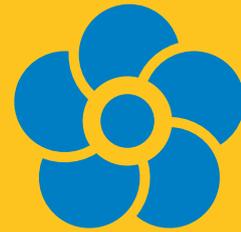


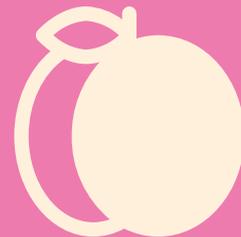
musquar

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



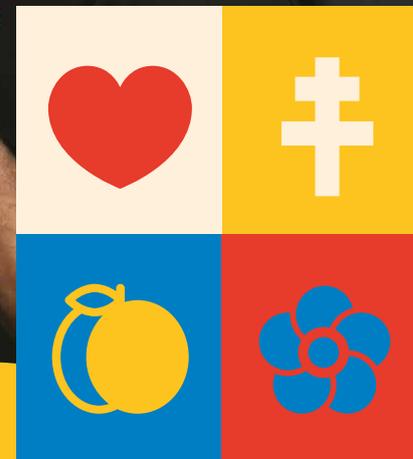
par téléphone
03 83 285 468



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

Compotée de mirabelles lorraines et son croustillant amandes/noisettes sur une pâte sablée pur beurre

TU 5/6 pers. 26€

PÂTÉ 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

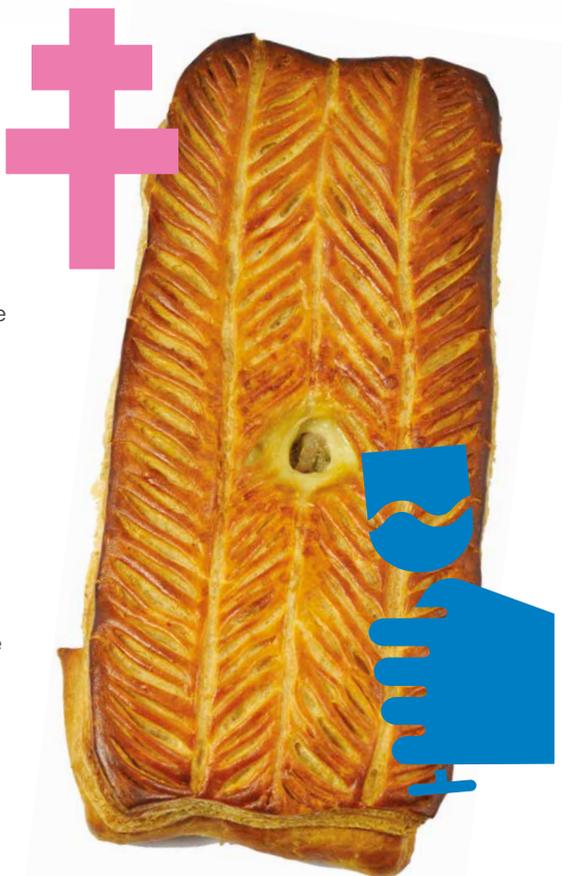
Dans ces viandes, nous ajoutons :

- 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, compotée 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 4/7 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€

