

Pâtissier, Chocolatier

2023

Eric Camart

15 rue Léon Blum

59 950 Auby

03 27 92 13 06

Ouvert du Mardi au samedi de 7h30 à 12h30 - 14h00 à 19h00

Ouvert le dimanche de 7h30 à 13h00

Fermé le lundi

Site internet : www.patisseriecamart.fr

Lunch, Vin d'honneur, Apéritif dînatoire

Salé froid

Navette garnie traditionnelle(5cm)

Pains briochés garnis de saumon, mousse de canard, jambon, mimolette, bayonne, salami, boursin.

Navette garnie mousse(5cm)

mousse saumon, jambon, fromage, canard

Toast ganis (3cm)

Toast ronds garnis Charcuterie, poisson et crudité

Brochettes salées

Assorties sur présentoir, olive-lard, tomate-chevre...

Pain surprise le classique

Saumon fumé, mousse de canard, jambon, mimollette

Pain surprise le campagnard

Jambon blanc, rosette, jambon cru, pâté de campagne.

Pain surprise le fromager

Roquefort, mimolette, fromage ail et fines herbes, emmental.

pain surprise le marin

saumon fumé, beurre de crevette, thon, œuf de lumpe.

pain surprise nordique

saumon fumé, fromage frais, aneth - jambon cru, confit de figue -

fromage frais, tomates confites, poulet. (48 parts)

Mini verrine salée

Divers parfums

Salé à réchauffer

Mini - salé

Assortis : quich, pizza, soufflet fromage, tarte à l'oignon, tarte poireau,

| | |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | endives, feuilleté saucisse |
| Salé en pâte fine | Carré de pâte fine (8 x 6 cm), pizza variée ou Flameckuch |
| Tarte salée (6 pers.) (Diam.24cm) | Quich lorraine, Tarte aux poireaux, tarte aux endives, tarte provençale |
| Tarte au maroille | individuelle ou en 18 ou 24cm de diamètre |
| Salée individuel | Quich lorraine, Tarte aux poireaux, tarte aux endives, tarte provençale, pizza jambon ou anchois, ficelle picarde, soufflet au fromage. |
| | <u>Sucré pour lunch</u> |
| Mini pâtisserie | Eclair, religieuse, tartelle, mousse, moka, gland, merveilleux... |
| Chouquette nue | |
| Chouquette crème | |
| Mini verrine sucrée | Divers parfums |
| Mini sablé varié | Cookies, frangipane, nature et marbré |
| Mini meringue | |
| Mini Brownies | |
| Gauffre maison | Cassonade, vanille, violette, coquelicot, chocolat. |
| Couronne babka | (24 parts prédécoupées) |
| Babka et coulis | couronne accompagnée d'un coulis (fraise, chocolat ou crème anglaise) |
| Kouglopf | |
| Platcek Nature (1/6 pla.) | |
| Platcek Abricot (1/6 pla.) | |
| Platcek Creme (1/6 pla.) | |
| Tarte au sucre (8 pers.) | ou tarte sucre individuelle |

Viennoiserie

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Mini pain chocolat | Mini brioche suisse |
| Mini croissant | Mini brioche pépite choco |
| Mini pain au lait (navette) | Mini chausson au pomme |

Parfum des verrines

Sucrée :

Sous-bois : Mousse framboise, coulis de framboise

Fraîcheur : Mousse cactus, compoté de mangue-passion

Printannière : Bavaroise vanille citron, coulis de framboise, biscuit amande pistache

Roussillon : compoté vanille abricot, mascarpone

Tropique : Crème coco, coulis mangue - passion

Chti : Mousse spéculoos, mousse chocolat blanc, dès de pomme caramélisée

Alsacienne : Mousse chocolat à l'orange, mousse chocolat lait

Salée :

Nordique : Saumon fumé, espadon, flétan, œuf de lumpe

Campagnarde : Tartare, tomate, concombre

Bord de mer : Avocat et crabe

Pour une bonne organisation et vous donner pleine satisfaction, pensez à commander
une semaine avant votre réception.