

Mignardises

Petits fours sucrés _____ 1,80€ la pièce
Éclair chocolat • Éclair café • Choux praliné •
Tarte fraise • Tarte citron • Tarte pistache • Opéra
• Pavlova fruits rouges • Royal.

Gâteaux de voyage

Moëlleux chocolat _____ 35,00€
10 personnes
Flan traditionnel _____ 35,00€
10 personnes
Réglotte de 9 macarons _____ 18,90€



La Pompadour 16

110 Rue de la Tour
75016 Paris
Tél. 01.45.04.74.01

La Pompadour 17

143 rue de Courcelles
75017 Paris
Tél. 01.47.63.66.83

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Nos boulangeries sont ouvertes de 07h00 à 20h00
tous les jours sauf le dimanche

Pour toute commande, merci de passer en magasin.

MONSIEUR & MADAME BUISSON

ainsi que toutes nos équipes
vous remercient pour votre confiance.



Traiteur

Nos canapés _____ 1,80€ la pièce

Minimum de 6 pièces par parfum

Jambon cru
Asperges
Œuf Tomato
Jambon emmental
Saucisson
Concombre
Saumon fumé
Mousse de chèvre
Caviar d'aubergine

Nos navettes _____ 2,00€ la pièce

Minimum de 3 pièces par parfum

Saumon fumé
Rillettes de thon
Jambon de Paris
Jambon cru
Fromage fines herbes
Pesto tomate Mozzarella
*Navettes non garnies 0.80€

Nos brochettes _____ 2,10€ la pièce

Minimum de 10 brochettes par parfum

Tomates cerise, Mozzarella
Poulet Curry Ananas
Crêpe roulée, fromage fines herbes
Crêpe roulée saumon fumé, St Moret

Nos pains surprises

2 parfums aux choix.

48,00€ - 40 pièces

Saumon fumé
Jambon cru
Noix Roquefort
Thon crudités
Charcuteries assorties
Poissons assortis

Box crudités _____ 45,00€

Pour 8/12 personnes

Nos petits fours salés _____ 1,20€ la pièce

Allumettes fromage
Feuilletés saumon
Pruneaux bacon
Pizzas
Croque-monsieur
Feuilletés saucisses
Quiches Lorraine

Nos minis sandwichs _____ 2,10€ la pièce

Minimum de 10 pièces par parfum.

Buns thon
Buns poulet curry
Buns saumon fumé, roquette
Buns tomate Mozzarella

Nos quiches _____ 4,00€ par pers.

4, 6, 8, 10, 12 personnes.

Lorraine
Saumon, épinard
Mélange de légumes
Epinard, chèvre
Thon, tomates, moutarde
Tomates, courgettes
Lardons, champignons
Epinard, Feta

Notre pizza géante _____ 45,00€

(Rectangulaire, 40-60 cm).

Nous pouvons découper votre pizza en 15, 20 ou 40 parts
Tomates, lardons, Mozzarella
Tomates, chèvre, Mozzarella
Tomates, jambon, champignons, Mozzarella
Tomates, courgettes, poivrons, Mozzarella

Pâtisserie

Entremet

4, 6, 8, 10, 12 personnes. Nous réalisons également sur devis des entremets au dessus de 12 personnes.

Royal : Dacquoise amande, praliné feuilletine croustillant, mousse chocolat noir excellence.
_____ 6,00€ par pers.

Écureuil : Biscuit amande praliné croustillant, crème mousseline amande noisette, glaçage gourmand, ganache lactée. _____ 6,00€ par pers.

Opéra : Biscuit Joconde, ganache chocolat, crème au beurre café. _____ 6,00€ par pers.

Paris-Brest : Pâte à choux, crème mousseline praliné, parsemée de noisettes torréfiées.
_____ 6,00€ par pers.

Éclair géant : Pâte à choux, crème chocolat ou café. _____ 5,50€ par pers.

Mille-feuille : Pâte feuilletée, crème légère vanille. _____ 6,00€ par pers.

Saint-Honoré : Choux caramélisés garnis crème vanille, Chantilly vanille Mascarpone.
_____ 6,00€ par pers.

Fraisier ou Framboisier : Biscuit génoise, crème légère vanille, fruits frais.
_____ 6,50€ par pers.

Pavlova : Meringue, Chantilly Mascarpone, fruits rouges ou à la crème de marrons. _____ 6,00€ par pers.

Pièce montée traditionnelle

4 choux par personne, minimum de 10 personnes.
Parfum : vanille, chocolat, café, Grand Marnier.
_____ 7,50€ par pers.

Craquante

4 choux par personne, maximum de 15 personnes.
Parfum : vanille, chocolat, café, Grand Marnier.
_____ 7,50€ par pers.

Nos tartes 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Tarte aux fruits _____ 3,80€ par pers.
Paires • Mirabelles • Abricots • Pommes

Tarte citron : Pâte sucrée, crémeux citron
_____ 6,00€ par pers.

Tarte citron meringuée : Pâte sucrée, crémeux citron, meringue à l'italienne _____ 6,00€ par pers.

Tarte fraises : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, fraises _____ 6,50€ par pers.

Tarte framboises : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, framboises
_____ 6,50€ par pers.



Flan concours
4/6 personnes _____ 26,00€