

BOUCHERIE - PÂTISSERIE  
DU VAL DE SORNE



*Carte*  
Traiteur  
*et*  
Pâtisseries

[www.boucherie-patisserie-valdesorne.fr](http://www.boucherie-patisserie-valdesorne.fr)



# Nos Horaires



Lundi Fermé

Mardi 7 h 00 - 12 h 30 / 15 h 00 - 19 h 00

Mercredi 7 h 00 - 12 h 30 / 15 h 00 - 19 h 00

Jeudi 7 h 00 - 12 h 30 / 15 h 00 - 19 h 00

Vendredi 7 h 00 - 12 h 30 / 15 h 00 - 19 h 00

Samedi 7 h 00 - 12 h 30 / 15 h 00 - 19 h 00

Dimanche 7 h 00 - 12 h 00



**Le Savoir-faire et la qualité  
au service du goût**

MACORNAY, 21 rte de Bellecombe 39570  
Tel : 03.84.47.38.12



## Apéritif / Cocktail

🍷 Diverses verrines :

(Avocat, Saumon, Thon, Tomates, Concombre, etc...)

🍷 Plaque pizza

🍷 Plaque quiche

🍷 Mini burger

🍷 Mini croque

🍷 Macaron salé

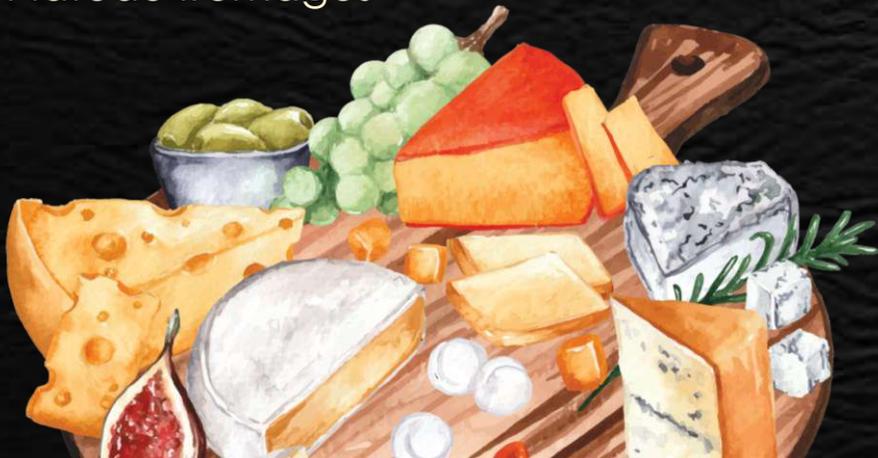
🍷 Navette garnie

🍷 Diverses mini brochettes

🍷 Divers toasts

🍷 Plateau chiffonnade charcuteries

🍷 Plateau fromages



## Entrée froides

🍷 Diverses salades

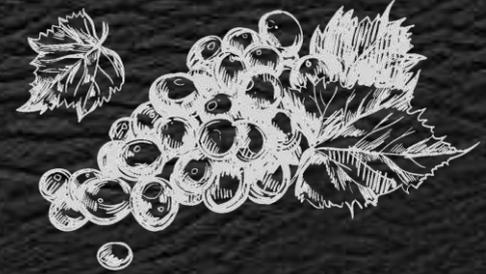
🍷 Diverses terrines

🍷 Divers pâté en croûte

🍷 Médaillon de saumon

🍷 Terrine de Saint-Jacques

🍷 Terrine de saumon à l'oseille



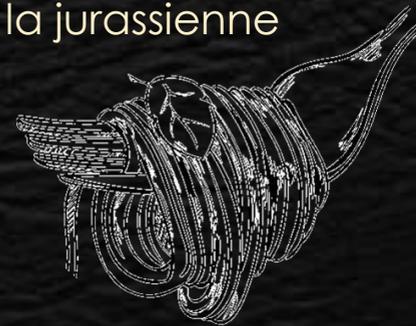
## Entrée chaudes

🍷 Bouchée à la reine

🍷 Cassolette Saint-Jacques

🍷 Cassolette Saint-Jacques à la jurassienne

🍷 Cassolette gambas





## Plats chaud

-  Poulet rôti ( Samedi – Dimanche).
-  Suprême de volaille
-  Jambon braisé
-  Poulet
-  Longe de veau
-  Blanquette de veau
-  Blanquette de dinde
-  Bœuf bourguignon
-  Joue de porc confite
-  Sot-l'y-laisse à la provençale
-  Filet mignon de porc



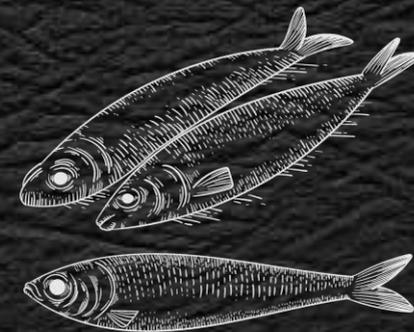
## Sauces au choix

-  Morilles vin jaune
-  Savagnin
-  Comté
-  Ecrevisses
-  Forestière



## Poissons chauds

-  Pavé de saumon
-  Pavé / filet de sandre
-  Filet de dorade
-  Pavé de colin



## Sauces au choix

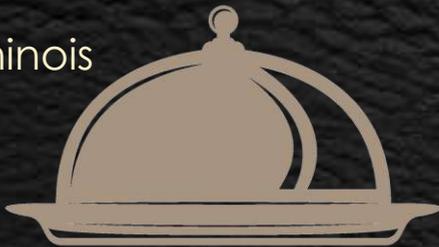
-  Crustacés
-  Citron
-  Beurre Blanc
-  Vin jaune
-  Anisée





## Accompagnements

- 🐄 Gratin dauphinois
- 🐄 Risotto
- 🐄 Purée
- 🐄 Champignon à la crème
- 🐄 Pomme de terre grenaille
- 🐄 Épinard à la crème
- 🐄 Légumes



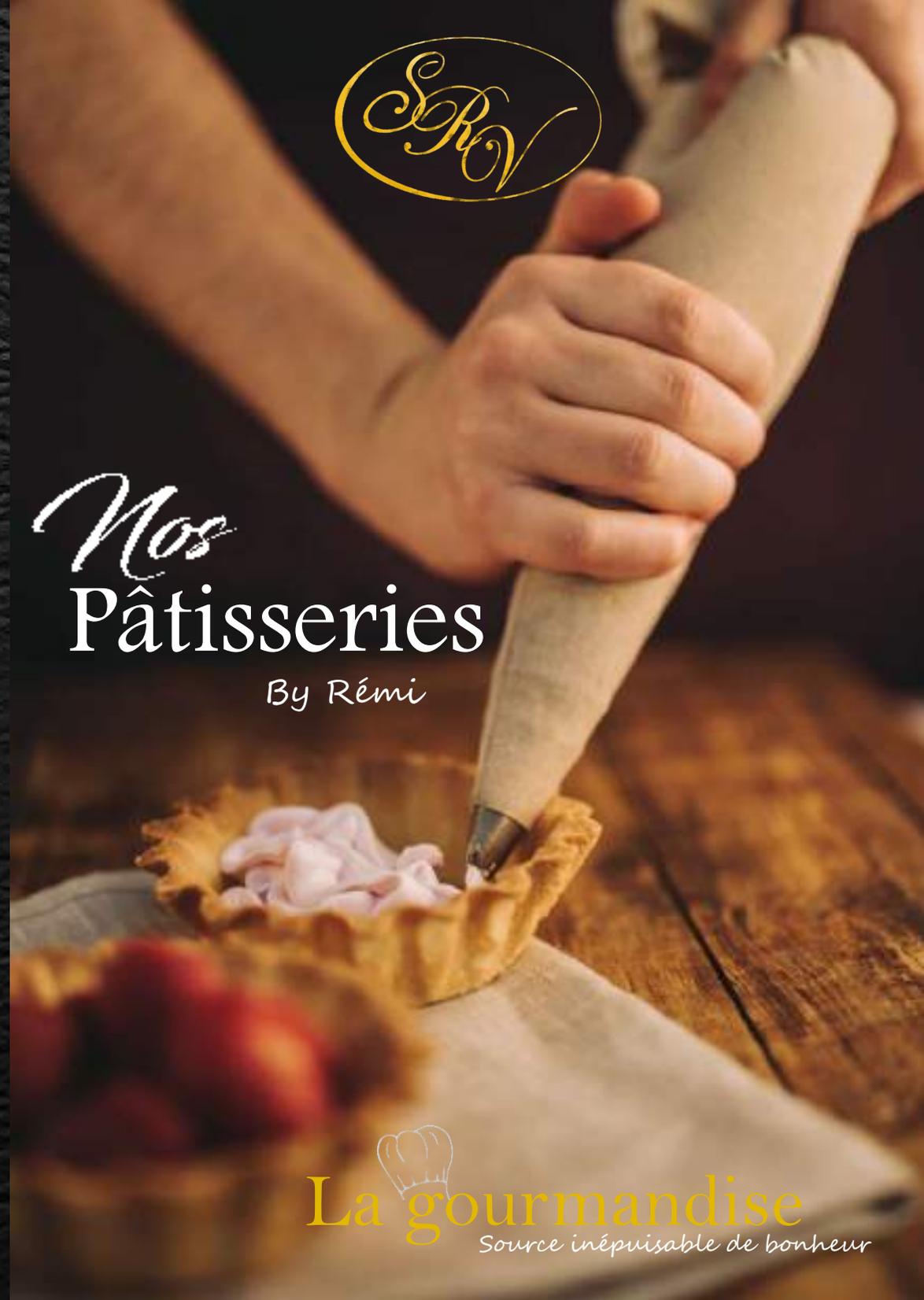
## Plats uniques

- 🐄 Couscous
- 🐄 Paëlla
- 🐄 Tartiflette
- 🐄 Lasagnes
- 🐄 Hachi Parmentier
- 🐄 Cassoulet



## Mes Pâtisseries

By Rémi



 La gourmandise  
Source inépuisable de bonheur



## Les entremets

### Duo framboise

*Composition : Biscuit macaronade, crème légère vanille, framboise.*

### Délice choc

*Composition : Croustillant dacquoise noisette, crémeux 2 chocolats, ganache chocolat au lait.*

### Pause café

*Composition : Croustillant praliné, biscuit financier, crème mascarpone café.*

### Le bleuet

*Composition : Biscuit pistache mousse citron, crémeux myrtille.*

### Fraisier

*Composition : Biscuit cuillère, crème légère vanille, fraise fraîche.*

### Number cake

*Composition : Parfum aux choix.*



### Trois chocolat

*Composition : Croustillant biscuit joconde mousse chocolat noir-blanc-lait.*



## Les entremets

### Chocolat passion

*Composition : Croustillant dacquoise noisette, mousse chocolat noir.*

### Flocon

*Composition : Biscuit cuillère, crème légère framboise.*

### Love passion

*Composition : Pain de gênes, mousse mangue passion, confit de fraise, croustillant fruit rouge.*

### Praliné yuzu

*Composition : Mousse pralinée, insert yuzu, biscuit amande noisettes, croustillant chocolat.*

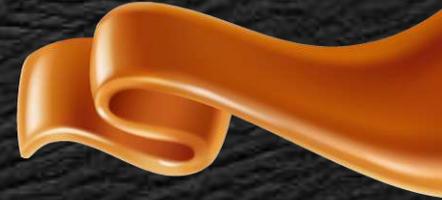
### Cardinal

*Composition : Biscuit amande noisette, mousse chocolat noir, croustillant.*

### Le pistache griotte

*Composition : Biscuit macaronade, crème légère pistache, griotte caramélisé.*

### Pièce montée





## Les tartes

### La tarte chocochooux

*Composition : Pâte sucrée, choux crème vanille, glaçage chocolat.*

### La tarte carachoc

*Composition : Pâte sucrée, crémeux caramel, dôme chocolat.*

### La tarte agrume

*Composition : Biscuit macaronade, crème légère orange, lamelle de segment d'orange et pamplemousse.*

### La tarte vanille

*Composition : Pâte sucrée, ganache vanille biscuit cuillère, mousse vanille.*

### La tarte mangue - framboise

*Composition : Pâte sucrée, compotée de framboises, crémeux mangue.*

### La tarte framboise

*Composition : Pâte sucrée, crème d'amande, crème légère vanille, framboises fraîches.*



## Les tartes

### La tarte fraîcheur

*Composition : Biscuit macaronade, crème légère vanille, fraises-framboises.*

### La tarte fraise

*Composition : Pâte sucrée, crème d'amande légère vanille, fraises fraîches.*

### La tarte pecan

*Composition : Pâte sucrée, caramel noix de pécan, mousse vanille, mascarpone, chocolat blanc.*

### La tarte des îles

*Composition : Biscuit macaronade, crème mousseline ananas, et ananas frais.*

### La tarte maltais

*Composition : Pâte sucrée, crème d'amande coco, crémeux banane passion, citron vert, ananas rôti.*

### La tarte riviera

*Composition : Pâte sucrée, croustillant, fruits rouges, biscuit pain de gènes pistache, dôme citron vert et framboise.*





# A savourer seul *ou à plusieurs*

## Cakes

- *Orange noisette amende*

*Fruits confits*

*Chocolat*

*Citron*

*Citron framboise*

*Vanille Caramel*

## Macarons

*Coffret de 6*

*Coffret de 12*

*Coffret de 18*

## • Mignardises

*Plusieurs choix disponibles à la demande.*

*Merci  
et  
à bientôt*

*Simon et Rémi  
Vuillot*

