

Horaires d'ouverture habituels :

Mardi au vendredi de 8h15 à 18h30

Samedi de 8h30 à 18h30

Ouvertures supplémentaires ou changement :

Dimanche 03 décembre : 11h30 à 17h30,

Lundi 04 décembre: 11h30 à 16h30,

Dimanche 10 décembre : 11h30 à 17h30,

Dimanche 17 décembre : 11h30 à 17h30,

Lundi 18 décembre: 11h30 à 17h30,

Dimanche 24 : 8h30 à 16 h,

Lundi 25 : fermé / Joyeux Noël à tous

Mardi 26 décembre : fermé / Joyeux Noël à tous

Dimanche 31 : 8h30 à 16 h,

Et Dimanche 07 Janvier 2024 : 9 h à 13h

Pour réceptionner vos commandes,
la rue de la Fontaine est **accessible en voiture :**
la semaine jusqu'à 11 h et le **dimanche jusqu'à 13h**



Nos Bonbons Chocolat

« Fabrication Maison »

**Pour vous éviter
toute attente en
magasin,
pensez à
commander
vos ballotins :**

250g = 21.25 €

400g = 34 €

500g = 42.50 €

EPIPHANIE

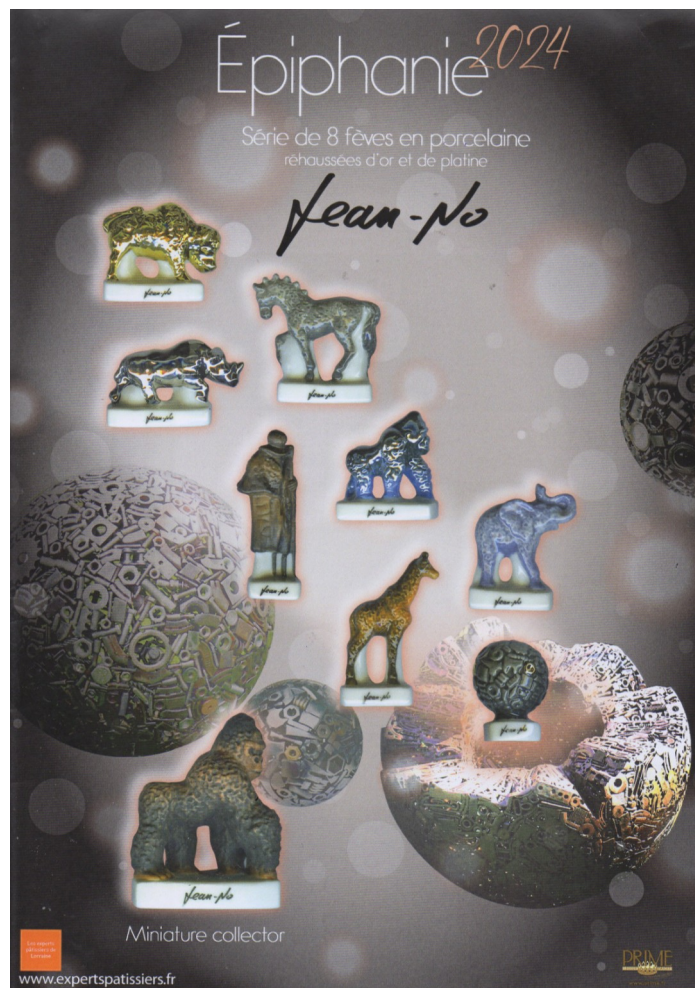
Galettes confectionnées **artisanalement** avec
des **ingrédients de qualité :**

beurre fin et œufs frais,
amandes pur fruits de l'amandier
sans retrait ni adjonction d'autres produits.

Galettes à la compote uniquement en Commande

Découvrez dans nos galettes la
Collection de fèves 2024 : « Jean-No »

Dégustez nos galettes des rois à partir du 03/01



DÉCEMBRE 2023

Pâtisserie

Thiriot

Maître pâtissier- Chocolatier



17, Rue de la Fontaine 57000 METZ

Tél. : 03 87 75 53 54

Retrouvez-nous
sur *notre page facebook*
Et/ou www.patisseriethiriot.fr



NOS SALÉS

Uniquement sur commande

Kouglof au lard (Petit, moyen, Grand) 24 €/kg

Cake salé légumes* 14.50 €

Cake salé lardons, fromages* 14.50 €

Pâté en gelée en tranche 4.50 €/pers.

ou entier env. 15 pers* 60 €

Pâté lorrain de 4, 6, 8 pers. 4.80 € la part

(4p=19.20 € / 6 p=28.80 € / 8p =38.40 €)

Quiche Légumes 4-6 pers* 15 €

Quiche asperges -Jambon 4-6 pers* 18 €

Quiche au saumon à l'oseille 4-6 pers* 18 €

Feuilleté au saumon 6 pers * 36 €

Tourte lorraine 4-6 pers *: 25 €

8 pers : 40 €

Tourte de Volaille 4-6 pers*: 25 €

8 pers : 40 €

*taille unique

Réductions salées : plateau 20pc = 24 € soit 1,20 €/pc

Notre Pain : Baguette tradition 1.25 €
Pain de mie 2.75 €

NOËL

Nos Bûches : 4, 6 ou 8 pers (5.50 € /pers)

(4p = 22 € / 6p = 33 € / 8p = 44 €)

L'Excellence : Biscuit léger amandes, croustillant praliné, crémeux mangue, caramel mangue, mousse légère vanille.

Scintillante : Mousse chocolat Macaé (Pur Brésil) - griottes, crème vanille, biscuit pistache ;

Lima : Crémeux cassis mûres, mousse chocolat du Pérou, biscuit moelleux chocolat ;

Illanka: Ganache Illanka, biscuit viennois cacao ;

Rubis : Crème légère vanille, coulis de fruits rouges, biscuit meringué, décor de fruits rouges ;



Bûches Tradition: (5 €/pers)

Biscuit crème au beurre : Kirsch, Moka, Praliné, Chocolat ou Grand-Marnier .

Bûche Glacée : (5.50 € /pers)

Uniquement en commande

Gourmande : Glace vanille, chocolat caraïbe, noisettes caramélisées ;

Trilogie : Sobets framboises, fraises et groseilles.



Afin de mieux vous servir,
nous vous conseillons de commander.

Arrêt des commandes :
Pour Noël : jusqu'au Lundi 18 décembre
Pour Nouvel-An : jusqu'au Merc 27 décembre 2023

NOUVEL - AN

Les Calendriers : (5.50 € /pers)

Bayagrume : Biscuit viennois, compotée orange-passion, ganache chocolat au lait.

3 chocolats : Biscuit Sacher, mousse chocolat blanc lait et noire;

Aveline : Mousse Chocolat Caraïbe, Crème légère noisette, biscuit chocolat , Feuilleté Praliné;

Champagne Rosé: Mousse champagne, poires roses et coulis de framboises, biscuit amande ;

Réductions sucrées : Plateau 16pc=20 € soit 1,25€/pc possible seulement pour nouvel-an



Nos Stollens Gourmands : La presse en parle

RL du 20 Novembre 2019



Le Point 25 novembre 2021

Vive le stollen Metz, Moselle

Le pâtissier à la retraite Serge Berceville a transmis les secrets de fabrication de son stollen à son confrère et ami Robert Thriot. Ce gâteau traditionnel saupoudré de sucre glace est truffé de fruits confits et secs, d'une pointe de rhum, de vanille et d'huile essentielle de citron. À partir de 17,50 € pour 3-4 personnes, 03.87.75.53.54.

AMIEL JEAN-CLAUDE / HEMISFER - SP - VINCENT MULLER.



T1=18 €

T3=32.50 €

T2=24 €

T4= 45 €