

Tarif und Karte ab 22 August 2016-Auf Bestellung

Unserer französischen Klassiker (Pâtisserie und Mignardises):

• Eclair oder Religiöse Kaffee, Schokolade oder Karamell (Brandteig gefüllt mit Creme)	3,00€
• Paris-Brest (Brandteig gefüllt mit Mandel-Nuss Nugat)	3,50€
• Saint Honoré (brandteig mit Vanillecreme & Karamell)	4,00€
• Baba au Rhum ou Cognac	3,50€
• Mille-Feuilles classique (Blätterteigkuchen mit Vanillecremefüllung)	3,00€
• Milles-Feuilles praliné (Blätterteigkuchen mit helles Nugatfüllung)	4,50€
• Charlotte au chocolat (biskuit mit Schokoladenmousse)	4,50€
• Macaronade Himbeere/Crème brûlée	5,00€
• Macaronade Mango Maracuja/Schokolade	5,00€
• Financiers (x4)	4,50€
• Madeleines (x6)	4,00€
• Macarons (x8)	14,00€
• Macarons (x20)	35,60€

Les Tartes (auch für 6/8/12/16 Pers. Erhältlich):

• Tarte au Citron Meringuée (Zitronencreme und Baiser)	3,50€
• Tarte aux pommes du chef (französische Apfeltorte)	3,70€
• Obsttorte (nach Jahreszeiten)	3,50€
• Tarte Pistazie-Orange	3,70€
• Tarte Aprikose-Mandel	3,50€
• Tarte au Chocolat	3,70€

Unser Törtchen & Cake (auch für 4/6/8/10 und 12 Pers. erhältlich)

• Marie: Schokolade, Mango/Maracujakern	4,70€
• Manon: Mandelmousse mit Aprikose Kern	4,50€
• Martin: Weißschokolademousse mit Himbeere	4,50€
• Daphné: Bitter Schokolade mit Pistazie/Kirschen Kern	4,70€
• Quentin: Vanillemousse mit Banane Kern und Karamell	4,50€
• 3 chocolats (3 verschiedene Mousse)	5,00€
• Cake Schokolade (für 8 pers.)	12,90€
• Cake Citron oder à l'orange (für 8 pers.)	9,50€

La Viennoiserie:

• Croissant pur Beurre	1,40€
• Croissant aux Amandes (Mandeln Croissant)	1,80€
• Pain au Chocolat (Schoko-Croissant)	1,60€
• Rosinen Schnecke	1,60€
• Pain Suisse	1,80€
• Brioche (Traditionelle mit Rohrzucker/Butter oder mit Praline)	1,60€
• Chouquettes (12 Stück Brandteig mit Zuckerbohnen)	1,80€
• Kouign Aman (Kuchen aus der Bretagne)	2,30€

Pains (Brot):

• Mini-Baguette classique	0,50€
• Mini Baguette Vollkorn	0,60€
• Maisbrötchen	0,60€
• Baguette traditionnelle (Weißmehl Baguette)	1,80€
• Baguette Vollkorn	1,90€
• Baguette Sesam oder Mohn	1,90€
• Pain de campagne (Landbrot)	2,90€

Quiches und Pâtés (auch erhältlich für 8 Pers.):

• Quiche Lorraine	3,50€
• Quiche Veggie /Provençale (Gemüse oder Tomate & Kräuter de Provence)	3,50€
• Quiche mit Huhn und Kartoffeln	3,70€
• Quiche Thunfisch und Piperade (Zwiebeln und Paprika Confit)	3,70€
• Quiche Ziegenkäse/Spinat	3,50€
• Pâté Lorraine (Blätterteig mit Fleischfüllung-Fleischpastete)	3,50€

Kalte Petits-Fours (Herzhaft-mindestens 10 St. pro Sorte):

• Flûte XXL Sesam/ Mohn/ Cumin (XXL Blätterteig Stange)	0,60€
• Mini Quiche Provençale (kalt oder warm)	1,60€
• Mini Quiche lorraine	1,60€
• Mini Pâté en croûte	1,60€
• Mini Croque-monsieur	1,50€
• Mini Pizza (Kalt oder warm- Tomate Champignons und Schinken)	1,90€
• Mini Cake trockene Tomate und Oliven	1,90€
• Toast Champignons oder Tomate	1,10€
• Toast Comté/Quitten Gelée	1,60€
• Toast Rilette de poulet rôti	2,00€
• Toast frische Ziegenkäse Rosmarin und Tomate	2,00€
• Toast Guacamole & Gambas	2,70€
• Jakobsmuscheln Ring	3,70€
• Mini Eclair Veggie	1,60€
• Mini Eclair (gerauchten Lachs oder Schinken & Trüffel oder Krebs)	2,20€
• Gebrannte Apfel mit schwarze französische Blutwurst	2,90€
• Lollipops Gurke frische Ziegenkäse	1,50€
• Lollipops frische Ziegenkäse mit Kirschengelee	1,70€
• Pincée crudités (Rohkost)	1,60€
• Thunfisch in Chicoree	1,60€
• Mini Sandwich Hühnchen	2,30€
• Mini Sandwich Roquefort (mit Nüsse und Salat)	2,30€
• Navette mousse de canard (Entenmousse)	2,50€
• Navette Lachs Crème fraîche	2,50€
• Navette italienne (Tomate/Mozzarella de Buffalo und Basilikum)	2,50€
• La Mozzarella (eine ganze Burrata mit 6 Speiß Tomaten & Basilikum zum teilen)	9,00€
• Pain surprise breton (50 Stück- mit verschiedene Fischen Mousse)	60€
• Pain surprise de Pays (mit verschiedene fr. Metzgerei Spezialitäten)	60€
• Pain surprise veggie (mit Gemüse & Käse)	50€

• Spieß Tomate & Mozzarella de Buffala	1,50€
• Spieß Karotte au Curry	0,90€
• Spieß du Pays (Ziegenkäse, Tomate, Bacon, Parmesanbiskuit)	2,30€
• Spieß Zucchini, Olive und Mozzarella de Buffala	1,90€
• Spieß Entenbrust und karamellisierte Aprikose	3,50€
• Smoothie Tomate/Erdbeere/Tabasco	3,50€
• Smoothie Gurke und Crème fraîche	3,00€
• Gläschen grün Apfel, Kartoffel, Fenchel und Möhren	2,80€
• Gläschen Paprika Tomate und trockene Schinken	2,90€
• Gläschen frische Lachs mit Gurke und Zitronencreme	3,70€
• Gläschen Garnele & Grapefruit mit selbstgemachte Mayonnaise	3,70€

Warme Petits-Fours (Herzhaft-mindestens 10 St. pro Sorte):

• Gougères au Comté	0,80€
• Flan Hokkaido- Kürbis & Haselnuss	1,60€
• Mini bouchée à la Reine	1,80€
• Mini Bagel mit Ziegenkäse	2,20€
• Mini Bagel Lachs	2,20€
• Kartoffeltortilla	1,60€
• Spieß karamellierte Rindfleisch & Pistazie	3,50€
• Spieß Entenbrust in Orangensaft verarbeitet	3,50€

Süsse Petits-Fours (Herzhaft-mindestens 10 St. pro Sorte):

• Mini Eclair oder Religieuse (Schokolade, Kaffee, Karamell)	1,60€
• Mini tarte citron meringuée	1,40€
• Mini Paris-brest	1,60€
• Mini financier mit Traube	1,40€
• Choux à la crème vanille	0,90€
• Structura Karamell oder Himbeere	1,90€
• Frische Ananas mit Marone Kugeln	1,50€
• Mini Obsttorte	1,50€
• Mini Baba au Cognac	1,90€
• Lollipops Gianduja, Aprikose, Milkschokolade	2,90€
• Lollipops Rhabarber Erdbeere Vanille	2,90€
• Gläschen Mascarpone Himbeere/Litschi	2,50€
• Gläschen Mousse au chocolat tentation	2,50€
• Gläschen frische Obstsalat mit Madeleine	2,00€
• Spieß frische Obst	1,50€
• Obstkorb ab 25€	

Vorspeisen (Preis pro Pers. Mind. 10 Pers.):

• Kartoffelsalat mit Jakobsmuscheln und Senfsauce	7,90€
• Lachssalat mit Orangensegment und Rohkost	8,90€
• Saint Honoré au Crabe (Brandteig gefüllt mit Krebs, grüne Apfel und Rettich)	10,00€
• Feuilleté de Saumon (Lachs in sesamblättertieg)	10,00€
• Gemüse Clafouti	7,90€
• Zucchini-Hühnchen Pastete mit Minz	7,90€
• Charlotte printanière de légumes	8,00€

• Tarte feuilletée à la tomate (Tomatentorte)	6,90€
• Taboulé	3,50€
• Linzen und Speck Salat	3,50€

Warme Gerichte (Preis pro Pers. Mind. 10 Pers.):

• Cuisse de poulet rôti (gebratene Hähnchenschenkel)	9,00€
• Émincé de volaille aux morilles	16,90€
• Poulet basquaise	12,80€
• Suprême de Pintade au lard	12,80€
• Jambon en croûte au porto	9,70€
• Filet mignon de porc aux raisins et cognac	12,30€
• Rôti de porc au chorizo	12,30€
• Boeuf bourguignon	15,00€
• Blanquette de veau	15,00€
• Agneau de 7h	15,00€
• Koulibiac de Saumon	10,00€
• Tournedos de saumon aux épinards	12,50€
• Lotte à la citronnelle et lait de coco	12,50€
• Petit salé aux lentilles Beluga et saucisse de morteau	12,90€
• Tomates farcies de ma grand-mère avec du riz	9,90€
• Hachi parmentier mit grünen Salat	11,50€

Beilage (Preis pro Pers. Mind. 10 Pers.):

• Gratin dauphinois (selbstgemachte fr. Kartoffeln Gratin)	4,00€
• Reis aus der Camargue	3,00€
• Purée maison à l'huile de truffe	4,90€
• Risotto aux champignons	4,90€
• Poêlée de légumes	4,00€
• Carottes Vichy	3,60€
• Tagliatelles oder Orrechiette	3,80€
• Käse-Gemüse oder - französische Metzgereiplatte (ab 4 pers.)	ab 6€

Anderen Desserts à l'assiette (Preis pro Pers. Mind. 10 Pers.):

• Surprise (Schokoladekugeln Vanillecreme , Rote Frucht & Nugat) -mit heiß Schokolade Sauce serviert	7,90€
• Café gourmand (1 Madeleine, 1 Gläschen, 1 Lollipop)	6,00€
• Pièce montée, croque en bouche, Wedding und Naked cake	ab 4,00€

Entdecken Sie Unser französische Keller: sprechen Sie uns an!

Alle unser Produkte sind frisch in unser Backstube vorbereitet nach französische Rezepten so HACCP Regeln. Wir bieten Ihnen folgenden Services an:

- ❖ Lieferung mit Kühlwagen, Service, Dekoration , Getränke, Geschirrmiete
- ❖ Empfang nach Terminvereinbarung, Büro geöffnet von Dienstag bis Samstag (von 8h: bis 18h00) und Sonntag von 08Uhr bis 11Uhr. Die Backstube steht im Hinterhof.
- ❖ Adresse: Krefelder str.20 40670 Meerbusch-Osterath
- ❖ Tel: 02159 5360 774 Handy & Whatsapp: 017682372316
- ❖ patisseriebarre@gmail.com - www.patisseriebarre.com
- ❖ Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram.