part et sont disponibles en 4-6-8-10-12 ou 16 personnes .
la taille de 14 personnes n'est pas possible