

musquar

36 boulevard de Baudricourt  
54600 Villers-lès-Nancy  
03 83 285 468  
[www.musquar.fr](http://www.musquar.fr)



# COMMENT RÉSERVER



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



par téléphone  
03 83 285 468



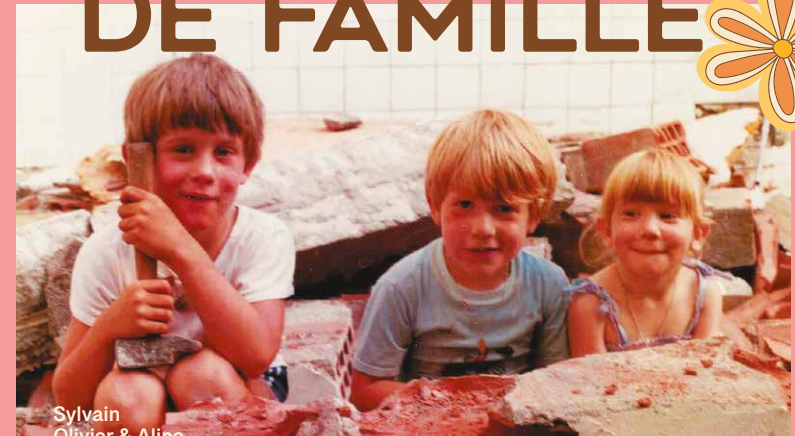
boutique en ligne  
QRcode à scanner  
ou [www.musquar.fr](http://www.musquar.fr)  
les commandes en ligne  
se font 36h à l'avance



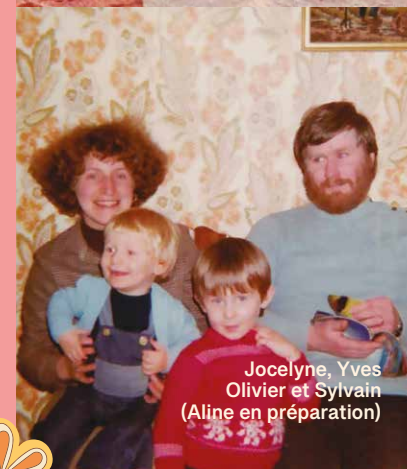
## HORAIRES

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

# MUSQUAR SEVENTIES UNE HISTOIRE DE FAMILLE



Sylvain  
Olivier & Aline  
dans l'atelier



Jocelyne, Yves  
Olivier et Sylvain  
(Aline en préparation)



Sylvain & Aline  
qui souffle ses  
premières  
bougies



GOURMANDISES

## BERGAMOTES DE VILLERS-LÈS-NANCY

Spécialité 100% Lorraine que nous fabriquons entièrement dans notre atelier, avec un savoir-faire traditionnel

100 g : 6€70



## GUIMAUVE

Assortiments de guimauves fondantes et parfumées à la pulpe de fruits

La lanière de 10 guimauves : 5€90

## PÂTES DE FRUIT

Parfums : passion, mandarine, fraise, cassis.

330 g : 24€50



NOUVEAUTÉ



## SAKURA

Délicate mousse infusée à la fleur de cerisier, crème de cerise griotte, croustillant à la dragée, mœlleux madeleine

Taille 1, 2, 3 et 4

PRIX/  
TAILLE

T1 (4/7 pers) : 35€50  
T2 (8/14 pers) : 66€  
et plus sur demande

new





SAISON

new

## CHACHA

Mousse délicate au champagne, confit de framboise, ganache montée au citron avec un biscuit madeleine façon cuillère sur un croustillant à la framboise  
T1 et T2 - Plus sur demande.

## TARTE FRAISE

Sablé breton craquant, confiture de fraises, fraises françaises  
4 pers : 26€50 - 6 pers : 34€50



## DÉLICES FRAISES

Mousseline à la vanille, fraises françaises, biscuit moelleux aux amandes, croustillant sablé  
T1 : (4/7pers) : 42€  
T2 (8/14 pers) : 79€50  
et plus sur demande

PRIX/  
TAILLE

T1 (4/7 pers) : 35€50  
T2 (8/14 pers) : 66€  
et plus sur  
demande



SAISON

## BALI

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



## CHOCOLAT



### AVELINE

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



PRIX/  
TAILLE

T1 (4/7 pers) : 35€50  
T2 (8/14 pers) : 66€  
et plus sur demande



### SAVA

Mousse chocolat lait Madagascar, coulis gélifié fruits de la passion de Madagascar, dacquoise à la noix de coco, croustillant noix de cajou  
Taille 1, 2, 3 et 4



### ÉLECTROCHOO

Duo chocolat Noir Grand Cru Guanaja 70% cacao, moelleux chocolat et crumble cacao  
T1 : (4/7 pers) : 37€50  
T2 : (8/14 pers) : 70€  
et plus sur demande

### ST-HONORÉ

Crème chiboust et chantilly vaporeuse sur une crème d'amandes  
TU 4 pers : 23€20

### THÉRÈSE

Crème au beurre pralinée soyeuse & délicate meringue aux amandes  
TU 4/7 pers : 35€50



## INTEMPORELS



### TARTE CITRON

Crèmeux citron, confit de citron et crumble croustillant aux amandes  
TU 5 pers : 25€00

### MILLE-FEUILLES

Pâte feuilletée caramélisée & crème pâtissière gorgée de vanille Bourbon  
T1 : 29€50 - T2 : 58€50  
plus sur demande

### PARIS-BREST

Pâte à choux aérienne, crème pralinée intense et cœur coulant praliné  
TU 6 pers : 29€40





## GLACES ARTISANALES EN POT

*By Musquar*

le pot de 480 ml : 17€50  
Parfums au choix :

Cassis  
Passion  
Chocolat  
Vanille  
Citron  
Framboise  
Fraise  
Vanille-cookies  
Pistache

new

new



GLACES

## VACHERIN

Meringue légère et crème chantilly

**Glace au choix :**

- Vanille-fraise
- Framboise-passion
- Cassis-citron

T1 (4/5 pers) : 35€

T2 (6/8 pers) : 46€ 80



## TARTE PROFITEROLE

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

TU 6/8 pers : 50€

