

Pâtissier, Chocolatier

2024

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 croissant
Mini pain au lait (navette)

Mini brioche suisse
Mini brioche pépite choco
Mini chausson au pomme

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.