

Du mardi au vendredi de 7h30 à 19h .
Samedi de 8h à 19 h , dimanche de 8h à 12h45

Les 23 et 30 décembre 2018 de 8h à 15h
Les 24 et 31 décembre 2018 de 8h à 17h30
Le 25 décembre 2018 de 8h à 12h45

FERMETURE LE 26/12/2018 , LE 1/01/2019 , LE 2/01/2019



GLACES DECOREES

VACHERIN : framboise, fraise ou café. (4,6,8,10,12 pers) 6 €/ pers
MARMITE : parfums assortis . 8 €/pers



CALENDRIERS 5,50 €/pers

ST SYLVESTRE : fromage blanc citron, crémeux mangue.
DOUCEUR VANILLE FRAISE : crumble noisette, mousse vanille, mousse fraise.
FORET NOIRE : chantilly, cerises au kirsch, biscuit chocolat.
TRINIDAD : mousse chocolat noir, dacquoise noisette.
CHOC'ORANGE : mousse chocolat noir, orange, croquant praliné, génoise cacao.



TRAITEUR

PATE LORRAIN 4,20 € / pers
TOURTE LORRAINE 4,80 € / pers
TOURTE AUX MORILLES ET AUX CEPES 8 €/pers (4,6,8 pers)
FEUILLETES SALES 6,50 les 100 gr
REDUCTIONS SALEES , SUCREES 1,20 € pièce
BARQUETTES ET PAINS SURPRISES de 20 € pièce à 50 €
PETITS FOURS SUCRES 6,50 à 7,50 les 100 gr



PAINS

Pain de Mie, Campagne : boule, batard, multi fruits.
Caissettes en Bois : Complet, All black, Seigle, Seigle noir, Seigle raisins. Multi céréales.
Pain des Gaults nature ou figues. Tour de mains nature ou multi fruits.

