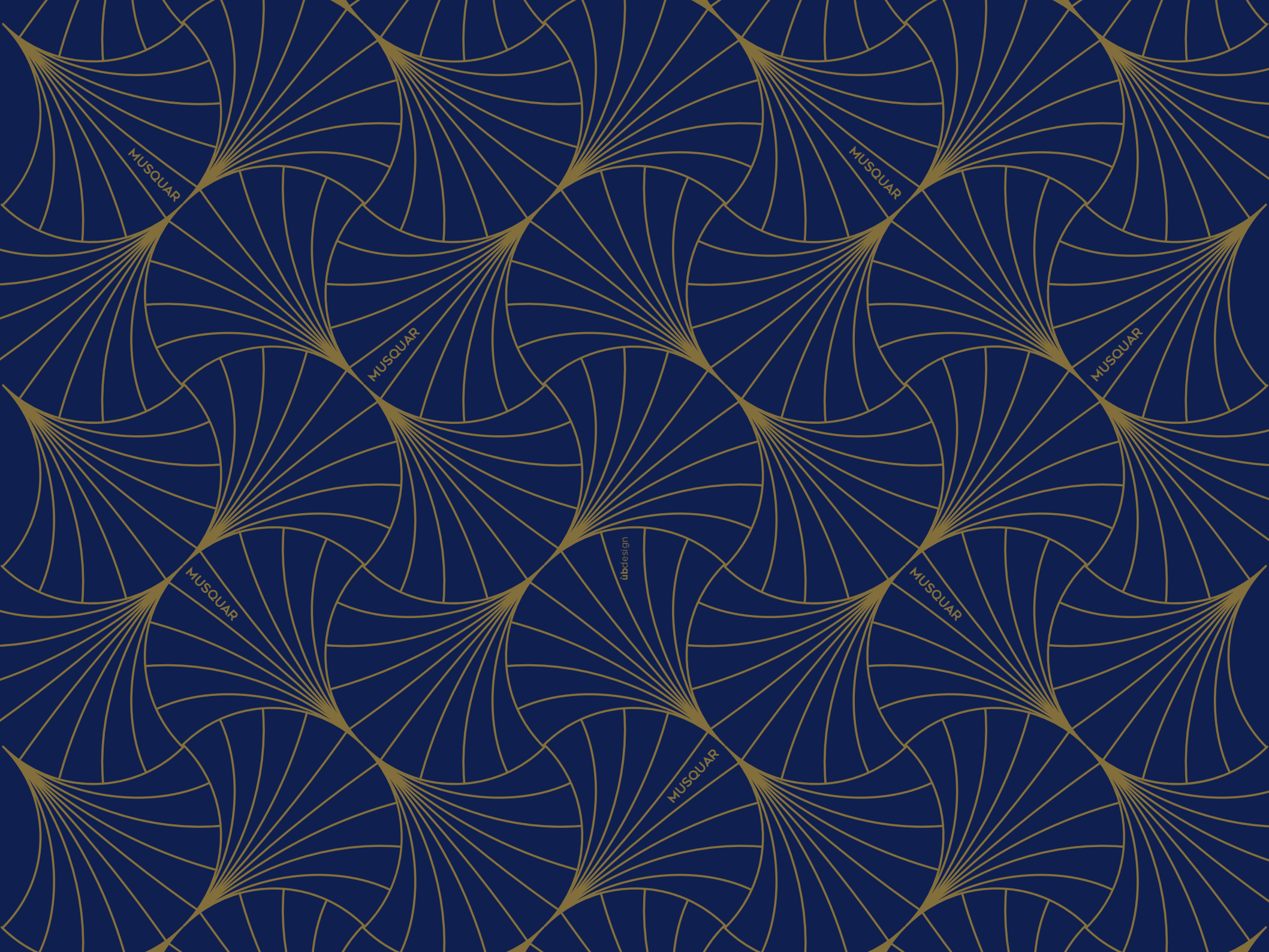




COMMENT RÉSERVER



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



DATES LIMITES DE COMMANDE

AU PLUS TARD :

Pour le Réveillon de Noël
lundi 22 déc.

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

LA BOUTIQ



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

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Dimanche 21 déc.	8h30-12h30	Samedi 27 déc.	8h30-19h
Lundi 22 déc.	9h30-19h	Dimanche 28 déc.	8h30-12h30
Mardi 23 déc.	9h30-19h	Lundi 29 déc.	10h-18h
Mercredi 24 déc.	8h30-18h	Mardi 30 déc.	9h30-19h
Jeudi 25 déc.	fermé	Mercredi 31 déc.	9h-18h
Vendredi 26 déc.	9h30 à 19h	Jeudi 1 ^{er} Jan.	fermé



QTEAM

Léa, Laurence L.
Christophe, Benjamin
Patricia, Ludo, Lucas G., Alexis
Laurence B, Loïc, Mélina, Angie
Fanny, Stéphanie, Lisa, Marine
Senis, Julia, Lucas L., Nora, Lucy
Aline & Sylvain

DOUCEURS



RÉDUCTIONS

Sucrées

Assortiment de Tartelettes, Éclairs, Choux, Mœlleux... 20 pièces : 28€

Salées

Assortiment de Feuilletés, Escargots, Quichettes, Cakes salés... À réchauffer
20 pièces : 28€

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
Régisse • Yuzu (agrumes)
Lifrose (litchi, framboise, rose)
Carambar • Cassis-violette
Chocolat • Pistache
Citron vert-Basilic • Café
12 p : 18€70 - 24 p : 34€

LA BÛCHE

DISPO

23 et 24 décembre
Quantité limitée !

new

BÛCHE MYST?RE OZEZ !

Vous n'êtes pas curieux de savoir de quoi
est composée notre bûche mystère 2025 ?
TU 6/8 pers : 53€



BÛCHES

BÛCHES

date limite de
commande le 22
décembre

MOGADOR

Complicité du crémeux framboise,
délicate mousse au chocolat,
accompagné d'un brownie aux noix
Bûche 4/7 pers. : 39€50

ARDÈCHOISE

Mousse légère aux marrons,
cœur de marrons et marmelade
de cassis sur une pâte sablée
châtaignes
Bûche 4/7 pers : 39€50

sans
gluten

new

FÉÉRIE

Onctueux crémeux
aux amandes et noisettes
cœur coulant praliné
enrobé de chocolat
et biscuit noisettes
Bûche 6 pers : 39€50



BÛCHES

new

Les experts
gourmands
de Lorraine

SUCCULENTE

Délicate mousse aux poires,
poires caramélisées, moelleux aux pépites
de chocolat surmonté d'un crémeux
praliné aux noix de Pécan
La couronne 8/10 pers. : 45€



ÉLECTROCHOQ

Crémeux chocolat noir Grand Cru
70%, mousse onctueuse chocolat noir,
croustillant, biscuit amandes au chocolat
Bûche 4/7 pers : 39€50

sans
gluten



CARMINA

Mousse mascarpone vanille,
coulis gélifié de fraises et crumble croquant
Bûche 4/7 pers : 39€50

GLACES



VACHERIN GLACÉ

Meringue et glace. Au choix :
Vanille-Fraise ou Framboise-Passion
T1 4/7 pers : 39€50

CAGETTE GLACÉE

Croquante fine aux amandes,
garnie de 24 boules de
glaces assorties
6/8 pers : 47€50



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



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 : 24€ - 6 p : 33€
8 p : 43€

Tourte grenouilles
pâte brisée. Cuisses de grenouilles,
champignons, ail, persil et migaine
(œuf, crème liquide)
4 p : 27€ - 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€90 - 6 p : 33,50€

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





NOUVEL AN

spécial
NOUVEL AN

DISPO
à partir du 29
décembre
2025

BALI

Mousse fromage
blanc citron,
crèmeux fruits rouges,
biscuit madeleine
et croustillant
framboises
T1 4/7 pers : 35€50
T2 8/14 pers : 66€



sans
gluten

TENTATION

Mousse au caramel,
chocolat au lait grand Cru
33% de cacao, qui croustille
avec son feuilleté praliné
T1 4/7 pers : 39€
T2 8/14 pers : 66€



CARMINA

Mousse aérienne
à la mascarpone,
à la vanille Bourbon
de Madagascar,
gélifié de fraises des bois,
crumble craquant
au beurre salé
T1 4/7 pers : 35€50
T2 8/14 pers : 66€



NOUVEL AN

FÉÉRIE

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

DISPO
à partir du 29
décembre
2025

sans
gluten

ÉLECTROCHOQ

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





CHOCOLATS

CHOCOLATS DE DÉGUSTATION

Coffrets de chocolats. Assortiment
Q300 g : 33€ • Q600 g : 62€
Q900g : 87€



ROUELLES ORANGE

Orange confite
et chocolat
Boîte de 6 : 15€50



CONFISERIES

MARRONS GLACÉS DE TURIN

Finesse de la châtaigne,
note de vanille, peu sucré
5 pièces : 18€40
10 pièces : 33€50
15 pièces : 45€90

STOLLEN

Moelleuse brioche aux fruits, agrémentée
d'oranges confites, raisins, amandes
et citrons confits a
env. 620 g : 34€

CONFITURE DE NOËL

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



ÉPIPHANIE

DISPO
à partir du 2 janvier
2026

GALETTE FRANGIPANE

T1 4/5 pers : 23€50
T2 6/8 pers : 33€50

new

GALETTE CACAHUËTES

Nouveauté 2026
T1 4/5 pers : 30€

ÉPIPHANIE

DISPO
à partir du 7 janvier
2026

COLLECTION GARY

1 miniature et 8 fèves en porcelaine

GALETTE POMME

T1 4/5 pers : 22€90

GALETTE MARRON

T1 4/5 pers : 30€

