



## Spécial Fête de Pâques 2019 avec La Pâtisserie Gérard Cayotte

### LE NID DE PÂQUES € 5,05/Pers

Biscuit amandes garni d'une crème au beurre mocca, grand marnier, praliné ou vanille

### Les Entremets

*Tous nos entremets seront joliment décorés sur le thème des fêtes de Pâques*

### NEW ENTREMET DE PAQUES Taille unique 6/8 personnes 37€

Financier cacao amer, Croquant noir, crémeux chocolat noir 66%, mousseux guanaja 70% et glaçage intense

### CHERRY AMANDE ET GUANAJA

Sablé noisette, cake chocolat amande, confit cherry griotte, mousseux guanaja, crémeux vanille namelak

### DOUCEUR DE MENTON

Biscuit cake noisette, croustillant praliné amande, confit citron, crémeux citron et mousseux amandes

### DULCEY COCO BANANE

Mousseux coco, crémeux banane, légère Dulcey et biscuit mouelleux coco

### LE PIEMONT

Biscuit moelleux, crémeux vanille tonka, croustillant praliné noisette, choux vanille et crémeux praliné

### OPERA ABRICOT PISTACHE

Biscuit pistache punché d'abricots, crème pistache, compotée abricot, mousseux pistache

### FRAISIER

Biscuit génoise, mousseline vanille et fraises fraîches, recouvert d'une fine couche de masepain

4 personnes : 21.20€

6 personnes : 31.20€

8 personnes : 39.60€

10 personnes et plus : 4.60€

*A choisir également vos entremets dans notre gamme traditionnelle qui seront décorés sur le thème des fêtes de Pâques*

## Les Glaces et Entremets Glacés

### NEW LAPIN DE PÂQUES GLACE 44€

Taille unique 8 personnes

Délicieuse meringue garnie d'une glace vanille et chocolat

### AGNEAU DE PÂQUES GLACE 56€

Taille unique 8 personnes

Glace vanille et fraise

### COQUE CHOCOLAT GLACE 54€

Taille unique 8 personnes

### ENTREMET GLACE TRIANON

4 pers 22.60€ - 6 pers 32.60€ - 8 pers et plus 5.00€ la part (4 à 16 personnes)

Délicieuse meringue, garnie d'un assemblage de crème glacée pistache, sorbet framboise et fruits de la passion

### VACHERIN GLACE

4 pers 22.60€ - 6 pers 32.60€ - 8 pers et plus 5.00€ la part

Fond de meringue glace vanille et votre parfum préféré : vanille, framboise, fraise, café ou chocolat.

### CORBEILLE DE FRUITS EN GLACES

8 personnes 43.20€ - 10 à 14 personnes 4.95€ la part

Corbeille de glace vanille - fraise garnie de fruits et fleurs en glaces et sorbets

### GLACE INDIVIDUELLE 3.30€ pièce

Glace présentée en petit pot

Tous parfums glaces et sorbets

### LES MIGNARDISES

1,25€/pièce

Mini savarin • Opéra • Financier pistache • Tartelette café • Opéra fruits rouges • Tarte au citron • Eclair vanille, chocolat, ou café • Mini dacquois • Farandole de tartelettes aux fruits • Paris-Brest • Dragée chocolat • Entremet mousse.

Sans oublier nos petits fours maison, nos moulages maison, nos chocolats, nos ballotins traditionnels et nos corbeilles prestiges ...



## Les Apéritifs

### Canapés assortis

1,30 €/pièce

Nougat de foie gras sur pain d'épice • Mosaïque de légumes et magret de canard • Savarin de potiron et tomate • Mendiant de polenta, rouleau de saumon fumé à la crème de citron • Risotto safrané aux écrevisses • Opéra d'avocat et tomate crème mascarpone • Médaille de jambon, cornichon, tomate • Rouleau d'écrevisse aux olives noires • Mosaïque de saumon, courgette et tomate confite • Œillet de tête de moine sur fromage frais • Jambon cuit, pointe d'asperge • Œuf, tomate cerise • Tomates & mozzarella • Chiffonnade de Jambon Serano, melon • Rosace de crevettes • Involtini & tomates confites • Eventail de salami, cornichon •

### Canapés Prestige

2,95€/pièce

*(Minimum 5 pièces de chaque sorte)*

Magret de canard, oeuf de caille et pointe d'asperge • Médaille de homard et sa garniture • Chiffonnage de jambon Lisanto et bille de melon • Médaille de foie gras, confit de pain d'épices • Rosace queue d'écrevisse, oeuf de truite • Rouleau d'écrevisse à l'olive noire, chiffonnade de saumon fumé et citron •

### Bouchées à chauffer

1,25€/pièce

Saucisse feuilletée • Quiche poireau, saumon • Quiche Trianon • Pâté Lorrain • Quiche Lorraine • Croque-monsieur • Quiche brocoli chèvre • Quiche lard oignon • Quiche courgette • Croissant jambon fromage •

### Mini sandwichs de pain brioché

1,35€/pièce

Saumon fumé, demi-oignon grelot, beurre et salade verte • Jambon cru, melon, beurre et salade verte • Jambon cuit, emmental, beurre et salade verte • Salade de thon, olive et salade verte • Poulet curry, tomate cerise et salade verte • Salami, poivron mariné, beurre et salade verte • Fromage frais, abricot, beurre et salade verte • Cocktail de crevettes, beurre et salade verte •

## Tapas (prix à la pièce)

*Tranche de pain toastée garnie de :*

Tomates & mozzarella	<b>1,70 €/pièce</b>
Jambon Lisanto, fleur de tête de moine	<b>2,30 €/pièce</b>
Mousse de chèvre au miel et fruits confits	<b>2,30 €/pièce</b>
Saumon fumé en rosace, quenelle de fromage	<b>2,50 €/pièce</b>
Magret de Canard, éventail de poire	<b>2,50 €/pièce</b>



Pain Surprise Campagnard 41 € les 40 pièces • 56 € les 60 pièces

Pain fait maison garni : Jambon Lisanto "marque nationale" • Jambon braisé • Salami • Emmental • Pâté de campagne

Pain Surprise Nordique 48 € les 40 pièces • 63 € les 60 pièces

Pain fait maison garni de : Thon mayonnaise • Saumon fumé • Surimi • Fromage frais aux herbes • Tartare de crevettes • Gouda •

Pain Surprise Végétarien 41 € les 40 pièces • 57 € les 60 pièces

Pain fait maison garni de : caviar d'aubergine • Tapenade de carottes au cumin • Fromage frais, ciboulette • Tapenade d'artichaut et parmesan • Gouda

Pain Surprise Mixte 45 € les 40 pièces • 59 € les 60 pièces

Pain fait maison garni de : Jambon Lisanto "marque nationale" • Jambon braisé • Salami • Saumon fumé • Emmental

## Les Entrées Chaudes et Froides

*Idéalement accompagné d'une petite salade pour une entrée réussie*

### Toasts garnis (prix à la pièce)

Jambon & asperges **5.20€**

Thon macédoine de légumes, asperge verte et jambon cuit

Charcutière **5.90€**

Thon macédoine de légumes, involtini jambon cru, fromage, jambon braisé et salami

Terrine d'écrevisse **6.20€**

Cocktail de crevettes roses, maïs doux, saumon fumé et terrine cardinale d'écrevisses

### Pâtés au riesling (prix à la pièce)

Mini tranche individuelle **1,30€**

Pâté individuel **3,95€**

Grande tranche **3,95€**

Tranche Riesling Richelieu **5,10€**

### Tartes salées individuelles (prix à la pièce)

Quiche courgette **3,80 €**

Quiche lard oignon **3,90 €**

Quiche lorraine **4,10 €**

Quiche brocoli, chèvre **4,30 €**

Quiche saumon, poireau **4,95 €**

Quiche Trianon **4,95 €**

Bouchée à la reine **7,95 €** (Farce et croûte)

*Toutes nos quiches individuelles peuvent être réalisées en taille 6/8 personnes sur simple demande*

*Toute notre équipe vous  
souhaite de bonnes fêtes  
de Pâques  
et se tient à votre écoute  
pour vous guider dans vos  
choix.*



### **Pâtisserie Gérard Cayotte**

**55 Rue de la Libération L-4210 Esch /Alzette**

**Tél : 54 28 64 Fax : 54 28 64 64 [info@cayotte.com](mailto:info@cayotte.com)**

**[www.cayotte.com](http://www.cayotte.com)**

### **Pâtisserie Gérard Cayotte**

**13 rue de Luxembourg L-4761 Pétange**

**Tél : 26 50 36 40 Fax : 26 50 36 41 [info@cayotte.com](mailto:info@cayotte.com)**

**[www.cayotte.com](http://www.cayotte.com)**

