



Les Bûches



Les fruitées

- **Passionata**
Biscuit à la noix de coco, croquant au chocolat blanc, crémeux à la framboise, mousse aux fruits de la passion
- **Délice fruité**
Génoise, croquant au citron et aux éclats de meringue, crémeux à la fraise, biscuit japonais, mousse à la fraise
- **Noisettine d'hiver**
Biscuit à la noisette, croquant au chocolat blanc et noisettes concassées, compotée de poire, crémeux et mousse à la noisette

Les chocolats

- **Jupiter**
Génoise au chocolat, biscuit à la noisette, mousse au chocolat, coque chocolat au lait avec des éclats d'amandes
- **Croustillant**
Biscuit à la noisette, feuillantine pralinée croustillante, mousse légère au chocolat
- **Pistachio**
Croquant à la pistache, mousse au chocolat 73 %, mousse à la pistache, biscuit japonais, glaçage rocher à la pistache

Les classiques

- **Légère génoise, crème au beurre, décor de Noël**
Au choix : praliné, café, chocolat, vanille, marron
(Grand Marnier uniquement sur commande)

T1 - 4/6 personnes : 36 €

T2 - 6/8 personnes : 48 €

Pensez à nos coulis, idéaux en accompagnement :

Crème anglaise ou coulis de framboise : + 3,80 €

Les glacées

- **Bûches glacées**
Léger financier, glace à la vanille, sorbet à la fraise
Léger financier, sorbet à la passion, sorbet à la framboise
Génoise, croquant au chocolat blanc, glace à la vanille, glace au chocolat

T1 - 4/6 personnes : 26 €

- **Omelettes Norvégiennes**

Génoise imbibée de Grand Marnier, glace à la vanille, écorce d'orange, meringue à l'italienne

T1 - 3/4 personnes : 18,50 €

T2 - 6/8 personnes : 38 €

Infos

📍 BUSSY

13 rue Konrad Adenauer
77600 Bussy-Saint-Georges
01.64.77.07.07
Horaires exceptionnels
24 et 25 décembre : 6h à 19h
31 décembre et 1^{er} janvier : 6h à 19h

📍 SERRIS

5 cours du Danube
77700 Serris
01.60.04.03.88
Horaires exceptionnels
24 et 31 décembre : 6h30 à 19h
25 décembre : 8h à 15h
1^{er} janvier : 8h à 19h

📍 VAL DE FONTENAY

9 avenue du Val de Fontenay
94120 Fontenay-sous-Bois
01.48.73.81.11
Fermeture du 24 décembre soir au 4 janvier 2026



Retrouvez-nous sur Instagram !
@maisonmarteau

Date limite de passage des commandes

Pour le 24 et 25 décembre :

► Lundi 22 décembre 2025 à 12h

Pour le 31 décembre et 1^{er} janvier :

► Lundi 29 décembre 2025 à 12h

Retrait des commandes

À partir de 11h le 24 et 31 décembre

À partir de 10h le 25 décembre et 1^{er} janvier



La Maison
Marteau



❄️ Découvrez nos créations ❄️
gourmandes pour vos
repas de fêtes ! ❄️





Pièces cocktails

• Pain surprise festif

Saumon fumé et sa crème ciboulette, foie gras de canard et sa compotée d'oignons, mortadelle et sa crème de truffe, jambon cru

38 € les 32 pièces

65 € les 60 pièces

• Pain surprise tradition

Jambon blanc et emmental, fromage frais, noix et cranberries, poulet curry, houmous citronné et sésame grillé

29,50 € les 32 pièces

55 € les 60 pièces

• Coffret suédois

Pain suédois garni de saumon frais, concombre et crème légère citronnée, dinde fumée et tomate, poulet Andalou, chair de tourteau sauce cocktail

42 € les 40 pièces

*Pains/coffrets avec une seule variété : + 5 €

• Canapés

Œuf de caille, tomate cerise, saumon fumé, cœur de palmier, rosette à la truffe, crevettes sauce cocktail

1,50 € / pièce (min. 12 pièces)

• Verrines

■ Caviar d'aubergines, crème de pesto et noisettes torréfiées

■ Concassé de tomates confites, crème d'ail et gambas

■ Tartare de saumon frais, citron, avocat et crème légère citronnée

■ Crème de champignons à la truffe, brouillade d'œufs

3,10 € / pièce (min. 10 pièces) et 55 € les 20 pièces assorties

• Pain bagnat en habit de fêtes

Foie gras de canard et compotée d'oignons

Crème de truffe, mortadelle

Houmous de citron confit, crevettes marinées, courgette craquante

2,40 € / pièce

• Wrap festif

Moutarde au miel, pastrami, cheddar affiné

Fromage frais, saumon fumé, courgette

Poulet curry, radis noir

1,80 € / pièce

• Mini cheesecake au saumon fumé et à la Saint-Jacques

2,80 € / pièce

• Finger au foie gras et aux figues

3,20 € / pièce

• Cuillère de tataki de thon

2,10 € / pièce

• Chouquettes à l'emmental

3,80 € les 10 pièces

• Gougères garnies à l'emmental

1,15 € / pièce - 5 € les 5 pièces

• Fours salés chauds

1,45 € / pièce assortie

Saucisse feuilletée, quiches assorties, croque parfumé à la truffe, feuilleté au poulet curry, feuilleté de saumon, feuilleté au jambon et aux champignons, croque aux épinards et au saumon

• Roulés à la truffe

4 € les 6 pièces



Petites douceurs

• Père Noël

Biscuit aux noisettes, mousse au chocolat et insert à la vanille

6,20 €

• Boule enchantée

Biscuit japonais, mousse au chocolat blanc et insert à la fraise

6,20 €

• Bonnet du Grinch

Biscuit à la noisette, mousse au chocolat et insert au spéculoos

5,80 €

• Bûchettes classiques

Vanille, café, chocolat ou praliné

5,50 €

• Bûchette croustillante

Biscuit à la noisette, feuillantine pralinée croustillante, mousse au chocolat légère

5,80 €

• Bûchette Passionata

Biscuit à la noix de coco, croquant au chocolat blanc, crémeux à la framboise, mousse aux fruits de la passion

5,80 €

• Bûchette Duo d'hiver

Léger biscuit, mousse au chocolat intense 72 % de cacao, mousse à la vanille et aux épices douces de Noël

5,80 €

• Verrines

■ Fraîcheur mangue ananas

Croquant au chocolat blanc, crème légère à la vanille, dés de mangues et d'ananas frais

■ Arlequin

Croquant à la pistache, mousse à la framboise, framboises entières, mousse à la pistache

■ Amour de chocolat

Léger biscuit, cœur à la framboise, mousse au chocolat intense

2,50 € / pièce (min. 10 pièces) et 46 € les 20 assorties

• Petits fours sucrés

Caroline chocolat, café ou spéculoos, sablé fruité, Paris-Brest, opéra, savarin, Jupiter, douceur chocolat et cacahuètes, tartelette au citron meringuée et douceur fruitée

1,65 € / pièce assortie

• Nos financiers de fêtes

Financiers en forme de sapin, étoile ou ourson à la framboise, au chocolat ou à la pistache

4,10 € les 2 pièces

• Cake de Noël

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

13,80 € / pièce

• Macarons maison

Vanille, café, chocolat et praliné

1,75 € / pièce

Boîte de 8 - 16 - 25 - 35 pièces

• Feuilletés croustillants

Mini palmiers (feuilletage sucré bien caramélisé)

Idéal en accompagnement du café ou du champagne

3,50 € les 10 pièces



Pains festifs

• Pain de mie rond (toast)

3 €

• Pain sans gluten aux céréales (350 g)

4,20 €

• Pain d'épices (350g)

Entier : 5,70 € / le demi : 2,90 €

• Pain surprise évidé (32 pièces ou 60 pièces)

7 € ou 9 €

« Nos spécialités »

• Gourmandise d'hiver

Farine de châtaigne et de blé, figues, noisettes et raisins secs

4,80 € / pièce les 330 g

• Le Meunier

Tourte de meule et seigle

Boule d'1 kg - 11 € le kilo

Farine en provenance de la ferme de Courberonne à Jossigny

• L'Impérial

Farine de seigle, épeautre et malt

4,80 € les 430 g

Idéal pour le saumon fumé, les huîtres et autres fruits de mer

Pain tradition aux noix

3,50 € les 350 g

• Pavé

Pain de campagne par excellence au levain

En format individuel 2,70€ : 380g ou bien en grosse pièce d'1,140 kg (3 pièces) ou 2,280 kg (6 pièces)

Idéal pour le foie gras, les charcuteries et fromages