

# Durand et Fils

## Créateur du Paris-Brest

### Noël Saint-Sylvestre

#### Pâtisserie Durand

9, avenue de Longueil 78600 Maisons-Laffite

01 39 62 01 83

paris-brest@orange.fr  
www.paris-brest.fr

### Cocktails

Plateau de 15 canapés	15,60 €
Fours salés à tiédir - les 100grs	6,00 €
Seigle surprise au saumon (40 sandwiches)	44,00 €
Verrine douceur salée	2,95 €

### Entrées froides ou chaudes (prix par pers)

Alliance de foie gras de canard et de figues	105 € le kilo
Terrine de truite aux amandes sauce Aurore (froid)	5,20 €
Coquilles St-Jacques du Chef (chaud)	7,90 €
Bouchée ris de veau (chaud)	6,60 €
Cassolette de St-Pierre et noix de St-Jacques sauce champagne (chaud)	6,90 €

### Viande et volaille (prix par pers)

Pavé de chapon sauce crème au porto blanc et morilles	13,30 €
Souris de cerf sauce au cognac Fine Champagne	13,40 €

### Poisson (prix par pers)

Filet de sandre sauce champagne	12,50 €
---------------------------------	---------

### Légumes 3,60 € la part

Pommes de terre grenailles au sel de Guérande	
Gratin de pommes de terre façon sarladaise	

### Bûches Pâtissières

4/5 pers à 28 € - 6/8 pers à 38 € - 9/12 pers à 56,70 €

**Arabica** : Génoise, sirop de café, traditionnelle crème au beurre café  
**Harlem** : Génoise, sirop vanille, onctueuse crème au beurre chocolat

**Printemps** : Bavaroise vanille, palet de fruits rouges, biscuit génoise vanille

**Été** : Mousse noix de coco au lait de coco, compotée d'ananas très légèrement aromatisée au rhum, biscuit coco

**Automne** : Mousse chocolat, insert de mousse poire et poires caramélisées sur un onctueux caramel et biscuit vanille

**Hiver** : Charlotte chocolat, insert de marmelade orange et oranges confites, biscuit moelleux chocolat

### Bûches Glacées

4/6 pers à 28,50 € - 8/10 pers à 49,50 €

**Etoile** : Glace vanille, sorbet fraise, meringue, biscuit vanille

**Van Gogh** : Glace chocolat, glace tonka, truffes chocolat, biscuit

### Entremets glacés

environ 6,90 € par personne

Les boîtes isothermes sont consignées 5 €

**Vacherin** : Sorbet framboise, glace vanille, meringue

**Marmite** : Marmite en nougatine, boules de glaces et sorbets (2 € p/ pers)

**Omelette Norvégienne** : Glace vanille, fruits confits au kirsch, meringue

**Profiteroles** : choux garnis de glace vanille, sauce chocolat

### Sans oublier notre spécialité

Le Paris-Brest  
Créé par Louis Durand  
en 1910



### Entremets Pâtissiers

environ 6,10 € par pers

**Chocolatine Russe** : Mousse chocolat, biscuit chocolat, glaçage chocolat  
Crème au beurre pralinée déposée entre deux épaisseurs de biscuit macaron aux noisettes

**Suprême** : Délicate mousse citron, insert de crémeux framboise et framboises entières sur un pralicrac pistache

**Costa Rica** : Onctueuse mousse chocolat du Costa Rica, craquant aux fruits secs -caramel au beurre salé au sel de Guérande, glaçage chocolat

**Basiliquement fraise** : Mousse fraise, insert de confit fraise basilic sur une panacotta, biscuit financier

Tarte citron - tarte Hugo - tarte framboises...

### Mignardises

6,00 € les 100 grs

**Fours frais** : Eclairs, Paris-Brest, Opéras, tartelettes aux fruits ...

**Fours secs** : Tuiles aux amandes

**Macarons** : Chocolat, fraise, café, vanille ... 1,10 € pièce

### Galettes des Rois

Elles seront disponibles à partir du 27 décembre 2017,  
avec la collection

### «Toupiés en follie»

Galette amande - galette framboise  
Brioche des Rois

