

Nos bûches et entremets

Prix par personne : 4,10 €

L'EXCELLENCE : Bûche de Lorraine (des Experts Pâtisseries de Lorraine)

Biscuit amande, croustillant Dulcey, crémeux Dulcey et mangue, Bavaroise vanille - caramel - mangue.

ROYAL CHOCOLAT : Biscuit Joconde au chocolat, mousse au chocolat "extra-bitter" sur un fond croustillant de praliné amande - noisette feuilleté.

SYMPHONIE : Dacquoise noisette, mousse chocolat noir "pur Caraïbe" cœur de crème légère au praliné noisette, feuilleté praliné.

CHOUCHOU : Biscuit moelleux aux amandes, éclat de cacahuète et Gianduja, croustillant cacahuète, crémeux Gianduja lait, mousse chocolat lait - caramel.

FRAMBOISINE : Biscuit Joconde, mousse à la framboise, cœur coulis de framboises.

BLUEBERRY : Biscuit Emmanuel aux myrtilles, crémeux framboise, compotée de myrtilles, crème moussieuse à la fève de tonka.

VIGNEULLES : Biscuit Joconde, mousse caramel, compotée de mirabelles, mousse légère mirabelle

TRADITIONNELLE : Biscuit roulé garni de crème au beurre fin : vanille ou chocolat ou café ou Grand Marnier ou praliné.

MONT BLANC : Biscuit roulé garni crème mousseline vanille et framboises entières recouvert de chocolat blanc.

SAINT SYLVESTRE : NOUGAT (à partir du 31 décembre)

Biscuit moelleux amande, croustillant popcorn, mousse chocolat Satilla noir Valrhona, coulis framboise, mousse nougat "maison".

Nos desserts glacés de Noël

VACHERIN ROND, décoré Noël

Meringue, glace deux parfums, crème chantilly.
vanille - fraise / vanille - framboise / vanille - chocolat

BÛCHE GLACÉE, façon vacherin

vanille - fraise / vanille - framboise / vanille - chocolat

MILLE-FEUILLE GLACE décoré Noël

Glace vanille avec couches successives de feuilleté praliné.

OMELETTE NORVEGIENNE

Vanille - framboise à flamber au Grand Marnier

Nos desserts de fêtes

LA MARMITE DE NOUGATINE

garnie de boules de glaces et sorbets (2/pers.)
ou garnie de choux à la crème (4/pers.) **minimum 6 personnes**

LE TRAÎNEAU DES NEIGES

en nougatine garni de choux à la crème (4/pers.)
minimum 15 personnes

Nos galettes

Jeu concours

Des bons d'achat à gagner chez les commerçants verdunois *



pour :

100 €



75 €



50 €



un repas pour 2 personnes boissons comprises



30 €



Fèves originales, création de l'artiste :

Jean-No



Idées cadeaux confiserie

NOS BALLOTINS DE CHOCOLATS

"FAIT MAISON"

à partir de 20,50 €

(plusieurs tailles à votre disposition)



Composition chocolats / Paniers garnis / Champagne

Christophe & Elodie LENOIR

et leurs équipes

Vous souhaitez de bonnes Fêtes de fin d'année 2023 !



Livraison gratuite à domicile pendant les fêtes

Ouvert les lundis

18 et 25 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024

24/12 & 31/12 = 7h00 - 18h00

25/12 & 1^{er}/01 = 7h00 - 13h00

Horaires

du mardi au samedi = 7h00 - 19h30

dimanche = 6h30 - 19h00

Ouvert sans interruption



Tickets restaurant acceptés

19, rue Mazel - 55100 - VERDUN - 03 29 86 02 10

www.auxdelicesverdun.fr



Aux Delices

*enseignements au magasin - Ne pas jeter sur la voie publique - Imp Visuel-Art Verdun

Nos lunches

Pain surprise mousse de foie jambon trinoix / rosette / rillettes (32 pièces)	22,50 €
Brioche au crabe (40 pièces)	25,00 €
Canapés assortis (20 pièces) (toasts saumon, charcuterie, crudités,...)	25,00 €
Moricettes assorties (15 pièces) (pain bretzel, poulet tomate, thon œufs, rosette cornichon, jambon comté)	28,50 €
Réductions salées (le Kg- 60/65 pièces) (quiches assorties, pizzas, pâtés, feuilletés)	39,90 €
Réductions sucrées (20 pièces) (tartes, éclairs, mousse,...)	21,00 €
Petit fours secs (boîte de 300 g)	13,20 €
Macarons assortis (16 pièces)	17,80 €

Au quotidien dans notre magasin

Bouchée à la Reine OU aux fruits de mer (pièce)	4,10 €
Pâté poulet curry (pièce)	3,10 €
Croustade de Saint-Jacques (pièce)	4,90 €
Croustade de grenouilles (pièce)	4,40 €
Croustade de suprême de volaille aux morilles (pièce)	4,70 €
Tourte Lorraine (pièce)	3,20 €
Pâté Lorrain (pièce)	3,20 €
Quiches assorties (pièce) (Trianon, poireaux / lardons, Rocquefort /oignons)	2,95 €
Quiches saumon (pièce)	3,15 €

Nos entrées froides

1/2 langouste parisienne et sa garniture (pièce)	23,00 €
Terrine de foie gras "Maison" (lobe entier) dans sa gelée au porto	11,00 €



Nos entrées chaudes

Cassolette d'escargots	8,90 €
Cassolette de grenouilles	8,90 €
Coquille Saint-Jacques	8,90 €
Croustade aux ris de veau	4,90 €



	4 personnes	6 personnes
Croustade de poulet aux morilles	22,80 €	34,20 €
Croustade de Saint-Jacques et petits légumes	23,60 €	35,40 €
Croustade aux grenouilles	21,60 €	32,40 €
Croustade aux ris de veau	23,60 €	35,40 €



Tous nos produits sont fabriqués sur place dans nos laboratoires afin de préserver leur qualité et leur fraîcheur.

Dans un souci de service, toute commande doit être passée à l'avance et au plus tard le 21 décembre pour le 24 et 25 décembre et le 28 décembre pour le 31 décembre

Nos plats

Pavé de rumsteak Sauce morilles & champignons et sa garniture *	22,50 €
Suprême de chapon Sauce morilles & champignons et sa garniture *	22,50 €
Pavé de saumon Sauce crevettes & noix de St Jacques et sa garniture *	22,50 €



* (croquette polenta
- tomate garnie de ratatouille
- riz au four aux petits légumes)



32,50 €/Pers.



42,50 €/Pers.



**Cassolette d'escargots
ou Cassolette de grenouilles
ou Coquille Saint-Jacques**

Plat au choix
parmi la carte

Dessert au choix
dans notre gamme
Bûche ou Vacherin

MENU FÊTE



**Assiette foie gras
et
Cassolette d'escargots
ou Cassolette de grenouilles
ou Coquille Saint-Jacques**

Plat au choix
parmi la carte

Dessert au choix
dans notre gamme
Bûche ou Vacherin

MENU RÉVEILLON