

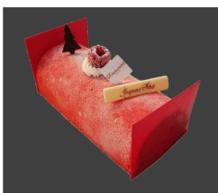
Les bûches Glacées



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



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



Rubis: sorbet framboise, glace vanille, biscuit aux amandes.

Bûche Vanille chocolat: glace à la vanille, glace au chocolat biscuit noisettes

Vacherin framboise : meringue, glace à la vanille et sorbet framboises. Forme ronde

Nos bûches glacées et vacherins sont disponibles en version 4, 6 et 8 personnes
4 pers: 30.00 € - 6 pers: 45.00 € - 8 pers: 60.00 €



Éclair Père Noël
Crème au Nutella pour les gourmands

Édition limitée !

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
10 grande rue 92420 Vaucresson 01 47 41 43 78

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: 21.00 €
Mousse de canard, jambon cru, asperges, crudités, œufs de lumps rouges & noirs, saumon, tarama, œufs de caille, roquefort & noix.

-Plateau de 10 navettes assorties: 21.00 €
Jambon, mousse de canard, saumon, tarama, crudités, poulet au curry

-Plateau de 25 fours salés: 21,00 €
Quichettes: lorraines, épinard, fromage, pizza, feuilleté saumon, allumettes au fromage, feuilleté saucisse.

-Lot de 6 mini brochettes :
saumon fumé-concombre, jambon cru- figues moelleuse, foie gras-pain d'épices, magret de canard-figues

Par 6 de la même sorte. 12,00€

-Pains surprises
(8/10 pers-env.45 pièces)
classique: 45.20 €

jambon, saucisson, mousse de canard, chèvre-raïsans, fromage frais
si assorti 2 garnitures: 49.00 €

Premium: 49.00 €
saumon, tarama, jambon cru, roquefort-noix :
si assorti 2 garnitures: 52.50 €

-Brioche au crabe 52.00 €



Entrées froides :

Chaud froid de volaille 4.10€
Coquille de saumon 6,80€
Artichaut Norvégien 6,50€
Entremets de saumon 4,50€
Foie gras de canard (au kg) 150,00€
Demi langouste à la Parisienne 32,50€
Saumon fumé (au kg) 99,00€

Entrées chaudes :

Chaud froid de volaille 3,90€
Coquille Saint Jacques 7.20€
Vol au vent aux quenelles de veau 4,20€
Coulubiach de saumon & sauce beurre citronné 5.00€
Boudin blanc truffé 3,50€
Boudin blanc aux morilles 3,20€
Escargot de bourgogne 1,00€

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

-Suprême de volaille à la crème et morilles & ses tagliatelles

-Canard à l'orange & sa mousseline de carottes

-Filet de bar & purée de patates douces

-Fricassée de Saint Jacques au foie gras & ses légumes d'autrefois



PETITES DOUCEURS

-coffret de macarons
-coffret de fours sucrés
-truffes, marrons glacés, sablés de Noël, Panettones, pain d'épices ...



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

Framboise
mousse framboise, biscuit financier pistache, coulis de fruits rouges



Pop corn
mousse vanille, croustillant de riz soufflé et maïs pop-corn, praliné, biscuit de Savoie

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



Bûchettes : 5.10 €
Café
Chocolat
Praliné
Royal
pop corn
Framboise
Mont blanc

Noël: Mousse légère à la pistache, palet de fruits rouges, biscuit aux amandes, crémeux vanille. **Uniquement disponible en 8 personnes**



Traditionnelle: génoise roulée crème chocolat, café ou praliné

Nos bûches entremets et traditionnelles sont au prix unique de 6,80 € la part et sont disponibles en 4-6-8-10-12 ou 16 personnes. la taille de 14 personnes n'est pas disponible