Horaires d'ouverture habituels :

Mardi au vendredi de 8h15 à 18h30
Samedi de 8h30 à 18h30

Ouvertures supplémentaires ou changement :

Dimanche 01 décembre : 11h30 à 17h30,
Lundi 02 décembre : 11h30 à 17h30,

Dimanche 08 décembre : 11h30 à 17h30,

Dimanche 22 décembre : 11h30 à 17h30,
Lundi 23 décembre : 11h30 à 17h30
Mardi 24 décembre : 8h30 à 16 h,

Mercredi 25 : fermé / Joyeux Noël à tous
Jeudi 26 décembre : fermé / Joyeux Noël à tous

Lundi 30 décembre: 11h30 à 17h30
Mardi 31 décembre: 8h30 à 16 h,

Et Dimanche 05 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

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 sur Commande

Découvrez dans nos galettes la
Collection de fèves 2025 :
« Karine Bettembourg »

Dégustez nos galettes des rois à partir du 02/01

DÉCEMBRE 2024

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)		25 €/kg
Cake salé légumes*	Petit (18cm)	14.50 €
	Grand (28cm)	20 €
Cake salé lardons, fromages*	Petit (18 cm)	14.50 €
	Grand (28 cm)	20 €
Pâté en gelée en tranche		5 € /pers.
ou entier env. 15 pers*		65 €
Pâté lorrain de 4 ,6, 8 pers : la part		4.80 €
(4p=19.20 € / 6 p=28.80 € / 8p =38.40 €)		
Quiche Légumes 4-6 pers*		18 €
Quiche asperges –Jambon 4-6 pers*		19.80 €
Quiche au saumon à l'oseille 4-6 pers*		19.80 €
Tourte lorraine	4-6 pers *:	25 €
	8 pers :	40 €
Tourte de Volaille	4-6 pers*:	25 €
	8 pers :	40 €

(* 4-6 pers = 20 cm / 8 pers =28 cm)

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 €)

Eclat d'Or : Mousse Chocolat Caraïbe, compotée aux mirabelles flambées, biscuit pain d'épices et sablé croustillant;

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

La Vosgienne: crème vanille et chocolat équatorial lait, myrtilles, biscuit noisette,

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

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 .

Bûches Glacées : (5.50 € /pers)

Uniquement en commande

Muroise : Sorbet muroise, parfait vanille, meringue;

Gourmande : Glace vanille, chocolat caraïbe, noisettes caramélisées ;

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

Arrêt des commandes :
Pour Noël : jusqu'au Mardi 17 décembre
Pour Nouvel-An : jusqu'au vendredi 27 décembre

NOUVEL - AN

Les Calendriers : (5.50 € /pers)

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

Griotte -Tanzanie: Biscuit amandes et griottes, Ganache pure Tanzanie;

Exotique: Chiboust vanille, Mousse Mangue, dacquois coco;

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

Réductions sucrées : **possible seulement pour nouvel-an**

Plateau 15pc =19.50€ soit 1,30 €/pc

Nos Stollens Gourmands :

T1=19 €
T2=25 €
T3=35 €
T4= 48 €