

Le Petit Duc

Fin d'année 2024

le-petit-duc.com

Chers Clients,

L'équipe vous accueillera comme à son habitude tout le mois de décembre ainsi que les jours fériés.

Nous vous incitons fortement à passer et à récupérer votre commande en date du 23 décembre pour votre repas du 24, notre équipe saura vous conseiller sur les produits que vous pourrez consommer les yeux fermés plusieurs jours de suite, en effet, nous vous garantissons la fraîcheur de tous nos produits.

Nous conseillons dans la mesure du possible, de venir en décalé de l'affluence, soit tôt le matin, à l'heure du déjeuner ou tard le soir en fonction des horaires de la boutique.

*L'équipe vous souhaite
de bonnes fêtes de fin d'année.*

10 Avenue Charles de Gaulle
94100 Saint Maur des Fossés
Tél. : 01 48 83 90 05
le-petit-duc.com

Retrouvez-nous
sur instagram



Nos Bûches Fruitées



La Bûche de la Forêt

Mousses aux fraises des bois, framboises et cassis, biscuit garni de fruits des bois.
Et son coulis de fruits rouges en supplément



La Bûche Tropicale

Biscuit coco, mousse passion, marmelade de fruits rouges, mousse chocolat blanc
Et son coulis de fruits rouges en supplément



La Bûche Framboisier

Génoise pistache aux amandes, crème mousseline légère, garnie de framboises entières
Et son coulis de fruits rouges en supplément



La Bûche Blanc des îles

Fond sablé breton, marmelade de fruits rouges, fromage blanc et chantilly
Et son coulis de fruits rouges en supplément



La Bûche Azurienne

Crèmeux citron, marmelade de framboises, crème légère à la vanille, recouverte de meringue à l'italienne.
Et son coulis de fruits rouges en supplément

Nos Bûches Chocolatées



La Bûche Negresco

Fond de succès, trois mousses de chocolat : chocolat gianduja (lait), chocolat noir, Chocolat blanc.
Et sa crème anglaise en supplément



La Bûche Petit Duc

Notre spécialité, mousse légère de chocolat noir sur un fond praliné feuilleté
Et sa crème anglaise en supplément



La Bûche aux Marrons

Crème de marron, biscuit noisette, crémeux vanille, mousse au marron.
Et sa crème anglaise en supplément



La Bûche Forêt Noire

Génoise au chocolat, mousse au chocolat noir et mousse chocolat blanc, griottine et compotée de griotte.
Et son coulis de fruits rouges en supplément

6.90€ la part

Fin des commandes le 22 Décembre à 12h00.

Les plats cuisinés

Nos Entrées

- * Part de pâté en croûte au foie gras..... 7.80€
- * Coquilles st jacques à la normande..... 7.80€
- * Bouchée à la reine au ris de veau..... 6.10€
- * Feuilleté aux écrevisses..... 7.80€

Suggestion de Plats

- * Lotte à l'Américaine et son riz blanc mini 4 pers... 16.90€
- * Filet de turbot à la normande
et pommes anglaises mini 4 pers... 19.90€
- * Filets de sole à la normande et son riz blanc mini 4 pers... 18.90€
- * Poularde aux morilles et sa purée de Céleri mini 6 pers... 16.50€
- * Filet mignon de veau aux morilles
et petits légumes..... mini 4 pers... 17.90€
- * Jambon en croûtes,
sauce Périgueux et épinards..... mini 4 pers... 15.90€
- * Chapon farci aux marrons..... mini 8 pers... 17.80€

Tarifs par personne pour un minimum de 4 personnes.
Les plats seront consignés

Les commandes de plats cuisinés
doivent être passées au plus tard

le Jeudi 14 Décembre

Nos Desserts Glacés

La Bûche Glacée de Montélimar

Sorbet framboise,
glace au nougat,
craquelin nougatine,
fond de dacquoise aux amandes.
Et son coulis de fruits rouges
en supplément

La Bûche Glacée Éclats de Caramel

Parfait vanille,
glace caramel beurre salé,
caramel mou et ses éclats,
biscuit amande et noix.
Et sa crème anglaise
en supplément

La Bûche Glacée Belle Hélène

Sorbet poire et glace au
chocolat, morceaux de poires,
feuilles de chocolat et
dacquoise chocolatée.
Et sa crème anglaise
en supplément

La Bûche Glacée du Soleil

Sorbet fruits rouges,
crème glacée citron vert,
sorbet cassis,
compotée de fruits rouges,
dacquoise pistache.
Et son coulis de fruits rouges
en supplément

4 pers : 24.80€ - 6 pers : 37.20€ - 8 pers : 49.60€

La Coupe Glacée

Corbeille en nougatine garnie de boules de sorbet et glace,
fond meringue.
De 4 à 12 personnes
6.20€ la part

La corne d'abondance

Corne en nougatine garnie de sorbet et de glace, fond meringue.
De 6 à 20 personnes
7.50€ la part

Merci de retirer vos commandes glacées avant le 23 Décembre.

Nos Gourmandises Sucrées



Nos Macarons 1.20€ pièce

Assortiment d'une vingtaine de sortes de macarons à goûter au fil des saisons...



Nos Minis Financiers Assortis 0.80€



Nos Biscuits Secs 45€ et 52€ le kg
Arlettes et tuiles aux amandes en accompagnement de vos glaces et desserts



Nos Gâteaux des Fêtes
Bonhomme de neige, paquets cadeaux, père Noël, boule de Noël...
Des gâteaux originaux à croquer !



Nos Fours frais 1.20€ pièce

Assortiment de tartelettes, choux à la crème, caroline, baba au rhum...

Les Cocktails Salés



Les Fours Salés 1.20€ pièce

Quiches assorties, saucisses feuilletées, Pizzas... (à faire chauffer)



Les Canapés
- Le plateau de 10 pièces : 12€
- Le plateau de 20 pièces : 24€



Les Minis éclairs salés 2.40€ pièce
Pâte à choux garni de fromage frais au saumon et concombre ou jambon de pays tomate



Les Pains Opéras 1.20€
Tomate/mozzarella, fromage, thon crudité, rillettes, saumon, jambon cru/conté



Les Pains Surprises
..... Le petit 48 ou le grand 72 pièces
Saumon fumé 42€/52€
Assorti 37€/47€

Nos Pains Spéciaux

Pour le Petit Déjeuner

Mont céréales fruits secs
Pain brioché
Baguette viennoise

Pour le Fromage

Mont céréale
Pavé aux noix
La baguette
Tourte de meule

Pour la Charcuterie

Pavé tradition
Tourte de meule
Pain à l'épeautre
Pavé rustique

Pour le Foie Gras

Mont céréale fruits secs
Pavé noisette et raisin
Pavé aux figues
Pain anglais
Pain brioché

Pour les Huitres et Crustacés

Tourte de seigle
Pavé rustique

Pour le Poisson

Pavé tradition
Pain à l'Épeautre

*Ouvert également
le 25 Décembre et 1^{er} Janvier*

Nous ne prenons pas de commande uniquement de pain.

Retrouvez-nous également

80 avenue du Bac
94210 La Varenne Saint Hilaire
Tél. : 09 67 27 84 24