

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



C'est à l'occasion
d'un événement de famille
à l'été 2024, que j'ai
découvert le Pays Basque.

J'ai eu la chance de randonner dans ses
beaux paysages entre montagne et océan
et de visiter ses villages pittoresques où le
temps semble s'être arrêté.

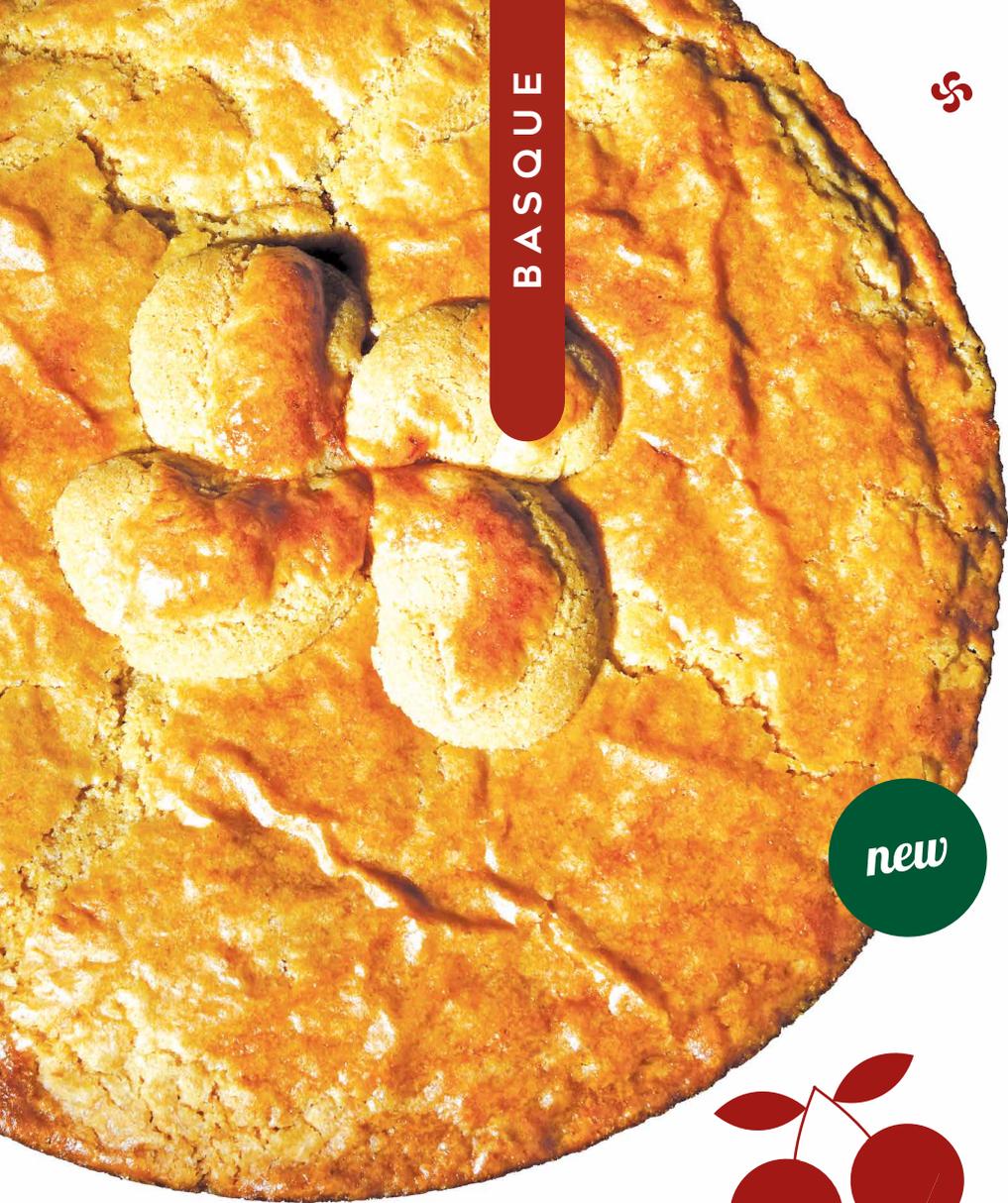
Le hasard a fait que nous étions logés
dans un petit village nommé ITXASSOU.
Ce nom ne vous évoque sans doute
pas grand chose et pourtant **ce petit
village rassemble 3 emblèmes de la
gastronomie basque :**

- il fait partie de la zone AOC de
production du **piment d'Espelette**,
- de la zone d'appellation du fromage
de brebis **Ossau Iraty**
- et enfin, c'est le cœur de la production
des **cerises noires** utilisées dans les
gâteaux basques, un hasard qui n'en
est sans doute pas un !

Plongez dans l'univers de mes créations,
empreintes des saveurs du Pays basque :
Ardi (brebis) glacée au bon lait de brebis
& sorbet griottes, le traditionnel **gâteau
basque** à la cerise noire et enfin mon
Euskadi (basque), un entremet vanille-
griottes pimpé au piment d'Espelette
et orné d'une croix basque. J'ai conçu
ces douceurs avec l'envie de vous faire
voyager à travers ce coin de France,
riche en gourmandise et en traditions.

Sylvain

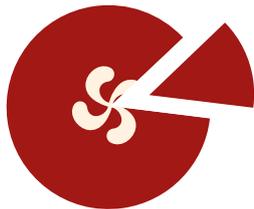
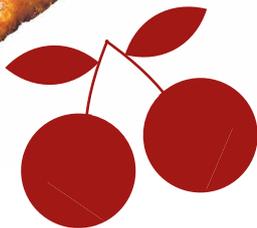




BASQUE



new



GÂTEAU BASQ

Gâteau de voyage. Pâte sablée citronnée au sucre brun, qui enlace une confiture de cerises noires d'Ixassou
TU 4/6 pers. 19€



BASQUE



PRIX / TAILLE
T1 (4/7 pers) : 35€
T2 (8/14 pers) : 65€
et plus sur demande



new



EUSKADI (basque)

Mousse délicate à la vanille, crème de cerises griottes dacquoise et piment d'Espelette, croustillant gâteau Basque
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 : 41,30€



TARTE FRAISES OU FRAMBOISES

Sablé breton craquant,
confiture de fraises, fraises françaises
ou confiture de framboises, framboises
(Dispo à partir du 15 mai)
Fraises : 4 pers : 26€50
6 pers : 34€50
Framboises : 4 pers : 28€40
6 pers : 36€50



SAISON

BALI

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

PRIX / TAILLE
T1 (4/7 pers) : 35€
T2 (8/14 pers) : 65€
et plus sur
demande



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



CHOCOLAT



PRIX / TAILLE
T1 (4/7 pers) : 35€
T2 (8/14 pers) : 65€
et plus sur
demande

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

AVELINE

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



ÉLECTROCHOQ

Duo chocolat Noir Grand Cru Guanaja 70 % cacao, moelleux chocolat et crumble cacao
T1 : (4/7 pers) : 37€
T2 : (8/14 pers) : 69€50
et plus sur demande

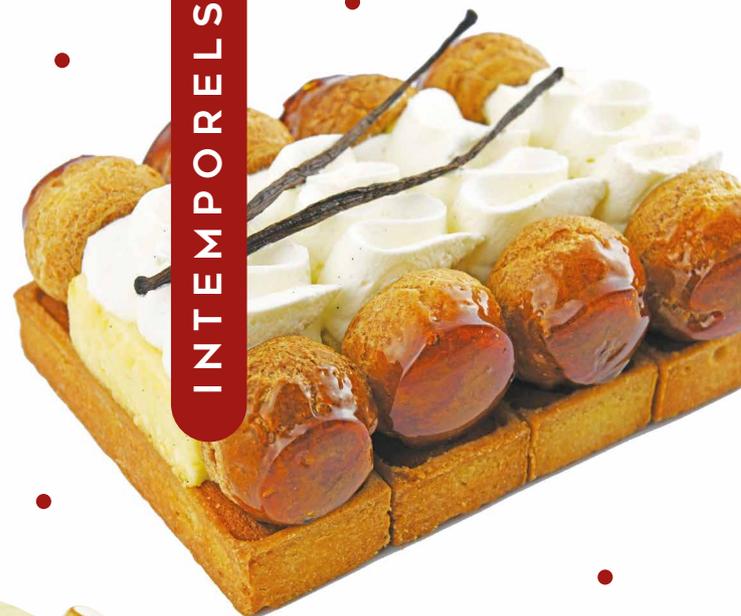


ST-HONORÉ

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

THÉRÈSE

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



INTEMPORELS



TARTE CITRON

Crémeux citron, confit de citron et crumble croustillant aux amandes
TU 5 pers : 24€50

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 4/7 pers : 28€80



GLACES ARTISANALES EN POT

By Musquar

Parfums au choix :

Cassis
Passion
Chocolat
Vanille
Citron
Framboise
Fraise



GLACES

VACHERIN

Meringue légère et crème chantilly

Glace au choix :

Vanille-fraise • Framboise-passion
Sans gluten

T1 (4/5 pers) : 35€

T2 (6/8 pers) : 46€ 80



new

ARDI (brebis)

Glace au lait de brebis
sorbet griottes sur sa gelée
de framboises piment
d'Espelette, meringue

TU 6/10 pers : 50€



TARTE PROFITEROLE

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

TU 6/8 pers : 50€

