Horaires d'ouverture habituels :

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

Ouvertures supplémentaires ou changement :

Dimanche 06 décembre : 11h30 à 17h30,
Dimanche 13 décembre : 11h30 à 17h30,
Dimanche 20 décembre : 11h30 à 17h30,
Lundi 21 décembre : 11h30 à 17h30,
Jeudi 24 décembre : 8h30 à 16 h,

Vend 25 décembre : fermé / Joyeux Noël à tous
Sam 26 décembre : Commandes uniquement,
Retrait de 9h30 à 11h30,

Lundi 28 décembre : 11h30 à 17h30
Jeudi 31 décembre : 8h30 à 16 h,

Et Dimanche 03 janvier 2025 : 9 h à 12h30

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

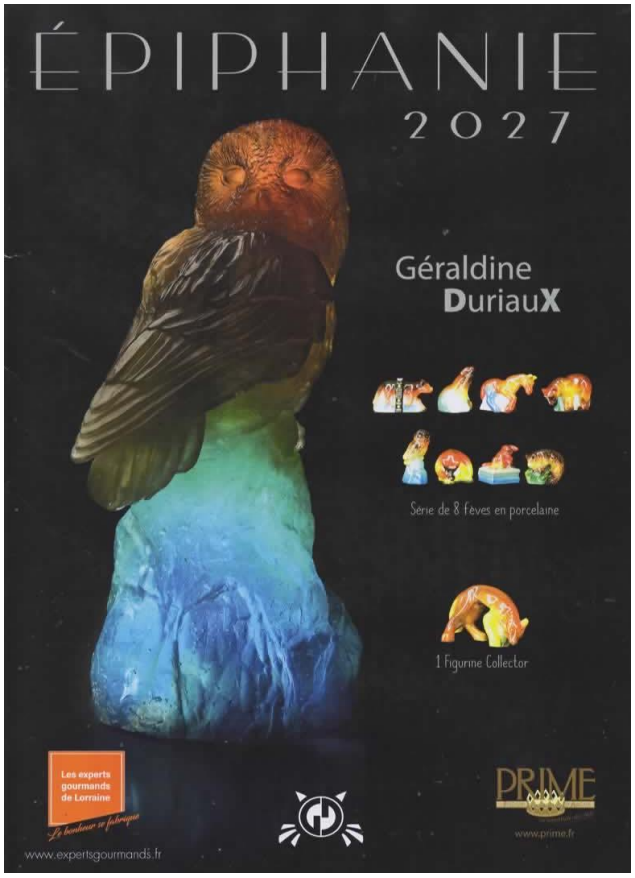
ÉPIPHANIE

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 2027 :
« Géraldine Duriaux »

Dégustez nos galettes des rois à partir du 02/01



DÉCEMBRE 2026

pâtisserie

Thiriot

Maître pâtissier- Chocolatier



17, Rue de la Fontaine 57000 METZ
Tél. : 03 87 75 53 54

Retrouvez-nous sur
Facebook, Instagram,
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 5 €

(4pers =20 € / 6pers = 30 € / 8pers =40 €)

Quiche 20cm/4-6 pers :

Légumes	19.80 €
Asperges –Jambon	21.60 €
Saumon à l'oseille	21.60 €

Tourte lorraine 20 cm /4-6 pers : 27.50 €
28 cm/ 8 pers : 44 €

Tourte de Volaille 20cm/4-6 pers : 27.50 €
28cm/ 8 pers : 44 €

Réductions salées :
En plateau de 20pièces = 25 €

Notre Pain :

Baguette tradition	1,25 €
Pain de mie	2,90 €
Pain de mie tranché	3,50 €

NOËL

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

(4p = 22 € / 6p = 33 € / 8p = 44 €)

Papillote : Biscuit craquant noisettes, crémeux chocolat Caraïbe, confit mandarine et mousse praliné amande ;

Naomie : crémeux poires au miel, mousse chocolat Manjari de Madagascar, biscuit fruits sec ;

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

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

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

Bûches Tradition : (5 €/pers)

Biscuit, crème au beurre : Kirsch, Café, 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 :
Noël et Nouvel-An le samedi 19/ 12/ 2026

NOUVEL - AN

Les Calendriers : (5.50 € /pers)

Aveline : Mousse Chocolat Caraïbe, crème légère noisette, biscuit chocolat, feuilleté Praliné ;

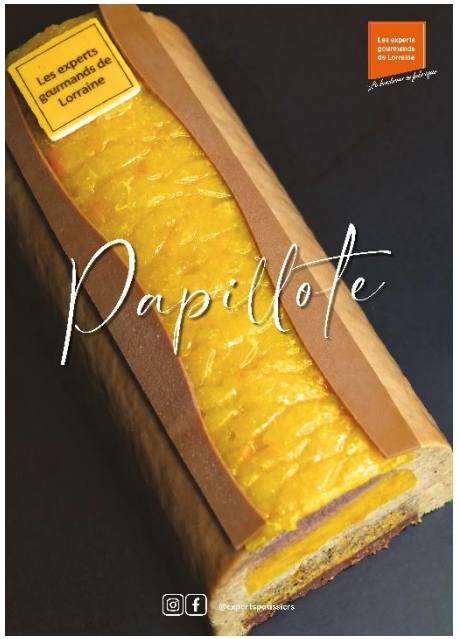
Forêt noire : Biscuit chocolat et griottes, bavaroise kirsch, chantilly ;

Horloge de minuit : Mousse fruits des bois, Dacquois amandes, Chiboust Vanille ;

Miroir : Mousse Framboises, crémeux pistache

Réductions sucrées : **Pour Nouvel-An uniquement**

En plateau de15pièces : 20€



Nos Stollens Gourmands :



T1 = 20 €
T2 = 25 €
T3 = 35€
T4 = 49.50 €