

ÉVÉNEMENTS COCKTAIL & TTC

L'institut

Franck Debieu

Antony - Sceaux - Meudon - Chatenay - Palaiseau - Paris



NOTRE DÉMARCHE RSE

À L'Étoile du Berger, nous produisons une partie de nos farines dans notre moulin à meules en pierre pour valoriser les circuits courts.

Parallèlement, notre Centre de Formation d'Apprentis « L'Étoile du Berger Formation », forme les artisans boulangers de demain, soutenant ainsi l'insertion professionnelle et le dynamisme local.

En choisissant nos produits, vous participez à la préservation d'un savoir-faire artisanal et à la formation des talents de demain.



NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

À L'Étoile du Berger, nous contrôlons chaque étape de la production.

Nos pains, faits avec du levain naturel maison et des farines bio fraîchement moulues, sont savoureux, digestes et riches en nutriments.

La qualité de nos matières premières et notre fermentation longue garantissent des produits sains et de haute qualité.



PETIT DÉJEUNER



PAIN AU CHOCOLAT	1.50€
CROISSANT	1.40€
PAIN AUX RAISINS	2.10€
CHOUQUETTES au kg	28.50€
PLIÉ AU CHOCOLAT Garni de crème pâtissière et de pépites de chocolat.	2.20€
CHAUSSON AUX POMMES Compote de pomme à la cannelle maison et morceaux de pommes.	2.99€
BRESSANNE NATURE Pur beurre et à base de levain naturel maison.	1.80€
BRESSANNE POIRE	2.10€
PALMIER	2.95€
ÉCOLIER AU CHOCOLAT	2.20€
ÉCOLIER NATURE	1.80€
COOKIES Tout chocolat, pépites de chocolat ou cranberries/ noisettes.	2.45€
BROWNIES	3.25€
ROULÉ PRALINE ROSE	2.99€
ROULÉ PISTACHE CHOCOLAT	2.99€



MINI CROISSANT

MINI PAIN AU CHOCOLAT Taille lunch **0.95€**

MINI PAIN AUX RAISINS

BRIOCHETTE

Moelleuse et légère, avec ou sans sucre.

1.60€

BRIOCHE PARISIENNE à partager

Au levain de lait, avec une pâte très aérée et moelleuse.

4.95€

BRIOCHE BATTUE PICARDE à partager **16.50€**

PAIN DE MIE à partager **2.95€**

PAIN BRIOCHÉ à partager **5.95€**

BOISSONS



CAFÉ **2.00€**

CHOCOLAT CHAUD **3.45€**

THÉ **3.35€**

PUR JUS 25 cl **3.80€**

PUR JUS 75 cl **8.50€**

Pomme, orange, pomme framboise, pamplemousse, multfruit, ananas, poire, orange carotte pomme, pomme orange passion...

COCKTAILS SALÉS



LE PAIN SURPRISE 36 pièces

55.00€

- Poulet, curry
- Rillettes de thon
- Saumon fumé, sauce aneth
- Tapenade noire, coppa, parmesan

LES NAVETTES GOURMANDES 12 pièces 27.00€

- Magrets de canard, pommes citronnées, salade verte
- Rosettes, beurre, salade verte
- Saumon fumé, crème aneth, salade verte
- Serrano, tapenade, salade verte

LES NAVETTES DU SOLEIL 12 pièces 26.00€

- Tomates confites, salade verte
- Mozzarella, pesto, salade verte
- Thon/ mayo, salade verte
- Poulet/ curry, salade verte

Tous nos prix sont TTC.





LE PLATEAU DE CHARCUTERIES

Coppa, rosette, chorizo, jambon, serrano

10 personnes **100.00€**

LE PLATEAU DE FROMAGES

Cheddar, bleu, emmental, comté, grana padano,
buchette chèvre, camembert

10 personnes **100.00€**

LE PANIER DU POTAGER

Concombres, choux fleur, champignons,
poivrons, carottes, radis, tomates cerises

1kg	32.00€
2kg	64.00€
3kg	93.00€

Accompagné de leur sauce

Tous nos prix sont TTC.



LES P'TITS FOURS SALÉS au kg **49.00€**

- Roulé pesto au basilic
- Palmier tapenade noire
- Croustade chèvre tomate
- Torsade emmental
- Mini quiche saumon ou lorraine
- Mini flammekueche lardons
- Mini pizzas tomates mozzarella
- Sifflet saucisse moutarde

LES BELLES SALADES **7.65€**

Salade champêtre

Mâche, carottes râpées, lardons, chèvre, noix.

Salade automnale

Mâche, quinoa, patates douces rôties, fêta, graines de courge grillées.

Salade vegan

Chou kale, lentilles vertes, pois chiches, carottes râpées, amandes grillées, huile d'olive, ail, persil.

Salade thon capresse

Mâche, thon, ciboulette, olives Kalamata, oignons rouges, carottes râpées, tomates confites, poivrons jaunes, câpres.

Mini florentine

Mâche, carottes râpées, tomates confites, parmesan.

2.50€

LES SANDWICHS individuel

Le parisien

jambon, emmental, beurre, batavia.

4.20€

Le végétarien

batavia, tomates, poivrons, aubergines marinés aux huiles et herbes aromatiques.

4.50€

L'italien

tomates marinées, mozzarella, pesto, salade.

5.85€

L'océane

batavia, rillettes de thon.

5.95€

L'indien

batavia, tomates fraîches, poulet curry, mayonnaise maison.

5.95€

Le nordique

saumon, avocat, crème aneth, batavia.

6.30€

Le 3 fromages

Emmental, crème, chèvre, Bleu.

5.95€

Le jambon raclette

Jambon blanc, confit d'oignons, raclette.

5.95€

Le sandwich du mois

Batavia, tomates confites, poivrons, chèvre, miel.

5.20€

LE CLUB COLORÉ individuel

5.90€

Pain de mie au curcuma et au charbon végétal, légèrement toasté au four, batavia, coleslaw, jambon blanc.

LES PLATS AUTOMNAUX individuel

LES PÂTES

Le pâtes bolognaise

6.80€

Viande hachée, oignon, ail, tomates, emmental.

Les pâtes carbonara

Crème, lardons, ail, grana padano.

Les pâtes au saumon fumé

Saumon fumé, crème, échalotes, poivre, ail, parmesan râpé.

Les pâtes 3 fromages

Crème, fromages, herbes aromatiques, ail.

Les pâtes forestières au poulet rôti

Champignons, échalotes, huile d'olive, crème, ail, poulet, emmental.

LES PLATS CUISINÉS

Le dahl de lentilles

Riz basmati, lentilles, oignons, ail, patates douces, épinards, crème, lait de coco, curry, curcuma.

Le chili con carne

Riz basmati, viande haché, tomates, oignons, ail, haricots rouges, maïs, épices mexicaines.

Le pavé de saumon à l'estragon

Pavé de saumon, haricots verts, sauce estragon (ail, crème, estragon, huile d'olive).

LES VELOUTÉS

5.35€

Velouté potimarron châtaigne

Potimarron, châtaigne, oignons, crème, ail, huile d'olive.

Velouté thaï et patate douce

Oignons, huile d'olive, patates douces, carottes, crème, lait de coco, ciboulette.

Potage lyonnais

Oignons, huile d'olive, potiron, crème, emmental.

Velouté butternut

Butternut, graines de courges, oignons, huile d'olive, crème, ail.

Velouté carotte noix

Carottes, oignons, huile d'olive, crème, ail, pomme de terre, herbes aromatiques, bouillon de légumes, noix.

LES BURGERS individuels

6.40€

Le montagnard

Steak haché, sauce moutarde miel, confit d'oignons, cornichons, raclette.



LE CRUMBLE POIREAUX 6/8 personnes 30.00€

Pâte feuilletée, fondue de poireaux, crumble de parmesan.

LES QUICHES À PARTAGER 6/8 personnes

Lorraine, saumon/ épinard, thon/ tomates,
chèvre épinard, tout légumes

30.00€

LES CROQUES individuel 4.95€

- Jambon, emmental, herbes de Provence, crème.
- Tomates, chèvre, herbes de Provence, crème. 

LE HOT DOG individuel 4.10€

Saucisse de volaille, emmental, crème, moutarde, ketchup, oignons frits.

LES BURRITOS individuel 5.50€

Poulet cheddar

Crème, poulet rôti, cheddar, mozzarella, oignons frits, ciboulette.

Mexicain

Viande hachée, poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, mozzarella.

LES GALETTES DU BOULANGER 4.95€ individuelle

4 saisons

Sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, champignons.

Savoyarde

Crème, pommes de terre, lardons, reblochon.

LES TARTES FINES individuelle ou à partager 4.95€

La belle rouge

Tomates, moutarde.

La belle verte

Courgettes, pesto.

COCKTAILS SUCRÉS



LES P'TITS FOURS SUCRÉS 12 pièces 24.50€

- Tartelettes chocolat
- Tartelettes citron
- Moelleux pistache/ framboises
- Moelleux chocolat/ fruits rouges

LES P'TITS CHOUX 12 pièces 22.50€

- Chocolat
- Vanille
- Café

LES CRAQUANTS GOURMANDS 200g 8.20€ 400g 16.40€

Diamants chocolat, vanille et tuiles aux amandes

LE COFFRET DE MACARONS 12 pièces 27.50€

- Chocolat
- Vanille
- Framboise
- Pistache

LES BROCHETTES DE FRUITS à la pièce 3.50€

Tous nos prix sont TTC.

COCKTAILS CHOCOLATS



LES COFFRETS DE MENDIANTS ET D'AIGUILLETTES

De subtiles oranges et citrons confits de Corse. Des mendiants garnis de fruits secs d'exception, comme la noisette du village de Cancon, près d'Agen.

220g	26.50€
350g	39.50€

LE PLATEAU DE GOURMANDISES

Découvrez les gourmandises sélectionnées par notre Chef Chocolatier.

900g	88.00€
------	---------------

LES COMÈTES

Une recette secrète et croustillante, comme un rocher aux fruits secs et fruits confits, enrobé de chocolat.

150g	14.00€
280g	28.00€

LES TUILES GOURMANDES

Tuiles au chocolat et éclats de fruits secs

120g	15.50€
------	---------------



Tous nos prix sont TTC.

VOUS ÊTES UN PARTICULIER ?

Nos boutiques sont à votre écoute !

 **Sceaux** : 6 rue docteur Berger - 92330
01.46.60.57.56
ouvert tous les jours

 **Meudon** : 21 rue Marcel Allégot - 92190
01.46.26.80.36
fermé le mardi

 **Paris** : 27 rue Friant - 75014
01.45.45.21.54
fermé le mardi

 **Antony** : 15 rue du Marché - 92160
01.85.41.14.98
fermé le lundi

 **Palaiseau** : 6 rue Ambroise Croizat - 91120
01.85.41.14.83
fermé le samedi et le dimanche

 **Chatenay Malabry** : 6 Avenue de la division Leclerc 92190
09.75.75.30.12
ouvert tous les jours

VOUS ÊTES UN PROFESSIONNEL ?

Le service commercial est à votre disposition du
lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 !

 commercial@letoileduberger.fr



[letoileduberger_franckdebieu](https://www.instagram.com/letoileduberger_franckdebieu)



L'Etoile du Berger
Produits savoureux et originaux



www.letoileduberger.fr



L'Etoile du berger