

## À noter...

- Afin d'optimiser vos soirées de fêtes, nous vous recommandons de bien vouloir nous faire part de vos commandes avant le lundi 22 décembre pour Noël.
- Aucune modification ne pourra être faite après cette date. Nous vous remercions de votre compréhension.

## Nos distinctions

- Ordre national du Mérite
- Reconnu Maison de qualité du club Prosper Montagné
- Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole
- Membre de l'institut de la Gastronomie Française
- Membre de la Confrérie des chocolatiers du Territoire de Belfort
- Membre de l'association Tradition Gourmande



Toute l'équipe de la Pâtisserie Mantey vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !!

Conception : [www.luno-graphica.fr](http://www.luno-graphica.fr)



À L'OCCASION DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE,  
VOS PÂTISSERIES SERONT OUVERTES :

	VALDOIE	BELFORT
Mardi 23 déc.	6h30-17h00	8h30-17h00
Mercredi 24 déc.	6h30-18h00	7h30-18h00
<b>Jeudi 25 déc.</b>		<b>FERMÉ</b>
Mercredi 31 déc.	6h30-18h00	7h30-18h00
<b>Jeudi 1<sup>er</sup> janv.</b>		<b>FERMÉ</b>

Pour l'ÉPIPHANIE,  
notre boutique de VALDOIE  
sera ouverte dimanche 4 janvier 2026 de 7h00 à 12h00  
(notre boutique de Belfort sera quant à elle fermée)

18 rue Carnot - 90300 VALDOIE

Tél. : 03 84 26 09 14

Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 19h00

Le samedi de 6h30 à 18h30

22Bis rue Dreyfus Schmitt - 90000 BELFORT

Tél. : 03 84 22 06 97

Ouvert du lundi au vendredi de 07h30 à 18h45

Le samedi de 08h00 à 18h30



[www.patisserie-mantey.fr](http://www.patisserie-mantey.fr)

MANTEY  
MAÎTRE  
PÂTISSIER-CHOCOLATIER



2025

Carte  
des  
*Fêtes*



## Le service traiteur

### Les apéritifs

Miche surprise (la pièce)	43,00 €
Saumon fumé - Rosette - Jambon cru - Mousse de foie de canard	
Taille unique 6/8 personnes ; environ 56 toasts	
Kougelhopf salé	28,00 €/kg
Feuilletés salés (la pièce)	1,30 €
Moricettes garnies :	
Les 8	13,30 €
Les 15	24,00 €
Les 30	48,00 €
Ficelle lard et comté	3,90 €

### Les entrées froides

Foie gras de canard « Maison »	170,00 €/kg
--------------------------------	-------------

### Les entrées chaudes « Maison »

Escargots (les 12) - Élevés à la ferme de Chazeaux	13,00 €
Pâté Lorrain (Pour 4, 6 ou 8 personnes)	30,00 €/kg
Croûte aux morilles (la pièce)	16,00 €

### Le sucré

Mignardises :	
Plateau de 9	12,20 €
Plateau de 18	23,40 €
Plateau de 30	39,00 €
Plateau de 40	52,00 €

## Les Spécialités

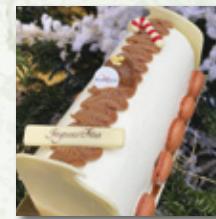
Le Suisse	33,00 €/kg
Quenieu	38,00 €/kg
Les marrons glacés (la pièce)	3,50 €
Les marrons glacés au rhum (la pièce)	3,80 €
Macarons « Maison » (la pièce)	1,50 €
Petits fours :	
Plateau de 160 g	12,20 €
Plateau de 300 g	20,40 €

## Les pains spéciaux

Seigle aux figues et pruneaux (400g environ)	6,30 €
Seigle aux raisins (400g environ)	5,20 €
Pain de mie carré aux épices (spécial foie gras)	4,30 €
Pain de mie rond	3,50 €
Pain de mie carré	3,90 €

## Les bûches

Toute notre pâtisserie est entièrement réalisée au pur beurre Lescure et avec du chocolat Valrhona.



**Bûche Feuilletine (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**  
Biscuit chocolat - Mousse chocolat pur Caraïbes - Biscuit aux amandes - Feuilletine praliné

**Bûche Tradition Caramel (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**  
Biscuit chocolat - Croutillant praliné-noisettes - Caramel beurre salé - Crème Diplomate à la vanille - Mousse chocolat noir - Glaçage Praliné éclats de noisettes

**Filo fraise (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**  
Mascarpone vanille - Croutillant inspiration fraise - Ganache montée vanille/citron vert - Crèmeux Inspiration Fraise - Confit de fraises

**Infiniment vanille (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**  
Sablé breton - Cube de pâte sablée cuit au beurre - Ganache vanille - Crème mascarpone vanille - Miroir vanille

**Bûche Sarah (4 pers. : 29,80€ / 6 pers. : 44,20€)**  
Biscuit aux marrons - Crème aux marrons glacés - Ganache au thé vert Matcha - Compotée de fruits de la passion - Glaçage vanille

**SÉRIE LIMITÉE !** **Bûche Faena (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**  
Mousse vanille - Crèmeux framboise/coquelicot - Dés de pommes granny smith crus et cuits à la vanille - Sablé pressé feuilleté

**SÉRIE LIMITÉE !** **Bûche Guss (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**  
Mousse vanille - Crèmeux Quetsches - Compotée de Quetsche - Dacquoise aux amandes

**Bûche d'Antan (4 pers. : 27,60€ / 6 pers. : 41,40€)**  
Biscuit roulé - Crème au beurre - Café

**Meringue + Glace Vanille /Sorbet framboise (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**

OU

**Bûche glacée exotique (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)**

Glace lait/Praliné-Sorbet exotique - Caramel exotique  
Compotée d'ananas - Streusel

## Les calendriers du Nouvel An

**Gateau de l'An (6 pers. : 42,80€)**

Mousse vanille-praliné coulant - Noisette caramélisées - Sablé noisette

**Flocon Tradition Framboise (6 pers. : 42,80€)**

Biscuit chocolat - Confit de framboise - Crèmeux chocolat framboise - Paliné feuilletine aux Épices de Noël -Mousse vanille - Glaçage chocolat noir

**Calendrier Opéra (6 pers. : 39,00€)**

Ganache Chocolat -Biscuit - Crème au café

Tous nos entremets classiques sont également disponibles.  
Voir disponibilité lors de la prise de commande.



La classique et incontournable galette Frangipane fait son grand retour le 31 décembre !

Et pour encore plus de gourmandise, retrouvez notre création originale, la galette Framboise-Gianduja, disponible en boutique dès le 6 janvier !

Suivez nos réseaux sociaux, un jeu sera mis en place pour vous faire gagner 3 galettes les 6, 17 et 24 janvier !

## Les Belles Comtoises

En chocolat pur beurre de cacao, gorgé de praliné noisette... Elle fait fureur cette petite bête à la robe noire ou lactée ! Cette spécialité chocolatière représente la reine des plaines franc-comtoises, la Montbéliarde.  
Disponible en 4 tailles

