

# BOULANGERIE PATISSERIE HALBIN

(Ancien Chef pâtissier Côte St Jacques)

Centre Commercial de La Madeleine - 89300 JOIGNY

Tél: 03.86.62.20.23 <http://www.boulangerie-patisserie-halbin.com>

Horaires d'ouverture: tous les jours de 6h30 à 12h45 et de 16h00 à 19h00

fermé le mercredi toute la journée et le dimanche après-midi

## TARIFS 2009-2010

(valables jusqu'au 30 septembre 2010)

**IMPORTANT:** Toutes nos réalisations sont effectuées avec les **produits frais du moment.**

La réservation **48 h à 72 h** à l'avance est le plus sûr moyen d'obtenir satisfaction.

<b><u>Pièce montée</u></b>		Tarif / personne pour :	
<b>4 choux par personne - Livraison gratuite Joigny et proches alentours</b>		- 70 pers.	+ 70 pers.
Cône sans nougatine		3,55 €	3,65 €
Cône avec nougatine		3,75 €	3,85 €
Chapelle moderne <b>ou</b> Berceau <b>ou</b> Moulin à vent <b>ou</b> Arrosoir <b>ou</b> Carrousel		4,15 €	4,25 €
Personnalisée sur thème demandé (avec finition et montage éventuel sur le lieu de réception)		4,55 €	4,55 €
<b><u>La gamme traiteur</u></b>			
<b>Petits fours et autres douceurs</b>			Tarif au kilo
<b><u>Petits fours sucrés</u></b> : 8 variétés de tartelettes fruits frais et chocolat/ 6 variantes de mini-brioche surprises (garnitures: crème de marrons / confiture de lait / crème de noisettes / ...) 6 sortes de mini-choux <b>Comptez environ 50 pièces au kilo selon leur taille</b>			29,50 €
<b><u>Macarons</u></b> : des parfums les plus classiques aux plus subtiles selon les saisons (liste disponible sur demande) <b>Comptez environ 90 pièces au kilo selon leur taille</b>			50 €
<b><u>Macarons salés façon canapés</u></b> (pour les amateurs des saveurs sucrées - salées): crevette/œuf de caille mimosa, confit de figue/viande de Grison, mousse roquefort/noix, thon fumé/fromage blanc, boudin/pomme verte... <b>Comptez environ 70 pièces au kilo selon leur taille</b>			63 €
<b><u>Mini-gougères à la cuillère</u></b> <b>Comptez environ 100 pièces au kilo selon leur taille</b>			24,60 €
<b><u>Petits fours salés</u></b> : 10 variétés (roulade feuilletée tapenade, feuilleté andouillette moutarde, escargot brioché au saumon,...) <b>Comptez environ 60 pièces au kilo selon leur taille</b>			30 €
<b><u>Escargot surprise</u></b> : pâte à choux avec un escargot à l'intérieur et son beurre maître d'hôtel			30 €
<b><u>Pains surprise garni à notre façon</u></b> (environ 40 canapés)			26,25 € la pièce
<b><u>Petits pains aromatiques individuels:</u></b>			
Aneth et cumin; Tomates/basilic; Complet aux fruits secs; 8 céréales et 4 épices; Ail; Champignons; Olives violettes; Oignons et lardons; Pomme de terre; ...			à partir de 40 cts pièce
Petit pain marque place pour vos repas de fête: inscription des prénoms de vos invités (toutes quantités possible)			10 cts l'inscription

<b><u>Nos spécialités Lorraines ...</u></b>	Tarif au kilo
<b>Pâté Lorrain:</b> Morceaux de veau et de porcs marinés au Gris de Toul (AOC) et aux épices durant 36 heures.	23 €
<b>Tourte Riesling:</b> Morceaux de veau et de porcs marinés au Riesling durant 48 heures.	25,20 €
<b>Tourte Lorraine:</b> Morceaux de veau et de porcs marinés au Gris de Toul (AOC) et aux épices durant 36 heures. Migaine aux œufs et à la crème rajoutée en cours de cuisson.	25,20 €
<b>Tourte aux grenouilles:</b> Grenouilles dorées au beurre, persillade et crème fraîche.	26,80 €
<b>Tourte aux morilles:</b> Morceaux de morilles et champignons de Paris. Migaine au jus de morilles et lard fumé.	35 €

<b><u>Desserts et Entremets</u></b>	Tarif par personne
<p>Les réalisations ci-dessous ne sont que des exemples. Pour une <b>étude personnalisée</b> merci de prendre contact avec nous.</p> <p><b>Les desserts convenants aux personnes diabétiques doivent être commandés au minimum la veille.</b></p>	
Moka, Millefeuille vanille simple, ...	3,15 €
Fraisier, Framboisier, Poirier, Mandarinier, Tutti-Frutti, Forêt Noire, ...	3,30 €
Forêt blanche : génoise au chocolat noir et chantilly chocolat blanc	3,45 €
Tiramisu aux framboises	3,70 €
Succès aux noisettes de Piémont	3,80 €
Opéra aux fruits jaunes: confit de fruits exotiques, bavaroise abricot - passion	3,80 €
Marroni : crème de marrons - lait de coco et citron vert	3,90 €
Royal chocolat : croustillant praliné-feuilletine et mousse chocolat noire	3,90 €
Opéra aux fruits rouges: confit de fraises coquelicot, bavaroise mûres-framboises	3,95 €
Charlotte tutti-frutti ou charlotte au chocolat noir	4,00 €
Trianon : entremet aux trois chocolats sur biscuit pain de Gênes	4,15 €
Fondant choco-framboises et croustillant praliné	4,00 €
Entremet passion - mangue - cumbava et fruits frais	4,00 €
Piémontais: entremet chocolat crousti - fondant (* à réserver minimum 48h à l'avance)	4,30 €
Entremet chocolat et caramel coulant au miel (*)	4,10 €
St Honoré aux poires vanillées	4,10 €
Charlotte aux fruits rouges (fraises et/ou framboises fraîches)	4,20 €
St Honoré chocolat et / ou framboises	4,30 €
Entremet choco - caramel, crème brûlée à la vanille et riz soufflé caramélisé (*)	4,50 €
Millefeuille fruits rouges et crème ultralégère aux gousses de vanille (*)	4,60 €
<b><u>Tartes variées</u></b>	
Tarte fine aux pommes ou bande feuilletée aux fruits (pomme, pêche ou poire)	2,30 €
Tarte crumble raisin et épices - Tarte Normande à la crème fraîche	3,00 €
Tarte citron frais (avec ou sans meringue)	2,70 €
Tarte aux fraises fraîches	3,45 €
Tarte aux pommes et figues, dentelles filo caramélisées	3,35 €
Tarte fraises et framboises fraîches	3,50 €
Tarte au mélange de fruits frais de saison = Tutti-frutti (houaouuuu !!!)	3,80 €
Tarte Tatin aux pêches ou mangues ou ...	3,80 €
Tarte aux framboises fraîches	3,65 €
Macaronnade aux fruits frais et sa crème citron	3,95 €
Macaronnade aux fruits frais et sa crème passion	4,10 €
Macaronnade chocolat et framboises fraîches	4,40 €
Tarte sablée fondante au chocolat à 70 % de cacao (hummm !!!)	4,50 €