



MADAGASCAR
X musquar

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



ubdesign nancy

**MADA
GASCAR**

AUTOMNE HIVER X 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

les commandes en ligne
se font, au minimum,
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





MADAGASCAR

✕ musquar

Pour mon 1^{er} voyage en Afrique, j'ai choisi Madagascar, l'île rouge qui me faisait rêver tant par ses paysages que par sa faune et sa flore uniques.

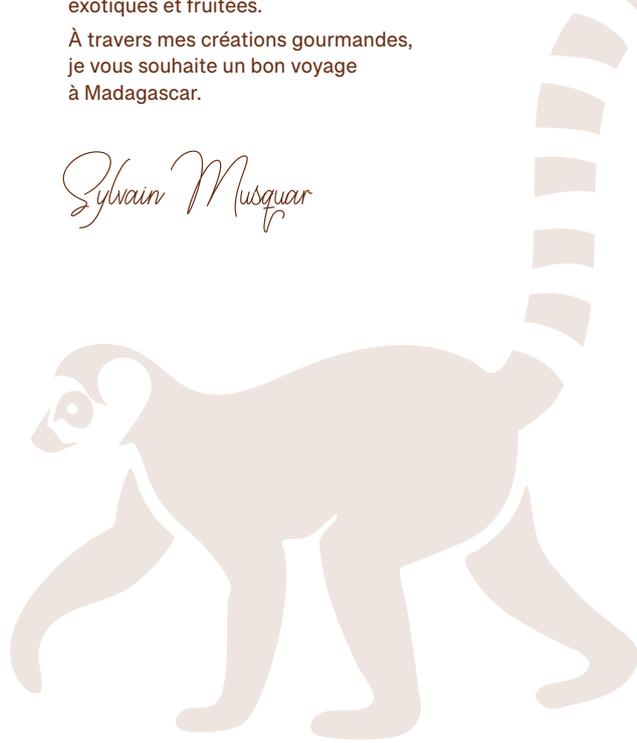
Le photographe que je suis a été comblé par cette beauté mais c'était aussi une immersion culinaire dans un pays au terroir riche et varié.

J'ai d'abord visité une petite plantation familiale de vanille où j'ai pu découvrir la culture de l'or noir de l'île que j'utilise quotidiennement dans ma pâtisserie.

Enfin, sur l'île de Nosy-Be, j'ai découvert l'Ylang-Ylang, arbre endémique de Madagascar, dont on extrait des fleurs des fragrances exotiques et fruitées.

À travers mes créations gourmandes, je vous souhaite un bon voyage à Madagascar.

Sylvain Musquar



SAVA

Mousse chocolat lait Madagascar (33% de cacao)
coulis gélatiné fruit de la passion de Madagascar
dacquoise à la noix de coco,
croustillant noix de cajou

Tailles : 1, 2, 3 & 4

sans
gluten

new



FORMATS
DISPONIBLES
T1 (4/7 pers.) :
35,50€
T2 (8/14 pers.) :
66€
plus sur
demande

TARTE TATIN

Pâte sablée,
crème d'amandes pommes
lorraines caramélisées
et chantilly Mascarpone
à la Vanille

TU (4 pers.) : 25€60



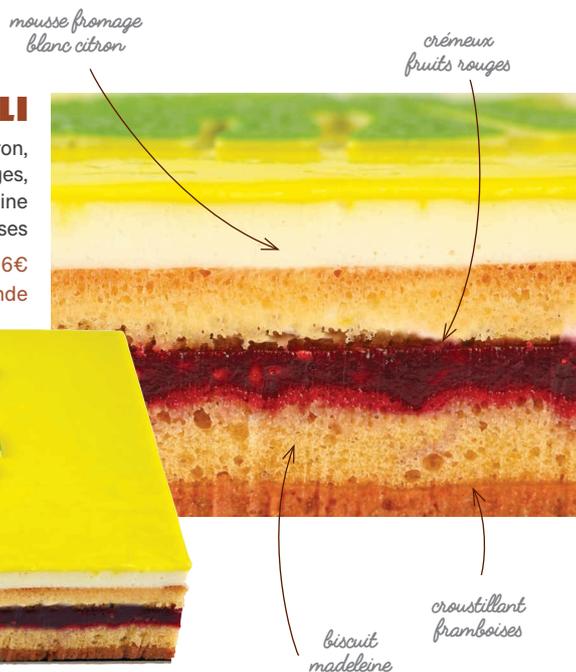
SAISON



BALI

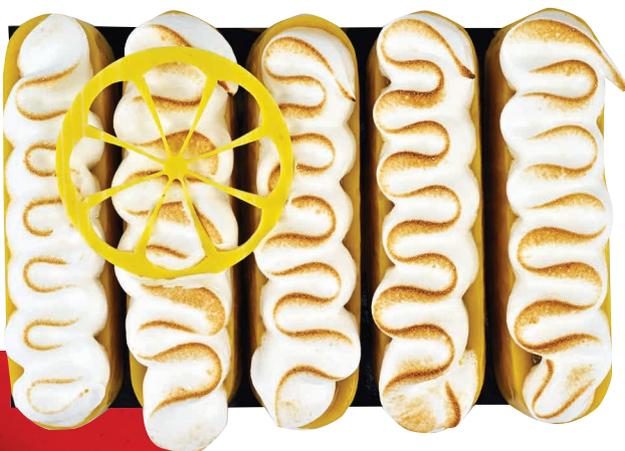
Mousse fromage blanc citron,
crèmeux fruits rouges,
biscuit madeleine
et croustillant framboises

T1 : 35,50€ / T2 : 66€
plus sur demande

**TARTE CITRON**

Crèmeux citron,
confit de citron et crumble
croustillant aux amandes

TU (5 pers) : 25€

**CARMINA**

Mousse aérienne à la Mascarpone
agrémentée de Vanille Bourbon
de Madagascar, coulis gélinié
de Fraises des bois et crumble
craquant au Beurre salé

T1 : 35,50€ / T2 : 66€
plus sur demande



CLIQ
& COLLECT MUSQUAR

**COMMENT
ÇA MARCHE ?**



CLIQ

Simple et rapide :
Je scanne le QRCode
ou je vais sur : www.musquar.fr
les commandes en ligne se font, au minimum,
36h à l'avance



& COLLECT

**Je passe en boutique
pour récupérer ma commande !**



FORMATS DISPONIBLES
 T1 (4/7 pers.) :
 35,50€
 T2 (8/14 pers.) :
 66€
 plus sur demande



sans
gluten



gelée framboise

délicate mousse au chocolat

brownie aux noix

crèmeux framboise

MOGADOR

Complicité du crèmeux framboise, délicate mousse au chocolat, accompagnés d'un brownie aux noix
 Tailles : 1, 2, 3 & 4



AVELINE

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



OPÉRA

Concerto de ganache chocolat noir grand cru et de crème au café, accompagné d'un biscuit fondant au café
 Tailles : 1, 2, 3 & 4



sans
gluten

ELECTRO CHOC

Duo chocolat Noir Grand Cru Guanaja 70 % cacao, moelleux chocolat et crumble cacao
 T1 : 37€50 / T2 : 70€
 T3 : 137€ / T4 : 260€

FORMATS
DISPONIBLES

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



ST-HONORÉ

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



PARIS-BREST

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

VACHERIN GLACÉ

Meringue et glace. Au choix :
Vanille-Fraise ou Framboise-Passion
4/5 pers. : 35€
6/8 pers. : 46€80

MILLE-FEUILLES

À croquer, sa pâte feuilletée caramélisée
& sa crème pâtissière gorgée
de vanille Bourbon & rhum
T1 (4/5 pers.) : 29€50
ou de praliné croustillant
T1 (4/5 pers.) : 35€



THÉRÈSE

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



sans
gluten



new

CAKE AUX NOIX

Moelleux aux noix
TU (6/8 pers.) : 21€



MACARONS

Fraise Tagada
Lifrose (litchi, framboise, rose) • Réglisse
Carambar • Yuzu
Cassis-violette
Chocolat • Pistache
Citron vert-Basilic
Café • Surprise
Vanille aux 3 origines
Madagascar, Mexique & Tahiti

12 macarons : 18€70
24 macarons : 34€



PÂTÉ LORRAIN ET TOURTE LORRAINE

4/6 personnes et plus,
tarif sur demande



BOUCHÉE RIS DE VEAU

Individuel : 8€30

RÉDUCTIONS SALEES OU SUCRÉES

20 pièces - 28€



À Ambanja, j'ai eu la chance de passer une matinée sur une plantation de cacaoyers où j'ai pu découvrir le travail et la vie des cueilleurs. J'ai pu vivre une immersion chez un de mes fournisseurs car j'achète chaque année 1 tonne de chocolat issu d'une plantation de cette région d'Ambanja, dans la vallée du fleuve Sambirano.

Sylvain Musquar

Pourquoi déguster un chocolat de Madagascar ?

Nous avons sélectionné ces cacaos Malgaches pour leur finesse, et surtout pour leurs notes très fruitées. Madagascar possède un climat tropical idéal pour obtenir un cacao intense et délicat.

Afin de vous faire voyager aussi, voici notre sélection de 4 tablettes pure origine Madagascar, issues de terroirs différents :

- Madagascar 64% noir
- Madagascar Sambirano 68% noir
- Madagascar Opus lacté 38%
- Madagascar lacté 33%

Prends ta boîte

Afin de limiter notre consommation de boîtes alimentaires,
nous vous proposons d'amener vos propres boîtes
ou anciennes boîtes Musquar.



Le contenant doit être propre

**LA QTEAM VOUS REMERCIE
ET VOUS OFFRE UNE REDUCTION DE**

0,50 €

POUR L'ACHAT DE
Chocolats (de 10 à 250 g)
Gâteaux individuels (de 1 à 4 ex.)

1 €

POUR L'ACHAT DE
Chocolats (de 260 g à plus)
Gâteaux individuels (de 4 ex. à plus)



ÉMOTION
QUALITÉ
SAVOIR-FAIRE