



Bûches classiques

TRADITION

Un biscuit moelleux,
une crème très légère au kirsch.

ARDÉCHOISE

Dans un biscuit à la cuillère moelleux, une
mousse marron parsemée de morceaux de
marrons glacés, le tout décoré d'une délicieuse
crème marron.

TÊTE D'OR

Un biscuit café, une crème légère café à l'arôme
subtil, le tout délicatement meringué et flambé.

BETHLÉÉM

Mariage heureux d'un biscuit noisette et d'une
mousse pralinée agréablement parfumée à la
Fine Champagne, le tout parsemé de fins éclats
de noisettes caramélisées.



Bethléém

Ardéchoise



Bourguignon Metz

Bûches fruitées

RÊVE DE NOËL

NOUVEAUTÉ

Création Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France

Pour les amateurs de citron, sur un fond
croustillant pistache, crème au jus de citron frais,
dacquoise à la pistache, bavaroise
légère à la pistache.

FLOCON

NOUVEAUTÉ SANS GLUTEN

Création Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France

Sur un fond croustillant, bavaroise légère à la
vanille, crème caramel avec un cœur au caramel
tendre et biscuit aux amandes.

FRAMBOISE DES NEIGES

Dans un biscuit moelleux, une crème très légère
parsemée de framboises, le tout légèrement
meringué et accompagné d'un coulis
de framboises.

DOUCEUR

Dacquoise aux épices, biscuit aux amandes,
bavaroise à la vanille Bourbon, dacquoise aux
amandes, compotée de fraises délicatement
parfumée aux épices.



Douceur

Noël 2024

Délices glacés

BÛCHE GLACÉE BAYADÈRE

NOUVEAUTÉ

Création Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France

Dacquoise pistache, glace à la pistache,
mousse glacée aux griottes parsemée
de morceaux de griottes.

BÛCHE GLACÉE ÉLODIE

Sur un fond sablé, compotée de framboises,
dacquoise aux amandes, sorbet abricot, sorbet
fraise Mara des bois, à l'intérieur coulis
aux fruits exotiques.

BÛCHE GLACÉE SAVEUR DE NOËL

Sur un fond sablé, biscuit aux amandes, croustil-
lant praliné, glace à la vanille Bourbon, parfait à
la cannelle et coulis caramel à l'intérieur.

SÉVILLE

NOUVEAUTÉ

Création Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France

Sur un fond croustillant, délicieuse crème glacée
au chocolat noir et parfait délicatement
parfumé à l'orange.



Bayadère



Mona Lisa



Bûches chocolat

ANGELINE

Dacquoise noisettes, caramel tendre avec des
éclats de noisettes torréfiées, mousse chocolat
lait, biscuit chocolat, crémeux chocolat noir.

MONA LISA

Dacquoise noisettes, croustillant chocolat, crème
onctueuse à la vanille, biscuit chocolat et mousse
chocolat noir.



Angeline

OUVERTURE DE LA PÂTISSERIE

Dimanche 22 décembre	9h00 - 12h30
	13h30 - 18h00
Lundi 23 décembre	9h00 - 18h45
Mardi 24 décembre	8h30 - 17h00
Mercredi 25 décembre	9h30 - 12h30
Jeu. 26 décembre	Fermé
Vendredi 27 décembre	9h15 - 18h45
Samedi 28 décembre	9h15 - 18h45
Dimanche 29 décembre	9h00 - 12h30
	13h30 - 18h45
Lundi 30 décembre	9h00 - 12h30
	13h30 - 18h45
Mardi 31 décembre	9h00 - 17h00
Mercredi 1 ^{er} janvier	Fermé

Merci de passer vos commandes de Noël
avant le jeudi 19/12/2024

03 87 75 23 52

www.bourguignonmetz.fr



Taille unique pour les bûches : 17 cm de long, 6/8 personnes.
Certains produits peuvent voir leur disponibilité varier selon les
matières premières et le nombre de commandes.
Pour les entremets disponibles à Noël, consulter notre
carte de Nouvel an.



Côté salé

KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

CAKE SALÉ

Jambon de la forêt noire, pistaches, noix et olives vertes.

CAKE VEGAN

Cubes de Feta, compote de poivrons rouges et jaunes, fins morceaux de noisettes et olives noires.

RÉDUCTIONS SALÉES

Assortiment de dix pièces.

FEUILLETÉS SALÉS

TOURTE LORRAINE

Une pâte feuilletée, de la viande (porc et veau marinés au vin blanc). Le tout cuit avec un flan aux œufs. 4p – 6p – 8p

Tartes gourmandes

FLAN À LA VANILLE BOURBON

Sur un fond de pâte feuilletée, une délicieuse crème à la vanille Bourbon de Madagascar.

4p – 6p

TARTE AUX FRUITS

Pommes ou griottes/pistache. 4p – 6p

TARTE CITRON MERINGUÉE

Sur un fond sablé, crème au citron frais, larmes de meringue. 2p – 4p – 6p

Bourguignon Metz

Cent pour cent fruits

MARLINE Noël

Fond sablé breton, crème à la vanille Bourbon, dacquoise aux amandes et la finesse d'une mousse fraise Mara des bois.

MISS CLARA Noël

Fond sablé croustillant, compotée de framboises, mousse mangue et fruit de la passion, le tout garni de framboises fraîches.

FUJI

Sur un pain de Gênes aux amandes, croustillant au Yuzu, crème très légère aux amandes et compotée de citron.

MARÉCHAL FRAMBOISES

Sur un biscuit à l'ancienne, crème légère à la vanille Bourbon garnie de framboises entières, le tout accompagné d'un savoureux coulis de framboises.

VICTORIA

Sur un pain de Gênes citron, crème légère ananas citron vert, compotée d'ananas parsemée de morceaux d'ananas frais et mousse citron vert.



Orphéo

Casse-Noisette

Nouvel an

Tendrement cacao

MELINA

NOUVEAUTÉ SANS GLUTEN

Création Franck MICHEL

Meilleur Ouvrier de France

Fond croustillant, crème citron, crème praliné et confit citron.

MARIUS Noël

Sur une dacquoise, croustillant au praliné amandes et noisettes, crème caramel, biscuit au chocolat, mousse onctueuse au chocolat noir et caramel. Sans gluten.

CRIOLO Noël

Sur un pain de Gênes pistache, croustillant chocolat lait, praliné noisettes, bavaroise à la pistache et au chocolat lait.

CASSE-NOISETTE

Sur un fond croustillant streusel et noisettes, délicieux crémeux lait et noir, biscuit moelleux au chocolat, mousse chocolat lait et ses noisettes.

ORPHÉO Noël

Sur un fin streusel, croustillant au chocolat, crème légère au chocolat noir, dacquoise aux amandes, mousse délicatement parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar.



Crioello



Les indémodables

LES CALENDRIERS DE L'AN NEUF

Selon la tradition, parfum kirsch, moka ou praliné-chocolat.

SACHER Noël

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

PARIS-BREST

Une délicieuse pâte à choux croustillante garnie d'une crème praliné onctueuse, à l'intérieur un praliné maison coulant amandes et noisettes.

PAVLOVA

Une coque en meringue croustillante au cœur tendre, crème fouettée mascarpone et vanille, garnie d'une compotée de framboises et framboises fraîches. Sans gluten.

Sur commande et à partir de 11 heures

SAINT-HONORÉ

Crème légère au kirsch sur un fond de pâte feuilletée, pâte à choux et petits choux caramélisés.

Sur commande et à partir de 11 heures

FORÊT NOIRE Noël

Biscuit chocolat noir, crème chocolat noir, compotée de griottes, crème légère au kirsch, le tout garni de tuiles au chocolat noir.

Noël: les entremets désignés par ce pictogramme sont aussi disponibles les 23, 24 et 25 décembre. Certains produits peuvent voir leur disponibilité varier selon les matières premières et le nombre de commandes.