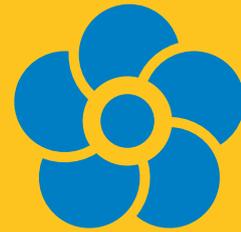


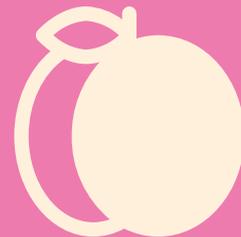
**musquar**

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



**musquar**

Printemps  
été 2024



# COMMENT RÉSERVER



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



par téléphone  
03 83 285 468

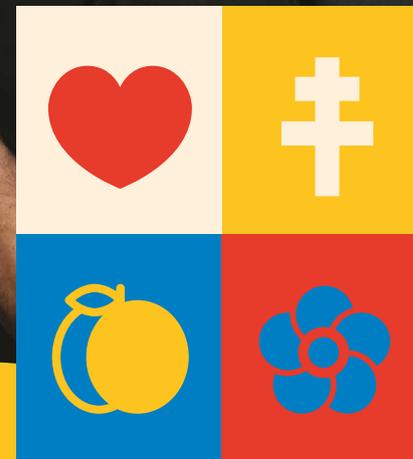


boutique en ligne  
QRcode à scanner  
ou [www.musquar.fr](http://www.musquar.fr)

les commandes en ligne  
se font 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



### Tarte mirabelles

Une pâte brisée croustillante au bon beurre,  
des mirabelles fraîches, une fine couche  
de nappage pour la brillance,  
c'est ma tarte mirabelles.

Parce ce que cette odeur de tarte mirabelles  
qui sort du four, c'est toute mon enfance,  
une émotion que j'aime à retrouver  
et transmettre.

C'est SIMPLE, c'est BEAU, c'est BON,  
c'est mon DESSERT LORRAIN PRÉFÉRÉ.

*Sylvain*

### Visitandine

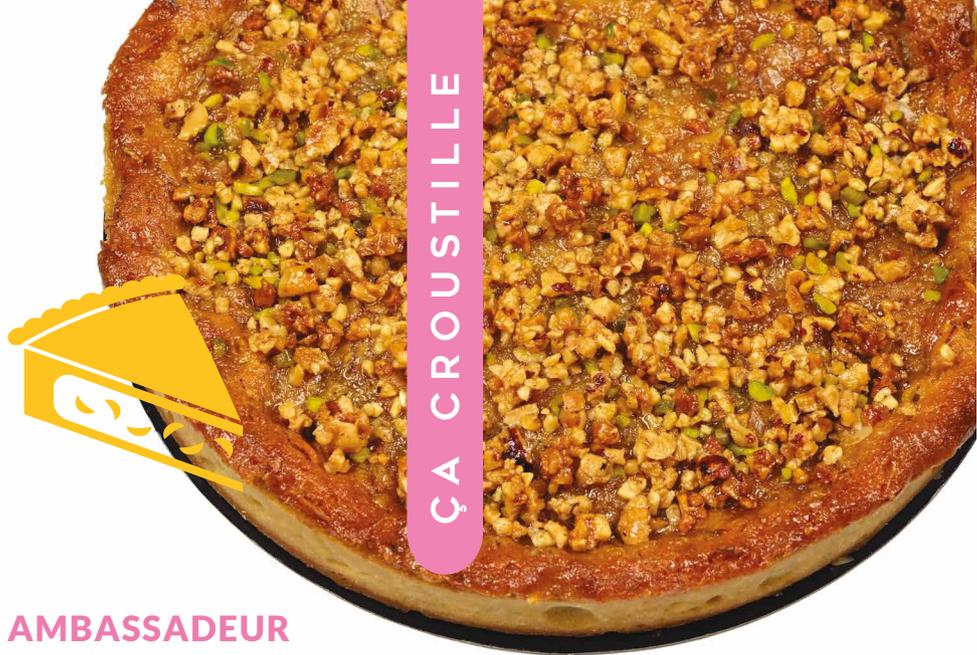
Ma gourmandise préférée  
est 100% nancéienne  
comme moi :-)

Elle a de jolies rondeurs,  
elle ressemble à une fleur.

Son fondant, son goût de beurre  
et ses amandes.

Son goût est simple  
et authentique.

*Aline*



ÇA CROUSTILLE

### AMBASSADEUR

Comptée de mirabelles lorraines et son croustillant amandes/noisettes sur une pâte sablée pur beurre  
TU 5/6 pers. 26€



### PÂTE LORRAIN

Une viande porc d'origine Vosgienne, que nous avons décidé d'enrichir de veau, d'origine Limousine, découpée avec soin par Serge GIL de la boucherie du Vélodrome

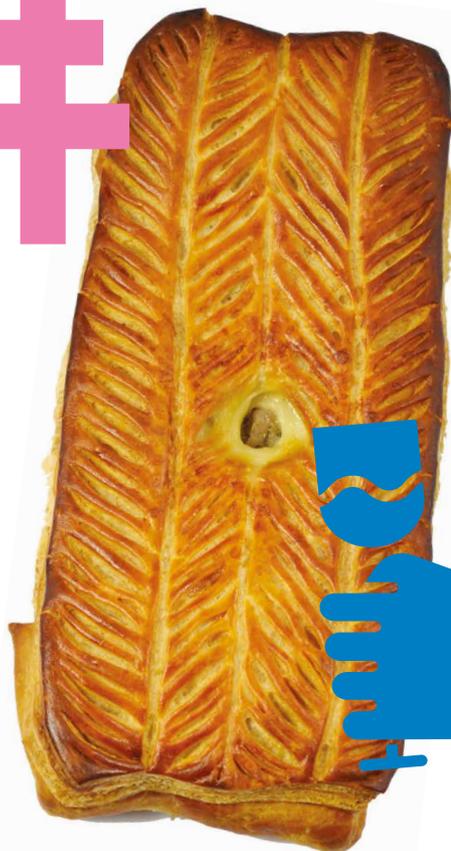
Dans ces viandes, nous ajoutons :

- un bouquet de persil
- une grappe d'échalotes
- une gousse d'ail
- une pincée d'épices, du sel et surtout une bouteille de Côtes de Toul BIO de chez Vincent LAROPPE, à Bruley

Après quelques jours de marinade, Mathilde, notre tourière, emmaillotte la viande dans la pâte à tarte et recouvre le tout d'une pâte feuilletée qu'elle va finement ciseler au couteau.

Une longue cuisson que Ludovic, notre fournier, va parachever ce beau travail

4 pers. : 22€50 - 6 pers. : 31€  
et plus sur demande



NOUVEAUTÉ

PRIX / TAILLE  
T1 (4/7 pers) : 33€  
T2 (8/14 pers) : 62€  
et plus sur demande



new



### BILOBA

Mousse délicate à la verveine, comptée de mirabelles sur un croustillant nougat et un biscuit moelleux à la verveine  
Taille 1, 2, 3 et 4



SAISON

mi  
mai

## MACARONADE

Mousseline aux  
zestes de citron  
et délicates  
framboises.  
Sans gluten.  
Dispo à partir  
du 15 mai  
TU 5/6 pers  
39€

## TARTE FRAISES OU FRAMBOISES

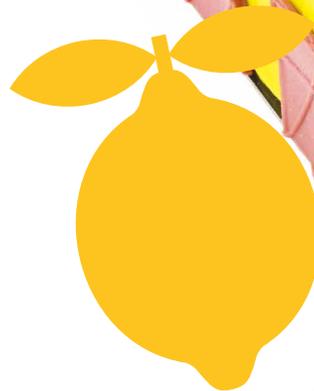
Sablé breton craquant,  
confiture de fraises, fraises françaises  
4 pers : 25€ - 6 pers : 32€50  
ou confiture de framboises, framboises  
Dispo à partir du 15 mai  
4 pers : 26€80 - 6 pers : 34€50



SAISON

## BALI

Mousse fromage blanc citron,  
crémeux fruits rouges, biscuit  
madeleine et croustillant  
framboises  
Taille 1, 2  
et plus sur demande



## DÉLICES FRAISES

Mousseline à la vanille,  
fraises françaises, biscuit moelleux  
aux amandes, croustillant sablé  
T1 : (4/7pers) : 40€  
T2 (8/14 pers) : 75€  
et plus sur demande





CHOCOLAT

### MOGADOR

Complicité du crémeux framboise et de la mousseline au chocolat noir Grand Cru, accompagnés d'un biscuit fondant aux éclats de noix  
Taille 1, 2, 3 et 4

PRIX / TAILLE  
T1 (4/7 pers) : 33€  
T2 (8/14 pers) : 62€  
et plus sur demande



### ÉLECTROCHOQ

Duo chocolat Noir Grand Cru Guanaja 70 % cacao, moelleux chocolat et crumble cacao  
T1 : (4/7 pers) : 35€  
T2 : (8/14 pers) : 66€  
et plus sur demande



### AVELINE

Crémeux exquis aux noisettes & chocolat Noir Grand Cru sur un croustillant praliné feuilleté  
Taille 1, 2, 3 et 4



INTEMPORELS



### ST-HONORÉ

Crème chiboust et chantilly vaporeuse sur une crème d'amandes  
TU 4 pers : 21€20



### TARTE CITRON

Crémeux citron, confit de citron et crumble croustillant aux amandes  
TU 5 pers : 23€

### THÉRÈSE

Crème au beurre pralinée soyeuse & délicate meringue aux amandes  
TU 4/7 pers : 33€



### MILLE-FEUILLES

Pâte feuilletée caramélisée & crème pâtissière gorgée de vanille Bourbon  
T1 : 27€50 - T2 : 55€  
T3 : 120€ - T4 : 230€

### PARIS-BREST

Pâte à choux aérienne, crème pralinée intense et cœur coulant praliné  
TU 4/7 pers : 27€

## GLACES ARTISANALES EN POT

By Musquar

Solo / parfum au choix :  
Pot 700 ml : 16€50

Cassis • Passion  
Chocolat • Vanille • Citron  
Framboise • Fraise  
Myrtilles **new**

Nos Duos :  
Pot 700 ml : 16€50

Mirabelle aux éclats  
de macarons de Nancy  
Glace plombières  
(fruits confits et kirsch)



GLACES

## VACHERIN

Meringue légère et crème chantilly

Glace au choix :

Vanille-fraise • Framboise-passion  
Cassis-citron. Sans gluten

T1 (4/5 pers) : 33€

T2 (6/8 pers) : 44€



## NOUGAT GLACÉ MIRABELLE

Nougat glacé  
et glace mirabelle  
sur un mœlleux  
aux amandes

TU 6 pers : 38€



## TARTE PROFITÉROLE

Fond de pâte sucrée, 24 choux  
garnis de glace vanille, accompagnés  
d'une sauce chocolat noir intense

TU 6/8 pers : 48€

