MARIUS&FANNY
pâtisserie provençale

Menu des fêtes 2023

Nos bûches

chocolat Biscuit chocolat, mousse chocolat noir 70%, ganache chocolat au lait **35,95/6 pers. • 53,95/12 pers.**

café croquant Biscuit vanille espresso, crème au beurre café, croquant café **35,95/6 pers. • 53,95/12 pers.**

pistache framboise Biscuit et mousse pistache, compotée de framboises **36,95/6 pers. • 56,95/12 pers.**

marron Biscuit vanille punché au rhum, mousse marron, marrons confits **36,95/6 pers. • 56,95/12 pers.**

norvégienne Biscuit vanille, glace chocolat, vanille, framboise, meringue italienne **49,95/8 pers.**

Pour vos bûches
- Crème anglaise vanille
- Coulis de framboises

5,95/250 ml

Nos gâteaux

couronne praliné/choco Biscuit cuillère, mousse chocolat, mousse praliné **49,95/10 pers.**

paris-brest **35,00/6 pers.**

saint-honoré **35,00/6 pers.**

pâtisseries miniatures des fêtes **27,25/dz**

mignardises glacées des fêtes **28,25/dz**

Pains de Noël

Pain brioché pour foie gras **5,95**
Sapin brioché au sucre de canne **12,95**
Miche canneberges et pacanes **8,00**

Produits vedettes

Panettone provençal

Brioche pur beurre, raisins blonds, amandes, oranges et citrons confits

Stollen

Gâteau fruits secs et confits, cœur pâte d'amande

Sapin de macarons

42 macarons, base chocolat noir ou lait
120,00

Date limite pour commander: 20 décembre 2023
Seul les produits sur ce menu peuvent être pris en commande à l'exception des viennoiseries par multiple de 6.
Fermé le 25 décembre 2023 et 1/2 janvier 2024

239 G Samson, Laval (Qc) H7X 3E4 **450-689-0655**
3119 Victoria, Lachine (Qc) H8S 1Z5 **514-637-2222**
2006 St-Hubert, Montréal (Qc) H2L 3Z5 **514-379-1898**
mariusetfanny.com

Les trois kits

kit brunch

Mousse de foie de volaille
Assiette de saumon fumé
Tourtière et ketchup aux fruits
Feuilleté brie et canneberges (à cuire)
Cake agrumes
Madeleines
Fruits frais

kit apéro

Planche charcuteries et fromages
Pizzas feuilletées
Trempette épinard et parmesan
Crudités et croustilles
Canapés festifs
Pailles aux fromages

90,00/4-6 pers.

kit repas

Consommé de volaille, julienne de légumes
et son croûton

Entrée
(1 choix par pers.)

Terrine de saumon frais et fumé à l'érable
Flan aux trois légumes et coulis de tomates
Foie gras de canard maison poires caramélisées

Plat principal
(1 choix par pers.)

Filet de boeuf sauce porto et pleurottes sautées
Tresse de saumon et turbot sauce à l'orange
Roulé de dinde farci aux marrons sauce canneberges

Gratin dauphinois et légumes verts
Bûche et chocolat de Noël

120,00/2 pers. • 330,00/6 pers.

Les trois kits sont disponible le 23-24 et 30-31décembre.

Canapés festifs

Saumon fumé, fromage à la crème
Rillettes de canard, confits d'oignons
Fromage de chèvre, tomate confite et séchée
Crevettes de Matane
Tapenade d'olives
Profiterole de blanc de volaille

(2 unités de chaque)

24,95/dz

Bouchées chaudes

Tartelette aux champignons à la crème
Pizza feuilletée provençale
Quichette jambon
Feuilleté à la viande

(3 unités de chaque)

24,95/dz

Plateaux

Crudités, trempette à l'aneth **31,95/12 pers.**
Sandwichs cocktails assortis (48 mx) **31,95/12 pers.**
Fromages en cube ou fermier (+13$), fruits et noix (750 g) **42,95/12 pers.**
Pizzas feuilletées chèvre-épinard, tomates, jambon (30 mx) **31,95/12 pers.**
Charcuteries, pâtés maisons et ses condiments (1,5 kg) **49,95/10 pers.**
Médaillons de saumon poché, macédoine de légumes, sauce aneth **62,95/8 pers.**

Spécialités

Foie gras de canard maison torchon **25,00/150 g** bloc **82,00/500 g**
Mousse de foie de volaille **6,00/125 g**
Pâté en croûte pistaches et foie gras **57,00/kg**
Rillettes aux deux saumons **52,00/kg**
Rillettes de canard **52,00/kg**
Tourte de gibier feuilletée **22,95**
Quiche (jambon, épinard ou poireaux/chèvre) **19,95**
Pâté (tourtière, poulet ou saumon) **16,95**
Ketchup aux fruits maison **7,95**