

Nos entremets

Prix par personne : 4,50 €

PASCALINE 2026

Biscuit amande, croustillant praliné pop corn, crémeux abricot, confit de citron, mousse chocolat lait Valrhona.

ALLIANCE : Biscuit noix de coco, mousse papana, mousse et coulis de fraise.

RENAISSANCE : Biscuit madeleine, craquant Dragées de Verdun, crémeux et compotée groseille, crème vanille chocolat blanc

FRAMBOISINE : Biscuit aux amandes, mousse framboise et coulis de framboises

VIGNEULLES : Biscuit aux amandes, mousse légère mirabelle, mousse caramel, compotée de mirabelles,

CALANQUES : Biscuit aux amandes, crème vanille, coulis de fraise mara des bois

ROYAL CHOCOLAT : Biscuit chocolat, croustillant praliné feuilleté, mousse chocolat noir "extra bitter"

RETOUR DES ÎLES : Biscuit caramélisé sucre roux de canne, mousse à la vanille des îles, mousse chocolat noir.

4 CHOCOLATS : Biscuit chocolat, crèmes au chocolat blanc, blond, lait et noir superposées.

TRADITIONNELLE NID DE PÂQUES :
Crème au beurre chocolat ou café
ou vanille ou praliné ou Grand Marnier

FRAMBOISIER / FRAISIER / MULTIFRUITES

Nos desserts glacés de Pâques



VACHERIN en forme de nid

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

Prix par
personne

4,90 €

MILLE-FEUILLE GLACE décoré Pâques

Glace vanille avec couches successives de feuilleté praliné.

4,90 €

OMELETTE NORVEGIENNE

Vanille- framboise à flamber au Grand Marnier

4,90 €

LA MARMITE DE NOUGATINE (minimum 6 personnes)

Garnie de boules de glaces et sorbets (3 / personne)
OU Garnie de choux à la crème (4 / personne)

6,50 €



Christophe & Elodie LENOIR

Bonnes Fêtes de Pâques 2026



LIVRAISON GRATUITE



*Idée cadeaux
confiserie*

NOS BALLOTINS DE CHOCOLATS "FAIT MAISON"
(plusieurs tailles à votre disposition)

**Composition chocolats
Paniers garnis - Champagne**



Tickets
restaurant
acceptés

19, rue Mazel - 55100 - VERDUN
www.auxdelicesverdun.fr
Email : auxdelices.lenoir@orange.fr



03 29 86 02 10
Aux Délices Verdun

Nos lunches

Pain surprise charcuteries assorties (32 pièces)	23,00 €
Brioche au crabe (40 pièces)	30,00 €
Canapés assortis (20 pièces) (toasts saumon, charcuterie, crudités,...)	30,00 €
Moricettes assorties (15 pièces) (pain bretzel, poulet tomate, thon œufs, rosette cornichon, jambon comté)	30,00 €
Verrines (pièce) (aspic / duxelle / avocat - crabe)	2,50 €
Réductions salées (le Kg) (quiches assorties, pizzas, pâtés, feuilletés)	42,50 €
Réductions sucrées (20 pièces) (tartes, éclairs, mousse,...)	25,00 €
Petit fours secs (boite de 300 g)	15,00 €
Macarons assortis (16 pièces)	17,80 €



Nos entrées froides

Assiette foie gras Tranche de foie gras et sa gelée, méli-mélo tomates cerises, carottes rapées, œufs de caille	Prix par personne 12,90 €
Assiette pêcheur Saumon, dos de cabillaud, crevettes, St Jacques, œufs thon mimosa, tomate garnie de macédoine, asperge pic-nic	12,90 €

Nos entrées chaudes

Cassolette de ris de veau	7,50 € /pers.	
Cassolette de St Jacques aux petits légumes	7,50 € /pers.	
	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 €

Au quotidien dans notre magasin

Bouchée à la Reine (pièce)	4,30 €
Pâté poulet curry (pièce)	3,20 €
Croustade de Saint-Jacques (pièce)	4,90 €
Croustade de grenouilles (pièce)	4,40 €
Croustade poulet aux morilles (pièce)	4,70 €
Tourte Lorraine ou pâté Lorrain (pièce)	3,20 €
Quiches assorties (pièce) (Trianon, poireaux / lardons, Rocquefort /oignons)	3,00 €
Quiches saumon (pièce)	3,20 €

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 1^{er} avril 2026

Nos plats

Gigot d'agneau et son jus et printanière de légumes	Prix par personne 18,90 €
Cuisse de lapin sauce moutarde à l'ancienne et printanière de légumes	18,90 €
Pavé de Bœuf sauce campagnarde et printanière de légumes	18,90 €

Nos menus

MENU GOURMAND

29,00 € /Pers.

Cassolette ris de veau
ou
Cassolette St Jacques

Plat au choix
parmi la carte

Dessert au choix
dans notre gamme
Entremets
ou Vacherin

MENU PRESTIGE

34,50 € /Pers.

Assiette foie gras
ou
Assiette pêcheur

Plat au choix
parmi la carte

Dessert au choix
dans notre gamme
Entremets
ou Vacherin

