

Notre magasin vous accueille

le dimanche 23 décembre de 7h à 16h non stop

le lundi 24 décembre de 7h à 16h non stop

le mercredi 25 décembre FERMÉ

le jeudi 26 décembre de 7h à 12h30

**ATTENTION ! Date limite de commande
pour le 24 et le 26 : avant le 20 décembre**

Téléphone : 03.8794.23.29

www.patisserie-becker.fr
(aucune commande ne sera prise en compte
via le site internet)

Becker

Depuis 1949

Créateur de finesse

Pour ce Noël 2018, nous vous proposons 6 nouvelles
bûches savoureuses et gourmandes que vous pourrez
déguster du 15 décembre au 28 décembre.

Que vous soyez fruit addict ou fan de chocolat, les
créations de la pâtisserie Becker sauront vous épater pour
le réveillon.

Tous nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients
nobles comme le beurre Montaignu A.O.P, la gousse de
vanille Bourbon, le chocolat pur beurre de cacao, des
œufs frais de la ferme, crème fraîche...

Carte des bûches

pour 6 personnes.....	26.00€
pour 8 personnes	32.00€
pour 10 personnes	39.00€

Harmonie

Une mousse mirabelles avec des mirabelles caramélisées, une mousse allégée praliné amande et une dacquoise noisette.

Saveur d'automne

Une mousse chocolat noir à 64%, une mousse poire et sa compotée de poires caramélisées aux épices, un praliné feuilleté à l'ancienne et un biscuit amande et chocolat.

Grenada à l'orange

Une mousse chocolat au lait, une mousse chocolat noir, un crémeux mandarine, un croustillant feuilletine et un biscuit amande et chocolat.

Élégance

Une mousse noisette, un crémeux carambar, un biscuit croustillant cacahuète et sa dacquoise noisette.

Délice fraises

Mascarpone aux fraises, un crémeux YUZU, un croustillant de fruits rouges, un biscuit amande et un décor de fruits frais.

Créhangeoise

Un roulé génoise vanille, une bavaroise vanille Bourbon et des framboises entières, le tout accompagné d'un coulis de fruits rouges..

Carte des bûches classiques

Crème au beurre AOP parfum vanille ou café ou chocolat

pour 6 personnes 26.00€

Crème mousseline beurre AOP légèrement kirché

pour 6 personnes 26.00€

Forêt noire roulé génoise au chocolat chantilly et duo de griottes alcoolisées

pour 6 personnes..... 27.00€

pour 8 personnes 31.00€

pour 10 personnes 36.00€

Carte des salés

pâté lorrain 6/8 personnes 22.00€

pâté individuel 3.10€

plateau de salés (20) 22.00 € le plateau

croûte de vol au vent (pur beurre de Montaignu AOP) 1.30€

Carte des sucrés

plateau de sucrés (15) 16.00€ le plateau

cake au citron recette Grand Mère 9.00€ la pièce

paneton maison aux fruits confits moelleux 13.00€

petits fours maison (différentes tailles) 13.00€

feuilletés au beurre 3.50€

stohlen 14.00€