Spécial fêtes :

- Pâtes de fruits assorties
- Assortiments de bonbons de chocolat
- Pains d'épices
- Moulages en chocolat
- Ballotin de chocolats
- Marrons glacés
- Macarons de Nancy
- Guimauves parfums assortis
- Vases en sucre (école de Nancy)









Vous les trouverez dans
nos galettes
fines et légères, au beurre AOC
de Charentes, fourrées frangipane.



Toute l'équipe de la pâtisserie ADAM
vous remercie de votre confiance et de votre fidélité
et vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Noël
et une Bonne Année 2027.

OUVERT

du mardi au samedi de 8h30 à 19h15
et le dimanche de 8h30 à 18h00

et
exceptionnellement

les lundis 21 et 28 décembre
de 8h30 à 19h15

les jeudis 24 et 31 décembre
de 8h30 à 18h00

le 25 décembre et le 1er janvier
de 9h00 à 12h00

3 Place St-Epvre - Ville Vieille
54000 NANCY

Tél. : 03 83 32 04 69

www.patisserie-saintepvre.fr

patisseriesaintepvre@gmail.com

impression : comé concept.com

www.patisserie-saintepvre.fr

Pour Noël et Nouvel An

ADAM Le St Epvre®



Pâtissier
Chocolatier
Confiseur

ADAM Le St Epvre®



Les Bûches 2026

- **Bûche « Fructidor »**
  Mousse Champagne*, citron biscuit vanille, pêches, poires, cerises
- **Bûche Mont-blanc**
  Sablé Breton meringué, crème Suprême de marron, Brisures de marrons glacés.
- **Bûche Paris-Brest**
  Pâte à choux, crème mousseline praliné amandes-noisettes.
- **Roulée framboise**
  Biscuit vanille aux amandes, crème mousseline avec des framboises.
- **Tapis Rouge**
  Mousse Mascarponne fraise Mara des bois Crémeux rhubarbe, sablé breton.
- **Tout chocolat**
  Mousse Jivara (40% lait), mousse extra-Bitter (63% noir).
- **Bûche traditionnelle roulée café**
  Biscuit amandes, crème au beurre, café.
- **Bûche Saint-Epvre®**
  Meringue aux amandes, crème vanille, nougatine pilée.



Meringue aux Amandes, Crème Vanille, Nougatine pilée.

Le St Epvre®, marque déposée depuis 1907

Le seul et authentique St Epvre !
toujours sans gluten

Décliné sous 2 formes
pour combler vos papilles :

- *en* **Bûche** *pour Noël*
- *en* **Rond** *sous sa forme traditionnelle*

www.patisserie-saintepvre.fr

Vos cocktails

- Plateau de 20 Réductions salées ou sucrées
- Plateau de 40 Réductions salées ou sucrées
- Petits Fours Salés (apéro-stick)
- Tuiles aux amandes



Vos entrées salées



- **Pâté Lorrain**
- **Tourte Lorraine**
- **Tourte Morilles**
- **Tourte Cuisses Grenouilles**
- **Tourte Ris de Veau - Girolles**
- **Feuilleté St Jacques aux petits légumes**







Photos non contractuelles * L'alcool est a consommer avec modération.

Afin de pouvoir vous donner entière satisfaction, nous vous conseillons de passer vos commandes avant le 14 décembre.
AUCUNE COMMANDE N'EST PRISE PAR E-MAIL