

NOS SALES

- Feuilleté jambon 2,20 € la part
- Feuilleté fruits de mer 2,40 € la part
- Feuilleté grenouilles 2,70 € la part
- Feuilleté escargots 2,70 € la part
- Feuilleté foie gras et cèpes 3,55 € la part
- Cassolette noix et jacques et crevettes au riesling 3,95 € pièce
- Cassolette ris de veau et giroles 3,95 € pièce
- Assortiment de petits fours apéritif 2,90 € les 100 grs
- Crabe surprise (env 48 toasts)
 - * Luxe 30,00 € (Foie gras-jambon fumé-jambon cru-saumon)
 - * Campagnard 25,00 € (Jambon blanc-Saucisson-Pâté campagne-jambon cru)
- Plaque de quiche jambon (15 parts ou 50 mini) 15,00 €
- Plaque de quiche légumes (15 parts ou 50 mini) 15,00 €
- Plaque de quiche saumon (15 parts ou 50 mini) 22,00 €
- Plaque de pizza (24 parts ou 100 mini) 21,00 €

Foie gras de canard fabrication maison Origine France
Terrine de 250 grs = 35,00 € ou de 500 grs = 50,00 €

BUFFET - LUNCH

- Gâteaux lunch (assortiment 30 sortes) 0,85 € pièce
30 achetés = 5 offerts (sur commande uniquement)
- Plaque de tarte pommes (24 parts) 29,00 €
- Plaque de tarte poires (24 parts) 25,00 €
- Plaque de tarte abricots (24 parts) 25,00 €

NOS DOUCEURS

Venez découvrir en boutique nos Truffes, Mendiants, Boules crème, Sucres, roses des sables, marrons glacés ...

- Pâtes de fruits maison 5,00 € les 100 grs
- Macarons maison 8,50 € le coffret de 10
5,50 € le coffret de 6
- Financier orange 6 pers 11,00 €
- Financier myrtille/fraise des bois 6 pers 11,00 €

NOS PAINS

- Bûcheron, seigle, complet, noix, céréales... 4,80 € le kg
- Pain figues
- Pain nordique
- Pain de Noël (farine châtaigne, seigle, noixettes, cranberries)
- Pain prénom 0,43 € pièce
- Pain assiette 0,33 € pièce
- Pain toast 1,50 € pièce
- Pain de mie 6,00 € le kg

**TOUS NOS PRODUITS SONT
FABRIQUES PAR NOS SOINS**

6h30 - 19h00 du mardi au samedi
6h30 - 17h00 tous les dimanches

NOS DESSERTS

- Bûches traditionnelles** A partir 4 pers
 - Ambassadeur
 - Meringué fruits
 - Chocolat
 - Moka/praliné
 - Framboisier
 - Forêt noire 2,70 € / part
 - Grand marnier
- Bûches spécialités** A partir 4 pers
 - Manjarie (Mousse chocolat noir-crème brûlée vanille)
 - Arlequin (Mousse pistoche-compotée framboises)
 - Charlotte des bois (Mousse fraise-mousse myrtille-foie des bois)
 - Bacara (Mousse fruits rouges-compotée fruits rouges-brownie)
 - Coco/passion (Mousse coco-crèmeux passion) 2,80 € / part
 - Croquant chocolat (Mousse chocolat-croustillant praliné)
 - Montjoie (Mousse vanille-mousse marron-gelée myrtilles)
 - Chocolat/oranges (Mousse chocolat noir-crèmeux orange)
 - Royal macarons (Mousse chocolat lait caramel-crèmeux citron)
 - Caramela (Mousse caramel beurre salé-crèmeux vanille-brownie)
 - Fruits rouges (Mousse framboise-compotée fraises-croustillant)
 - Trois chocolat (Mousse chocolat blanc, noir, lait)

Bûche roulée à l'ancienne 2,80 € / part
Crème vanille-marrons confits-crème caramel beurre salé

Bûches glacées (sur commande uniquement)

- Fraise des bois - Citron vert
 - Fruits rouges - Vanille
 - Framboise - Fruits du soleil
 - Cassis - Poire
 - Vanille - Caramel beurre salé
- 2,90 € / part

Le NATIONALE 7

Uniquement le 31 décembre et 01 janvier 2,80 € / part

442 RN7
42470 ST SYMPHORIEN DE LAY

Tel : 04.77.64.74.31



MAISON MURE
www.maison-mure.com

Noël 2020

(Tarifs du 01 décembre 2020 au 31 janvier 2021)

CHOCOLATS MAISON
6,00 € les 100 Grs

Ballotin de 200 grs = 12,00 € 300 grs = 18,00 €
250 grs = 15,00 € 500 grs = 30,00 €