



Ciao!

Italia

la dolce vita...

musquar

36 bd de Baudricourt
54600 VILLERS-LES-NANCY
03 83 28 54 68 - www.musquar.fr



musquar

AUTOMNE / HIVER 2024

COMMENT RÉSERVER



en boutique
36 bd de Baudricourt
54600 Villers-lès-Nancy



par téléphone
03 83 285 468



boutique en ligne
QRcode à scanner
ou www.musquar.fr

les commandes en ligne
se font, au minimum,
36h à l'avance

HORAIRES

Notre boutique est ouverte
du mardi au vendredi :
9h30 > 19h
samedi : 8h30 > 19h
dimanche et jours fériés :
8h30 > 12h30
Fermée lundi



Prends ta boîte

Afin de limiter notre consommation de boîtes alimentaires, nous vous proposons d'amener vos propres boîtes ou anciennes boîtes Musquar.



Le contenant doit être propre

**LA QTEAM VOUS REMERCIE
ET VOUS OFFRE UNE RÉDUCTION DE**

0,50 €

POUR L'ACHAT DE
Chocolats (de 10 à 250 g)
Gâteaux individuels (de 1 à 4 ex.)

1 €

POUR L'ACHAT DE
Chocolats (de 260 g à plus)
Gâteaux individuels (de 4 ex. à plus)



TIRAMISU

Mousse mascarpone,
biscuit cuillère chocolat
imbibé au café,
croustillant spéculoos

Tailles : 1, 2, 3 & 4



SAISON



FORMATS DISPONIBLES

T1 (4-7 pers) : 35€
T2 (8-14 pers) : 65€
plus sur
demande

TARTE TATIN

Pâte sablée, crème d'amandes
pommes lorraines caramélisées
et chantilly Mascarpone
à la Vanille

TU : 4 pers - 25€20



BALI

Mousse fromage blanc citron,
crémeux fruits rouges,
biscuit madeleine
et croustillant framboises

Tailles : 1, 2, 3 & 4

PASSIFLORE

Tarte craquante avec sa pâte
sablée bretonne liée à un
crémeux mangue-passion

TU 5/6 pers : 46€50

FRUITS



CARMINA

Mousse aérienne
à la Mascarpone
agrémentée de Vanille
Bourbon de Madagascar,
coulis géliné de Fraises
des bois et crumble
craquant au Beurre salé

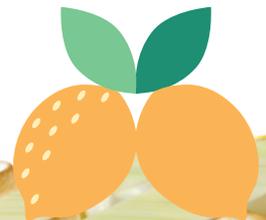
Tailles : 1, 2, 3 & 4



TARTE CITRON

Crémeux citron, confit
de citron et crumble
croustillant aux amandes

TU : 5 pers - 24€50





CHOCOLAT

FORMATS
DISPONIBLES

T1 (4-7 pers) : 35€
T2 (8-14 pers) : 65€
plus sur
demande

sans
gluten

MOGADOR

Complicité du crémeux framboise,
délicate mousse au chocolat,
accompagnés d'un brownie aux noix

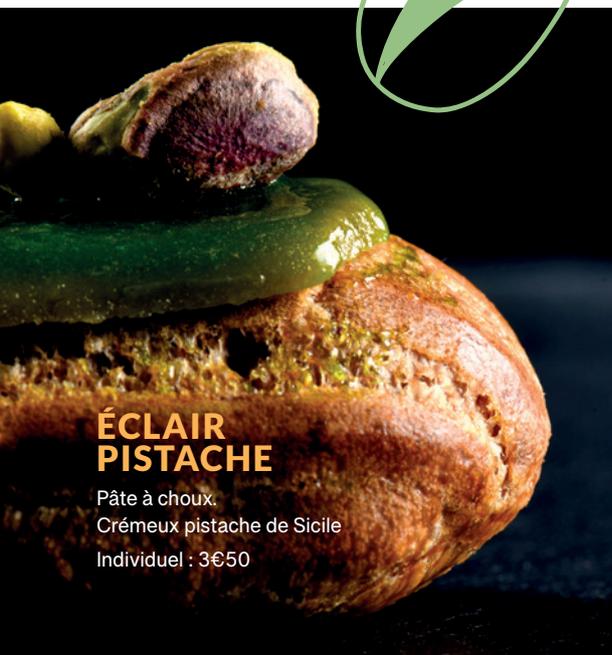
Tailles : 1, 2, 3 & 4

MONT BLANC

Chantilly à la vanille, biscuit
chataigne, crème de marron

Individuel : 6€

sans
gluten



ÉCLAIR PISTACHE

Pâte à choux.
Crémeux pistache de Sicile

Individuel : 3€50



CHOCOLAT

AVELINE

Crémeux exquis aux noisettes & chocolat Noir
Grand Cru sur un croustillant praliné feuilleté

Tailles : 1, 2, 3 & 4

ELECTROCHOQ

Duo chocolat Noir Grand Cru Guanaja
70 % cacao, moelleux chocolat
et crumble cacao

T1 : 37€ ; T2 : 69€50
T3 : 135€ ; T4 : 258€

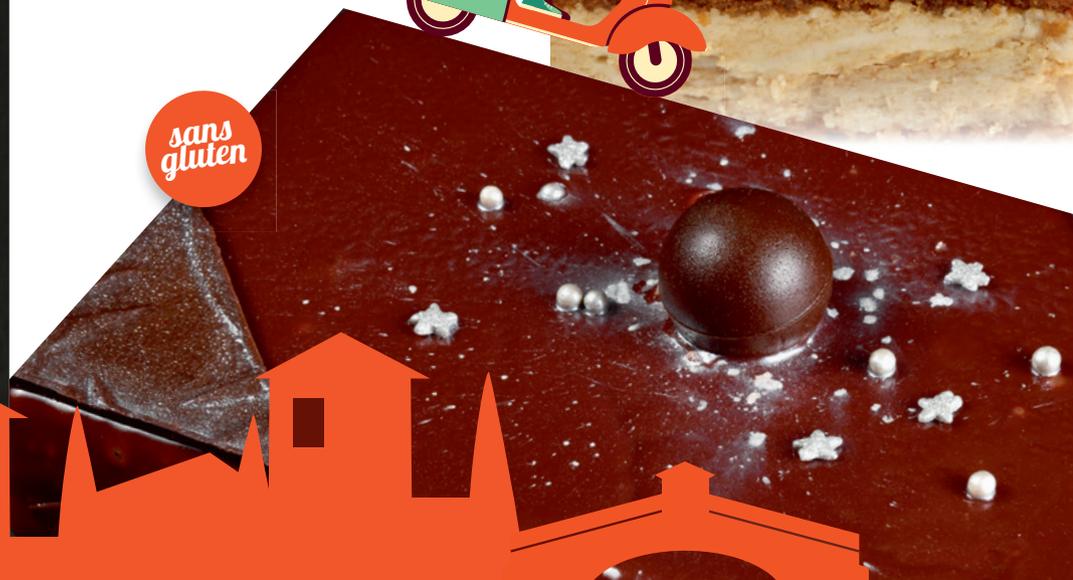
sans
gluten



OPÉRA

Concerto de ganache chocolat noir grand
cru et de crème au café, accompagné
d'un biscuit fondant au café

Tailles : 1, 2, 3 & 4



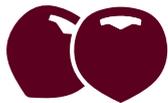
INTEMPORELS



FORMATS DISPONIBLES
T1 (4-7 pers) : 35€
T2 (8-14 pers) : 65€
plus sur demande

ST-HONORÉ

Crèmes chiboust et chantilly
vaporeuse sur une crème d'amandes
TU : 4 pers - 22€80



MILLE-FEUILLES

À croquer, sa pâte feuilletée
caramélisée & sa crème pâtissière
gorgée de vanille Bourbon & rhum

T1 : 29€50 / T2 : 58€50
ou de praliné croustillant
T1 : 34€50 / T2 : 69€



PARIS-BREST

Pâte à choux aérienne, crème pralinée
intense et coeur coulant praliné

TU : 6 pers - 28€80

VACHERIN GLACÉ

Meringue et glace. Au choix :
Vanille-Fraise ou Framboise-Passion

4/5 pers. : 35€
6/7 pers. : 46€80

THÉRÈSE

Crème au beurre pralinée soyeuse
& délicate meringue aux amandes

Taille unique : 4/7 pers. : 35€



Pâté Lorrain, Tourte Lorraine,
4, 6 personnes et plus,
tarif sur demande

TRAITEUR



Réductions salées ou sucrées
20 pièces - 27€50



Bouchée ris de veau
Individuel - 8€30

MACARONS

Fraise Tagada
Yuzu (agrume)
Vanille aux 3 origines
Lifrose (litchi, framboise, rose)
Régliasse • Carambar
Cassis-violette • Chocolat
Pistache • Citron vert-Basilic
Café • Surprise

12 macarons : 18€40
24 macarons : 32€80



CAKE À L'ORANGE

Mœlleux à l'orange
et éclats de noisettes
TU : 6/8 pers : 25€



MARRONS GLACÉS DE TURIN

Marrons fondants
et légèrement vanillés



GIANDUJA

Délicieusement fondant.
Gianduja aux noisettes
entières du Piémont,
torréfiées. À la coupe,
selon votre intensité de
gourmandise !



CLIQ & COLLECT

MUSQUAR

COMMENT ÇA MARCHE ?



1 CLIQ

Simple et rapide :
Je scanne le QRCode
ou je vais sur : www.musquar.fr
les commandes en ligne se font, au minimum,
36h à l'avance



2 & COLLECT

**Je passe en boutique
pour récupérer ma commande !**

musquar

**36, bd de Baudricourt
54600 VILLERS-LES-NANCY
03 83 285 468**

