

MERRY Christmaas



HAPPY NEW YEAR

Tarifs des desserts

LES BÛCHES POLONAISES
5,50 €/personne

Tarte Polonaise Glacée
6,50 €/personne (4 pers minimum)

Cassolette de sorbets
5,50 eur/personne

Les Polonaises

Individuelle	: 4 €
2 / 3 pers	: 15 €
4 pers	: 25 €
4 / 5 pers	: 27,5€
5 pers	: 30 €
6 pers	: 35,5 €
8 pers	: 46,5 €
10 pers	: 57 €
12 pers	: 68 €

Les Box dégustation sont un assortiment de nos différentes polonaises en format 3/4 d'une individuelle afin de pouvoir découvrir notre gamme.

BOX Dégustation 6 pers : 12 €
BOX Dégustation 8 pers : 16 €
BOX Dégustation 10 pers : 20 €

Réductions Polonaises assorties
1,50 €/pièce

Pour commander

lapolonaisebymaas.com

Click&collect - Livraisons

Tel : 03 87 36 45 11

La Polonaise
6 rue Harelle - 57000 METZ

Horaires

Vendredi 24 décembre : de 12h00 à 18h00

Samedi 25 décembre : de 10h00 à 13h00

Vendredi 31 décembre : de 11h30 à 17h00

Nous serons fermés le dimanche 26 décembre et
le samedi 1 janvier

Afin de vous garantir la fraîcheur habituelle de nos fabrications, les commandes traiteur seront arrêtées le 20 décembre au soir. Celles des desserts glacés et pâtisseries, le 23 décembre au soir

Nous serons exceptionnellement ouverts les 6, 7, 14, 20, 21 et 22 décembre de 10h à 16h.

LA POLONAISE
BY MAAS



LES BÛCHES POLONAISES

L'originale 1975

Biscuit Amande roulé
Crème vanille

Fraises, framboises, ananas, raisins muscat,
clémentines.

Meringue flambée saupoudrée de sucre
glace. Base sablée.

Tiramisu

Biscuit Amande roulé aux saveurs de café.
Crème mascarpone onctueuse

Meringue flambée saupoudrée de cacao
Base sablée.

Choco - Framboises - Pistaches

Biscuit Amande roulé

Crème chocolat noir 100% Pérou BIO.

Framboises concassées, pâte de pistaches
bio "Maison" et éclats de pistaches grillées

Meringue flambée saupoudrée de sucre
glace. Base sablée.

Prali - coco

Biscuit coco et amande. Punch citron vert
(sans alcool). Crème légère lemon curd /
zestes de citrons jaunes, éclats de praliné
croustillant au caramel. Meringue flambée
saupoudrée de sucre glace. Base sablée.

GLACES

Tarte Polonaise Glacée
à partir de 4 personnes

L'Originale

Pâte sablée

Glace maison saveur vanille.

Billes de sorbets Framboise - Fraise -
Muscat - Agrumes- Ananas.

Meringue flambée.

Tout Fraise

Pâte sablée

Glace maison saveur vanille.

Billes de sorbet Fraise

Meringue flambée.

Tout Framboise

Pâte sablée

Glace maison saveur vanille.

Billes de sorbet Framboise

Meringue flambée.

Cassolette de sorbets

Fond de nougatine, assortiment de sorbets.

LES POLONAISES

La Polonaise aux fruits frais

Spécialité maison depuis 1975

La Pommes Caramélisées

Crème vanille - Tonka

La Poire Belle Hélène

Crème chocolat noir 100% Pérou BIO-
poires pochées au sirop, amandes
grillées.

La Choco-Framboises-Pistaches

Crème chocolat noir 100% Pérou BIO,
framboises, crème de pistache bio
"maison" et pistaches grillées

L'Exotique

Crème vanille-passion-litchi,
ananas, mangue, banane, zestes de
citron vert

La citron

Lemon curd, zestes, crème vanille.

La tiramisu

Mascarpone, biscuit café, cacao

La Forêt Noire

Crème vanille et chocolat, éclats de
chocolat, cerises à l'eau de vie.

La Pralinée

Praliné amande/noisette, pignons de pin
grillés, cacahuètes, amandes grillées et
noisettes caramélisées.

L'Ispahan

Crème de rose, framboises, litchi.

APÉRITIF

Demi pâté lorrain individuel BIO 2€/pièce

Pain surprise (64 triangles)

Charcuterie - 32€

Charcuterie/Saumon fumé - 45€

Saumon fumé - 52€

Mini navette foie gras ou saumon fumé -
1,50€/pièce

Mauricette italienne - 2€/pièce

(Jambon cru, tomates séchées, pesto de
roquette, parmesan)

Mauricette Truffonade - 2€/pièce

(Fromage frais à la truffe, pesto de roquette)

Feuilletés salés - 6,50€/150gr

comté 18 mois, pavot, thaï, mexicain.

POLONAISES SALÉES

Fond de pâte brisée pur beurre - Garniture - Fini-
tion purée fondante au beurre et à la crème.

Format : individuelle - 4pers - 6pers - 8pers

Poulet & Jambon braisé

7 eur / personne

Morilles - Trompettes de la mort & potimarron rôti
(végé) - 8 eur / personne

Escargots de bourgogne et beurre persillé.

7 eur / personne

Saumon & saumon fumé et purée de Panais-
8 eur / personne

Pintade - Foie gras - Morilles - purée truffée
8 eur / personne

Canard confit, jus réduit, purée truffée.
8 eur / personne

PAINS

Stollen Maison façon Dresde

Stollen Maison massepain

PÂTÉS EN CROÛTE - TOURTES - TARTES SALÉES

(Viandes de porc et de veau de Lorraine 100% BIO - Pays
Bio Lorrain et farine BIO d'Alsace sans conservateur)

Pâté en croûte au Riesling, pistaches et
mousson de canard - 65€/Kg

Tourte Lorraine - 5€/pers

Tarte aux morilles et épinards - 10€/pers

Grand pâté lorrain - 5€/pers

Foie gras maison 90€/Kg

Saumon Gravelax maison aux poivres rares
5€/100gr

Saumon fumé de l'Atelier de Bruno -
6,50€/100gr

EPICERIE

Caviar d'Aquitaine STURIA
(sur commande de 10g à 1kg)



CHOCOLATS & CONFISERIES

Chocolats assortis 80€/Kg

Orangettes 80€/Kg

Petits fours de Noël assortis 20€/500gr

Marrons glacés Naples Extra 110€/Kg

Cake pain d'épices - 8€/pièce

Cake de Noël - 8€/pièce

Cake "Le Lingot" - 8€/pièce