

# Fêtes

de fin d'année



musquar 

36 bd de Baudricourt - 54600 VILLERS-LES-NANCY  
03 83 28 54 68 - [www.musquar.fr](http://www.musquar.fr)



ubdesign Nancy

musquar

# 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)

## DATES LIMITES DE COMMANDE

### AU PLUS TARD :

Pour le Réveillon de Noël  
**dimanche 22 déc.**

Pour le Réveillon de la St Sylvestre  
**lundi 30 déc.**



# LA BOUTIQ



Musquar  
Pâtissier - Chocolatier  
36 bd de Baudricourt  
Villers-lès-Nancy

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE

|                  |          |                               |            |
|------------------|----------|-------------------------------|------------|
| vendredi 20 déc. | 9h30-19h | jeudi 26 déc.                 | 9h30-19h   |
| samedi 21 déc.   | 8h30-19h | vendredi 27 déc.              | 9h30-19h   |
| dimanche 22 déc. | 8h30-16h | samedi 28 déc.                | 8h30-19h   |
| lundi 23 déc.    | 9h30-19h | dimanche 29 déc.              | 8h30-12h30 |
| mardi 24 déc.    | 8h30-18h | lundi 30 déc.                 | 9h30-18h   |
| mercredi 25 déc. | fermé    | mardi 31 déc.                 | 8h30-18h   |
|                  |          | mercredi 1 <sup>er</sup> janv | fermé      |



## QTEAM

Léa, Patrick, Laurence L.  
Christophe, Julien, Benjamin  
Patricia, Ludo, Alexis  
Lou, Laurence B, Loïc, Mélina  
Fanny, Axel, Stéphanie, Lisa  
Senis, Mathias, Julia, Lucas  
Aline & Sylvain



DOUCEURS

Sucrées

## RÉDUCTIONS

### Sucrées

Assortiment de Tartelettes, Éclairs, Moelleux, Opéra, ... 20 pièces : 27€50

### Salées

Assortiment de Feuilletés, Escargots, Quichettes, Cakes salés... À réchauffer 20 pièces : 27€50

### Allumettes salées

Pâte feuilletée légère agrémentée d'éclats d'amandes, de sésames, de cacahuètes et d'emmental env. 20 pièces - 200 g : 17€



## COFFRET DE MACARONS

Vanille aux 3 origines  
Fraise Tagada • Réglisse • Yuzu (agrumes)  
Lifrose (litchi, framboise, rose) • Carambar  
Cassis-violette • Chocolat • Pistache  
Citron vert-Basilic • Café  
12 p : 18€40 - 24 p : 32€80



Salées



LA BÛCHE

Disponible  
les 23 et 24  
décembre.  
Quantité limitée !

new

# BÛCHE MYST?RE

## OSEZ !

Vous n'êtes pas curieux de savoir de quoi est composée notre bûche mystère 2024 ?  
TU 6/8 pers : 53€



BÛCHES

### ARDÈCHOISE

Mousse légère aux marrons, cœur de marrons et marmelade de cassis sur une pâte sablée châtaignes

Bûche 4/7 pers : 39€50

### DOLCE VITA

Mousse Gianduja et Tonka, croustillant et biscuit cacahuètes, crémeux citron, biscuit aux amandes et chocolat

Bûche 4/7 pers. : 39€50

Bûches  
date limite  
de commande  
le 22 décembre



### FÉÉRIE

Onctueux crémeux aux amandes et noisettes, cœur coulant praliné enrobé de chocolat et biscuit noisettes

Bûche 6 pers : 39€50



### CLASSIQ CAFÉ

Génoise aux amandes, crème au beurre café Arabica Bio d'Ethiopie

Bûche 4/7 pers. : 39€50



BÛCHES

### ÉCLAT D'OR

Mousse chocolat noir Caraïbes 66% cacao, compotée de mirabelles de Lorraine IGP, crumble croustillant chocolat noir, pain d'épices

Bûche 4/7 pers : 39€50



### ÉLECTROCHOQ

Crémeux chocolat noir Grand Cru 70%, mousse onctueuse chocolat noir, croustillant, biscuit amandes au chocolat

Bûche 4/7 pers : 39€50

### CARMINA

Mousse mascarpone vanille, coulis gélifié de fraises et crumble croquant

Bûche 4/7 pers  
39€50





sans  
gluten

new

GLACES

## FRISSON GLACÉ

Glace chocolat 80% cacao,  
cœur caramel mandarine,  
mousse glacée à la mandarine  
sur un financier chocolat  
et crumble chocolat

T1 4/7 pers : 39€50



## CAGETTE GLACÉE

Croquante fine aux amandes,  
garnie de 24 boules de glaces assorties

6/8 pers : 47€

sans  
gluten

## VACHERIN GLACÉ

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

T1 4/7 pers : 39€50

TRAÎTEUR



## TOURTES & PÂTÉS

Bouchée ris de veau  
pâte feuilletée,  
sauce blanche, ris de veau,  
champignons, quenelle de veau  
8€30 - Individuel

Pâté lorrain  
pâte feuilletée croustillante.  
Porc et noix de veau marinés  
au Gris de Toul  
4 p : 23€80 - 6 p : 32€80  
8 p : 42€40

Tourte grenouilles  
pâte brisée. Cuisses de grenouilles,  
champignons, ail, persil et migaine  
(œuf, crème liquide)  
4 p : 26€50 - 6 p : 38€

Tourte lorraine  
pâte brisée. Porc et noix de veau  
marinés au gris de Toul  
et migaine (œuf, crème liquide)  
4 p : 22€50 - 6 p : 33€

Pâté Richelieu  
pâte brisée, viandes de porc  
et de veau, foie gras  
de canard mi-cuit et sa gelée  
8€90 la tranche





sans gluten

NOUVEL AN

spécial  
Nouvel  
An

à partir du  
28 décembre  
2024

### BRONTE

Crèmeux à la cerise  
Griottes et ses éclats  
de fruits, bavaroise  
pistache de Bronte  
(Sicile), biscuit pistache  
et croustillant nougat  
T1 4/7 pers : 42€

### BALI

Mousse fromage  
blanc citron,  
crèmeux fruits rouges,  
biscuit madeleine  
et croustillant  
framboises  
T1 4/7 pers : 35€  
T2 8/14 pers : 65€



sans  
gluten

### MOGADOR

Complicité du  
crèmeux framboise,  
délicate mousse  
au chocolat Grand  
Cru Noir, accompagnés  
d'un brownie aux noix  
T1 4/7 pers : 35€  
T2 8/14 pers : 65€

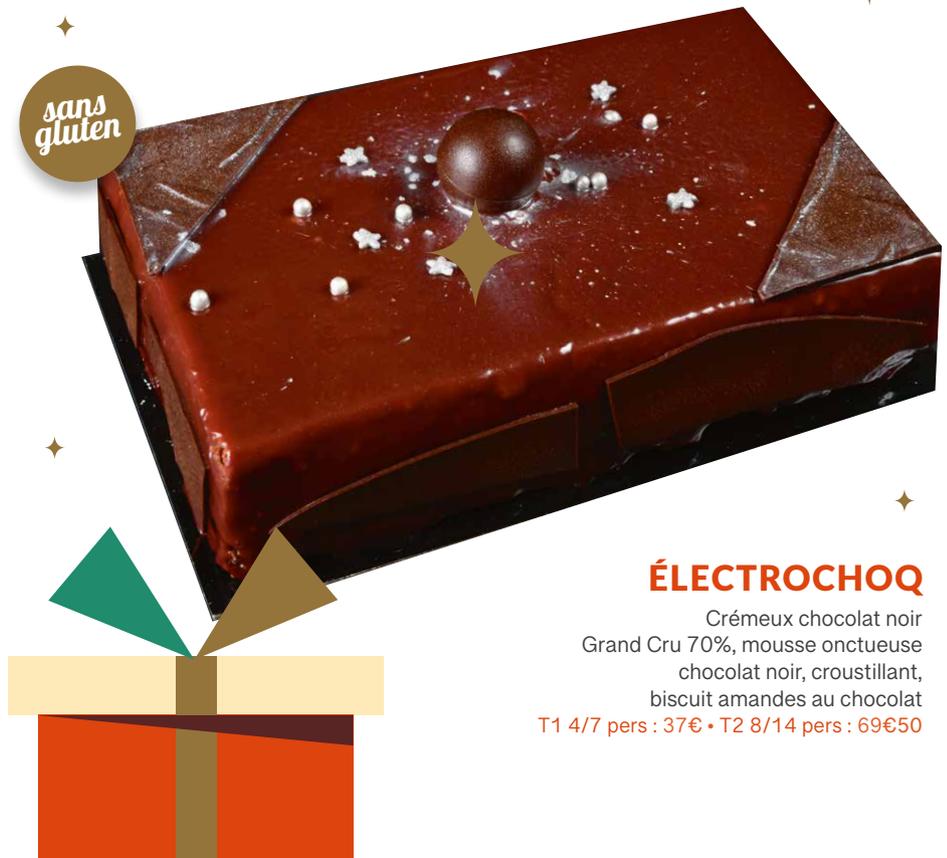


NOUVEL AN

### FÉÉRIE

Onctueux crèmeux  
aux amandes  
et noisettes, cœur  
coulant praliné  
enrobé de chocolat  
et biscuit noisettes  
TU 6 pers : 39€50

à partir du  
28 décembre  
2024



sans  
gluten

### ÉLECTROCHOQ

Crèmeux chocolat noir  
Grand Cru 70%, mousse onctueuse  
chocolat noir, croustillant,  
biscuit amandes au chocolat  
T1 4/7 pers : 37€ • T2 8/14 pers : 69€50

## CHOCOLATS

### CHOCOLATS DE DÉGUSTATION

Coffrets de chocolats. Assortiment  
Q300 g : 32€50 • Q600 g : 61€ 50  
Q900g : 86€



### CONFITURE DE NOËL

Confiture à base de coings, figues, abricots, noix, amandes, citrons & oranges confits et ses épices savoureuses  
9€50



## CONFISERIES

### MARRONS GLACÉS DE TURIN

Finesse de la châtaigne, note de vanille, peu sucré  
8 pièces : 28€50  
15 pièces : 45€



### ROUELLES ORANGE

Orange confite et chocolat  
Boîte de 6 : 16€50



### STOLLEN

Moelleuse brioche aux fruits, agrémentée d'oranges confites, raisins, amandes et citrons confits avec un cœur de pâte d'amande fondante env. 620 g : 34€



ÉPIPHANIE

### GALETTE FRANGIPANE

T1 4/5 pers : 23€  
T2 6/8 pers : 33€

Disponible  
à partir du  
2 janvier 2025

### GALETTE POMME

T1 4/5 pers : 22€50

### GALETTE MARRON

T1 4/5 pers : 31€

### GALETTE MIRABELLE

Nouveauté 2025  
T1 4/5 pers : 31€

ÉPIPHANIE

new



### COLLECTION KARINE BETTEMBOURG

1 miniature et 8 fèves en porcelaine