

À noter...

Afin d'optimiser vos soirées de fêtes, nous vous recommandons de bien vouloir nous faire part de vos commandes avant le **samedi 21 décembre** pour Noël.

Aucune modification ne pourra être faite après cette date. Nous vous remercions de votre compréhension.



À l'occasion des fêtes de fin d'année,
nos pâtisseries seront ouvertes :

	VALDOIE	BELFORT
Lundi 23 déc.	6h30-17h00	7h30-17h00
Mardi 24 déc.	6h30-18h00	7h30-18h00
Mercredi 25 déc.	FERMÉ	
Mardi 31 déc.	6h30-18h00	7h30-18h00
Mercredi 1 ^{er} janv.	FERMÉ	

Pour l'ÉPIPHANIE, notre boutique de VALDOIE
sera ouverte dimanche 5 janvier 2025
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 06h30 à 19h00
Le samedi de 06h30 à 18h30

22Bis rue Dreyfus Schmitt - 90000 BELFORT
Tél. : 03 84 22 06 97

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 18h45
Le Samedi de 08h00 à 18h30



patisserie-mantey.fr

Conception : luna-graphica.fr



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



patisserie-mantey.fr

Le service traiteur

Les apéritifs

Miche surprise (la pièce)	43,00 €
<i>Saumon fumé - Rosette - Jambon cru - Mousse de foie de canard</i>	
<i>Taille unique 6/8 personnes ; environ 56 toasts</i>	
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 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



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 Filo Framboise (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)

Crèmeux Inspiration Framboise - Mascarpone Vanille - Ganache montée vanille-citron vert - Compotée de framboise - Croustillant Inspiration Framboise - Glaçage Inspiration Framboise

Best Seller Bûche La M (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)

Croustillant riz soufflé - Crèmeux praliné maïs - Cacahuètes caramélisées - Pain de Gêne - Mousse cacahuète - Glaçage praliné

Bûche Oriocana (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)

Mousse chocolat noir - Crèmeux chocolat blanc - Biscuit chocolat - Croustillant gruê de cacao - Glaçage chocolat noir

Série limitée ! 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 ! Nouveau ! Bûche Amacuma (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)

Mousse allégée ivoire vanille - Crèmeux noisette - Marmelade d'oranges confites - Biscuit à la vanille - Glaçage

Série limitée ! Nouveau ! Bûche Taïyo (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)

Mousse Tainori 64% République Dominicaine - Ganache montée à la vanille - Confit Ananas/Citron Vert/Gingembre - Biscuit chocolat avec croustillant feuilletine - Biscuit à la vanille - Glaçage chocolat noir

Bûche Moka (4 pers. : 27,60€ / 6 pers. : 41,40€)

Biscuit roulé - Crème au beurre - Café

Les bûches Glacées

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

OU

Série limitée ! Nouveau ! Nougat glacé aux fruits - Crèmeux Calamansi - Glace Vanille bio de Madagascar - Streusel (4 pers. : 28,50€ / 6 pers. : 42,80€)

Les calendriers du Nouvel An

Gateau de l'An Arabella (6 pers. : 42,80€)

Mousse chocolat lait aux éclats de chocolat - Bananes poêlées aux fruits de la passion - Biscuit noisettes - Glaçage Gianduja aux éclats d'amandes

Flocon Filo Fraïse (6 pers. : 42,80€)

Crèmeux Inspiration Fraïse - Mascarpone Vanille - Ganache montée vanille-citron vert - Compotée de fraïse - Croustillant Inspiration Fraïse - Glaçage Inspiration Fraïse

Calendrier Opéra (6 pers. : 36,00€)

Ganache Chocolat, biscuit, crème au café

Nos entremets classiques sont également disponibles (Voir disponibilité lors de la prise de commande)



Dernier opus de notre collection Aston Martin, avec leurs derniers modèles de voitures !