

# Pour préparer vos entrées

## Brioche spéciale foie gras :

Avec raisins macérés au cognac

10.50 €

## La navette :

Brioche individuelle à garnir (ou pas)

0.60 € pièce

## Vol au vent :

Pâte feuilleté rond à garnir

1.10 € pièce

## Tourte Lorraine / Pâté Lorrain :

4 pers : 19.20 €      16.60 €

6 pers : 28.80 €      25.20 €

8 pers : 38.40 €      33.60 €

# Pour le nouvel an

**Le Saint Sylvestre :** Mousse Champagne,  
Dacquoise amande pistache,  
Coulis de fruits rouges, Croustillant Pétillant

## Tarifs calendriers :

T 4 personnes 22.40 €

T 6 personnes 33.60 €

T 8 personnes 44.80 €



LA BOULANGERIE



DUDOT



## Meilleure galette de Moselle :

2017 - 2018 - 2019 - 2021 - 2023

## Meilleure galette région Grand-Est :

2019 - 2022 - 2023

## Concours meilleure galette de France :

Finaliste 2023

Médaille de bronze 2024



## Participant à l'émission

"La meilleure Boulangerie de France"

2018-2024



boulangieriedudot



Boulangerie Michel Dudot



www.boulangerie-dudot.com



LA BOULANGERIE



DUDOT

# Vous souhaitez de très belles fêtes !



**22 Rue de Pont-à-Mousson**

**57000 Metz**

Tél : 03 87 62 61 52



**22 Rue Rue Ladoucette**

**Place Saint Jacques**

**57000 Metz CENTRE**

Tél : 03 72 39 56 26



**44 Rue Saint Ladres**

**57950 MONTIGNY-LES-METZ**

Tél : 03 87 65 74 96

**Dernières commandes samedi 20 décembre**





## Bûches et calendriers

**Perle de Noël** : Biscuit amande, Croustillant Praliné, Epices de Noël, Crèmeux Groseille, Gelée de Pomme, Mousse Vanille

**Pop Corn** : Cookies Pépite de Chocolat Gianduja, Crèmeux Vanille, Caramel Tendre, Biscuit Noisette, Mousse Pop-Corn

**Pécan** : Mousse Chocolat, Mousse Vanille, Noix de Pécan Caramélisées, Croustillant Praliné, Biscuit Brownies

**Citron Noisette** : Biscuit Noisette, Croustillant Praliné et Noisette, Crème Citron, Crèmeux Noisette, Mousse Citron

**Myrtille Vanille** : Mousse Vanille de Madagascar, Crèmeux Myrtille, Compotée de Myrtille, Croustillant Fruits rouges, Biscuit Madeleine

**Duo** : Mousse chocolat noir, Mousse chocolat blanc, Biscuit ambre, Gianduja croquant

**Crème au beurre** : Chocolat - Café - Vanille Grand Marnier - Praliné

### Tarif bûches :

taille unique 5 à 6 personnes : 28.00 €



## Pour le café

### Nos Croquets :

**De Noël** : Epices, Noix, Amandes, Noisette, Orange

**Le classique** : Vanille, amandes

**Le lorrain** : Noisette, Mirabelle  
6.00€ le sachet

### Petits gâteaux de Noël :

**Bredele** : 4.70 € les 100 grammes

**Spritz** : 4.00 € les 100 grammes



## Notre spécialité !

**Délice de Noël** : Biscuit moelleux aux pommes, raisins secs, noix, épices de Noël 13.00 €

## Nos pains

**Le pain de Noël** : Orange, Citron, Miel, Sésame

**Le seigle aux fruits** : Figues, abricots, pruneaux, amandes, pistaches, noisettes

**Le pain aux figues**

**Le seigle citron**

**Le seigle impérial**

**Le pain de mie**

**Le pavé chardonnette**

**Le pain aux céréales**



## L'apéritif



## Nos pains surprises

**Campagnard** : Assortiment de charcuterie fine

**Nordique** : Assortiment de charcuterie fine et saumon fumé

Petit : 32.00 € Grand : 45.00 €

## Nos cakes apéritif

**Lardons** : Lard, Olive, Emmental

**Mer** : Thon, Poivron, Emmental

**Végé** : Courgette, Tomate, Champignon, Poivron, Emmental

**Chorizo** : Chorizo, Tomate, Olive, Emmental

10.80€ pièce



## Nos petits plaisirs :

### Plus de 10 variétés différentes

**Réductions salées** 1.10 € pièce

**Réductions sucrées** 1.20 € pièce

**12 Mauricettes en plateau** : 19.20 €  
(serrano, rosette, saumon, brie, canard)

