

Traiteur

Riesling apéro foie gras

Riesling apéro

Tourte aux morilles

Pâté chaud

Pain surprise

Canapés

Navettes garnies

Cakes salés :

Tomates Mozza

Lardons Oignons

Jambon olives

Mini salés :

Quiches

Pizzas

Saumon

Fromage

Légumes

Mini feuilletés :

Fromage

Croissants Jambon

Mini Bouchées à la Reine

Mini Pâtés chauds



Commandes



Chères clientes et clients, pensez à commander avant le **22 Décembre !...** dans la limite des disponibilités.

Ouvert le **24 Décembre** de 6h à 18h

Fermés les **25 et 26 Décembre**

Ouvert le **31 Décembre** de 6h à 18h

Fermés les **1, 2 et 3 Janvier**

Et retrouvez dès le **4 Janvier** nos gallettes des rois :
Frangipanne, Pommes, Noisettes, Poires-Chocolat...

Merci pour votre fidélité...



Au Pain de Mary

Fêtes 2018

Toute l'équipe se joint à nous pour **Vous**
souhaiter de joyeuses fêtes
Maryline et Manu

Au Pain de Mary
40 Rue de Gasperich
L-1617 Luxembourg

Tel : +352 28 77 70 57

Pains

Complet aux agrumes

Mary Citron

Seigle feuilleté

Pain aux châtaignes

Pain aux Noix

Pain Figues et noix

Pain Vigneron (Raisins, noisettes)

Pain Toasts

Pain de Mie

Pain de mie aux céréales

Petit Épeautre

Tour de Main

Tour de Main aux fruits

Sarasin

Meule

Rustique

Tourte de Seigle

Petits pains individuels



Bûches

« Pâtisseries »

Bûche Limited :

Intensément vanille (by Pierre Hermé) Ganache chocolativoire vanille, crème légère vanille

Bûche Maure :

Biscuit joyonde amande, compote de fruits rouges (Myrtille, framboises, mûres), Mousse de fruits rouges, Crème brûlée vanille

Bûche Yellow Cheese :

Mousse légère philadelphia, crème citron, coulis citron, croustillant Yuzu

Bûche Pistachio :

Bavaroise pistache, crème praliné noisette à l'ancienne avec éclats de noisettes caramélisés, dacquois noisette

Bûche La Duo :

Biscuit moelleux choco, crémeux chocolat cœur de guanaja, mousse chocolat-lait Jivara

Bûche Opalys :

Biscuit viennois, ganache montée Opalys, coulis caramel au beurre salé, Bûche roulée et enrobée dans du chocolat Opalys avec des éclats d'amandes.

« Crèmes au beurre »

Vanille | Café

Chocolat | Praliné

Kirsch | Grand Marnier

« Glacées »

Bonhomme de Neige :

Taille unique 10 / 12 p
Glace vanille, sorbet aux fraises

Omelette Norvégienne :

4, 6, 8 personnes | 8 choix possibles de glace :
Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, framboise, citron, passion

Flocon :

4, 6, 8, 10 personnes
Chocolat blanc, framboises

Bûche croquante :

6 et 8 pers.
2 boules au choix par personne

