

# Les Bûches



## Les fruitées

### • Passionata

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

### • Délice fruité

Génoise, croquant au citron et aux éclats de meringue, crèmeux 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, crèmeux 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

Leger financier, glace à la vanille, sorbet à la fraise

Leger 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 Norvéggiennes

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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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

Oeuf 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 feuillettée, 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

**NEW** 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*