

Tarifs

(Toutes nos Polonaises sont au même tarif)

Polonaise dégustation	3,00 €
Polonaise individuelle	5,00 €
Polonaise 4 personnes	27,50 €
Polonaise 4/5 personnes	30,00 €
Polonaise 5 personnes	33,00 €
Polonaise 6 personnes	39,00 €
Polonaise 8 personnes	50,00 €
Polonaise 10 personnes	62,50 €
Polonaise 12 personnes	72,50 €



Box de dégustation 6 Polonaises

Choisissez 6 recettes de Polonaises parmi nos 10 recettes emblématiques et créez votre Box de dégustation selon vos goûts et vos envies ! Format 3/4 de l'individuelle.

18,00 €

Box de dégustation 8 Polonaises

Choisissez 8 recettes de Polonaises parmi nos 10 recettes emblématiques et créez votre Box de dégustation selon vos goûts et vos envies ! Format 3/4 de l'individuelle.

24,00 €

Box de dégustation 10 Polonaises

Elles sont toutes là ! 10 recettes emblématiques de notre Polonaise à partager, à savourer ! Format 3/4 de l'individuelle.

30,00 €

Kosmo communication — Photos : JolieJennyPhotography — Photo de couverture : Polonaise Forêt Noire — Février 2022

Savez-vous
que nous avons créé
de savoureuses
**versions salées de
notre Polonaise ?**
A découvrir sans
tarder !



LA POLONAISE

PAR PHILIPPE MAAS

6 rue Harelle 57000 METZ
Tél. 03 87 36 45 11
philippe@chocolats-maas.com
www.lapolonaisebymaas.com



LA POLONAISE

PAR PHILIPPE MAAS

Créateur
de gourmandise
à Metz



Maison MAAS



C'est en 1980 que Pierre Maas invente

une pâtisserie qui deviendra au fil des années une signature : **la Polonaise**. Revisitée d'une traditionnelle recette à base de brioche, de crème pâtissière de fruits confits et de meringue flambée, la Polonaise de Maas s'allège, se modernise, se réinvente pour devenir élégante, fraîche et incontournable. **Véritable fleuron de la pâtisserie de Metz**, souvent copiée, jamais égalée, elle ne cesse de se recréer avec **10 variations gourmandes**, dans de multiples formats allant de la bouchée au format convivial à partager. Il vous faudra toutes les goûter pour vous faire une idée...

À découvrir, les Polonaises salées, inédites, exclusives élaborées avec des produits de grande qualité, dans la pure tradition de la gastronomie française. **Laissez-vous surprendre...**



LA POLONAISE
PAR PHILIPPE MAAS

www.lapolonaisebypmaas.com

01. **L'originale**

Fond de pâte sablée, crème légère à la vanille, assortiment de fruits frais (framboises, fraises, clémentines ou pêches, ananas, raisins), meringue caramélisée.



02. **L'Ispahan**

Fond de pâte sablée, crème légère à la rose framboises, lychees, meringue caramélisée.



03. **L'Exotique**

Fond de pâte sablée, crème légère à la vanille, passion, lychee, assortiment de fruits exotiques (Mangue, banane, ananas), meringue caramélisée.



04. **Fruits Rouges**

Fond de pâte sablée, crème légère à la vanille, assortiment de fruits rouges (Fraises, framboises, myrtilles, cassis, groseilles), meringue caramélisée.



05. **Pralinée**

Fond de pâte sablée, crème légère au praliné, amandes grillées, noisettes grillées, cacahuètes et pignons de pin, meringue caramélisée.

06. **Citron**

Fond de pâte sablée, crème légère à la vanille, lemon curd et zestes de citrons, meringue caramélisée.

07. **Choco Framboise Pistache**

Fond de pâte sablée, crème légère au chocolat 100% Pérou BIO, framboises et crème de pistaches maison, meringue caramélisée.



08. **Pommes Caramélisées**

Fond de pâte sablée, crème légère à la fève du Tonka, pommes caramélisées au beurre salé, caramel, meringue caramélisée.



10. **Façon Forêt Noire**

Fond de pâte sablée, crème légère au chocolat 100% Pérou BIO, crème légère à la vanille cerises griottines à l'eau de vie, chocolat noir râpé, meringue caramélisée.



11. **Façon Tiramisu**

Fond de pâte sablée, crème légère au mascarpone, biscuit amande punché au café, meringue caramélisée et saupoudrée de cacao.

**Le plus dur
sera de choisir...
Pensez à la Box
de dégustation
pour toutes
les goûter !**