



Les fruités :

- **Too Shuss**
Génoise, mousse vanille, framboises entières recouvert de meringue italienne
- **Caramel pommes**
Biscuit noisette, mousse caramel, génoise chocolat, pommes revenues au beurre
- **Passionata**
Biscuit noix de coco, croquant chocolat blanc, crémeux framboise, mousse passion
- **Délice fruité**
Génoise, croquant citron éclats de meringue, crémeux fraises et mousse fraise

Les chocolats :

- **Jupiter**
Génoise chocolat, biscuit noisette, mousse au chocolat, coque chocolat au lait avec des éclats d'amandes
- **Croustillant**
Biscuit noisette, feuilletine praliné croustillante, mousse chocolat légère
- **Pistachio**
Croquant pistache, mousse au chocolat 73% ; mousse à la pistache, biscuit Joconde

Les classiques :

- Légère génoise, crème au beurre légère au choix :
- Praliné, Café, Chocolat, Vanille, Grand Marnier**
 - T1 - 4 à 6 personnes - 35€
 - T2 - 6 à 8 personnes - 48€

Les glacés :

- Léger financier, glace vanille, sorbet fraise
- Léger financier, sorbet passion, sorbet framboise
- Génoise, croquant choco blanc, glace vanille, glace choco

T1 - 4 à 6 personnes - 26€



Omelettes Norvégiennes :

Génoise imbibée Grand Marnier, glace vanille, écorce d'orange, meringue italienne.

T1 - 3 à 4 personnes - 18.50€

T2 - 6 à 8 personnes - 38€

Bussy

13, rue Konrad Adenauer
77600 Bussy-Saint-Georges
01.64.77.07.07

Horaires exceptionnels :

24 et 25 Décembre
6h00 à 19h00
31 Décembre et 1er Janvier
6h00 à 19h00

Serris

5, cours du Danube
77700 SERRIS
01.60.04.03.88

Horaires exceptionnels :

24 et 31 Décembre
6h30 à 19h00
25 Décembre - 8h00 à 15h00
1er Janvier : 8h00 à 17h00

Val de Fontenay

9, avenue du Val de Fontenay
94120 Fontenay-sous-Bois
01.48.73.81.11

Fermeture du 24 Décembre au soir au 5
janvier 2025



La Maison Marteau

Découvrez nos créations
gourmandes pour vos
repas de fêtes !



pièces cocktails



- **Pain surprise festif - 38.00€ les 32 pièces**
65.00€ les 60 pièces

Saumon fumé-crème ciboulette, foie gras de canard et sa compotée d'oignons, mortadelle et sa crème de truffe, caviar d'aubergine

- **Pain surprise tradition - 29.50€ les 32 pièces**
55.00€ les 60 pièces

Jambon blanc emmental, fromage frais et noix, poulet curry, houmous zestes de citron

- **Coffret suédois - 38.00€ les 40 pièces**

Pain suédois garni de saumon frais concombre et crème légère citronnée, œufs brouillés ciboulette, fromage frais dinde fumée, poulet Andalou

Pains/coffrets assortis ou une seule variété +5.00€

- **Canapés - 1.50€ pièce (min 12 pièces)**

Œuf de caille, tomate cerise, saumon fumé, cœur de palmier, crevettes sauce cocktail, caviar d'aubergines et féta

- **Mes petits choux festifs - 13.80€ les 10 pièces**

Guacamole citronnée, saumon fumé, ciboulette
Fromage frais, aubergines grillées, cranberries
Crème de champignons à la truffe, tomates cerises

- **Verrines - 2.70€ pièce (min 10) - 50€ les 20**

Caviar d'aubergines, féta et roquette
Concassé de tomates au basilic, crème d'ail et gambas
Tartare de saumon frais, citron, avocat et crème citronnée
Crème de champignons à la truffe, brouillade d'œufs

- **Pain bagnat en habit de fêtes - 2.00€ pièce**

Œuf brouillé ciboulette et pastrami
Crème de truffe, mortadelle
Houmous de citron confit, courgette craquante

- **Wrap festif - 1.75€ pièce**

Moutarde au miel, pastrami, fromage
Fromage frais, saumon fumé, courgette
Poulet curry, radis noir

- **Macarons sucrés / salés - 1.75€ pièce**

Cèpes - saumon fumé - poivron

- **Chouquettes emmental - 3.80€ les 10**
- **Gougère emmental - 1.15€ pièce - 5.00€ les 5**
- **Bonbons croustillants au foie gras - 2.65€ pièce**

Pâte phyllo, bloc de foie gras, abricot, noisette

- **Bonbons croustillants St Jacques - 2.65€ pièce**

Pâte à phyllo, Saint-Jacques, petits légumes

- **Fours salés chauds - 1.45€ pièce**

Saucisse feuilleté, quiches assorties, croque-monsieur, feuilleté poulet curry, feuilleté de saumon, feuilleté jambon champignons, croque épinard saumon

- **Feuilleté Périgourdin - 1.85€ pièce**

Feuilletage pur beurre, farce fine de volaille et foie gras.

En direct de la ferme de Dieu l'Amant - Villemareuil

- **Roulés à la truffe - 4€ les 6 pièces**

petites douceurs



- **Père Noël - 6.20€**

Biscuit aux noisettes, mousse chocolat et insert vanille

- **Sapin - 6.10€**

Génoise chocolat, biscuit noisette, mousse chocolat, coque chocolat au lait et éclats d'amandes

- **Sapin givré - 6.10€**

Génoise, mousse vanille, framboises entières, coque chocolat blanc aux éclats d'amandes

- **Igloo - 5.80€**

Biscuit aux noisettes, mousse chocolat blanc et cœur fondant aux marrons

- **Boule de fêtes - 6.10€**

Biscuit aux noisettes, crémeux fruits rouges et mousse au citron

Les verrines : 2.50€ pièce (min 10) - 46€ les 20

- **Fraîcheur mangue ananas**

Croquant chocolat blanc, crème légère vanille, dés de mangues et ananas frais

- **L'écureuil**

Croustillant praliné, mousse passion, crème légère praliné, noisettes torréfiées

- **Amour de chocolat**

Mousse chocolat, framboises et coulis de framboises

- **Petits fours sucrés - 1,65€ la pièce**

Caroline chocolat, café ou spéculoos, sablé fruité, Paris-Brest, opéra, savarin, Jupiter, Amandine, choux Grand-Marnier, choux Kirsch, financier ananas

- **Nos financiers de fêtes - 3,90€ les 2 pièces**

Financiers forme sapin, étoile ou Ourson à la framboise, au chocolat ou à la banane.

- **Cake de Noël - 12,80€**

Cake aux saveurs gourmandes de Noël (pomme, noix, raisins...)

pains festifs



- **Pain de mie rond (toast) - 3.00€ pièce**
- **Pain sans gluten aux céréales - 3.90€ pièce**
- **Pain d'épices - 5,20€ les 350g - 2,80€ le 1/2**
- **Pain surprise évidé**

32 pièces - 7€ ou 60 pièces - 9.00€

- **Gourmandise d'hiver - 4.80€ pièce les 330g**

Farine de châtaigne de blé, figue, noisette, raisin sec.

- **L'Impérial - 4.80€ les 430g**

Farine de seigle, épeautre et malt. Idéal pour le saumon fumé, les huîtres et autres fruits de mer.

- **Pain tradition aux noix - 3.50€ les 350g**

- **Pavé - 2.60€ les 380g**

Pain de campagne par excellence au levain. Idéal pour le foie gras, les charcuteries et fromages. Existe aussi sur commande en 1kg140 (3 pièces) ou 2kg280 (6 pièces)

Infos



**Commande en boutique
ou en ligne**

patisserie-marteau.fr

[http://](http://patisserie-marteau.fr)



DATES LIMITES

24 et 25 Décembre -> 22 Décembre à 12 :00

31 Déc et 1er Janvier -> 29 Décembre à 12 :00