

# 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



<b>PAIN AU CHOCOLAT</b>	<b>1.65€</b>
<b>CROISSANT</b>	<b>1.55€</b>
<b>PAIN AUX RAISINS</b>	<b>2.35€</b>
<b>CHOUQUETTES</b> au kg	<b>31.50€</b>
<b>PLIÉ AU CHOCOLAT</b> Garni de crème pâtissière et de pépites de chocolat.	<b>2.50€</b>
<b>CHAUSSON AUX POMMES</b> Compote de pomme à la cannelle maison et morceaux de pommes.	<b>3.30€</b>
<b>BRESSANNE NATURE</b> Pur beurre et à base de levain naturel maison.	<b>2.20€</b>
<b>BRESSANNE POIRE</b>	<b>2.50€</b>
<b>PALMIER</b>	<b>3.25€</b>
<b>ÉCOLIER AU CHOCOLAT</b>	<b>2.45€</b>
<b>ÉCOLIER NATURE</b>	<b>2.00€</b>
<b>COOKIES</b> Tout chocolat, pépites de chocolat ou cranberries/ noisettes.	<b>2.45€</b>
<b>BROWNIES</b>	<b>3.25€</b>
<b>ROULÉ PRALINE ROSE</b>	<b>3.30€</b>
<b>ROULÉ PISTACHE CHOCOLAT</b>	<b>3.30€</b>



**MINI CROISSANT**

**MINI PAIN AU CHOCOLAT** Taille lunch 1.00€

**MINI PAIN AUX RAISINS**

**BRIOCHETTE**

Moelleuse et légère, avec ou sans sucre.

1.80€

**BRIOCHE PARISIENNE** à partager

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

5.50€

**PAIN DE MIE** à partager

3.80€

**PAIN BRIOCHÉ** à partager

6.55€

## BOISSONS



**CAFÉ**

2.10€

**CHOCOLAT CHAUD**

3.45€

**THÉ**

3.35€

**PUR JUS** 25 cl

3.80€

**PUR JUS** 75 cl

6.95€

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	<b>32.00€</b>
2kg	<b>64.00€</b>
3kg	<b>96.00€</b>

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 BURGERS individuels

### Burger l'original

Pain brioché, steak haché de boeuf, batavia, tomate, cheddar, sauce tartare.

6.40€

### Black burger

Pain brioché au charbon végétal, sésame, steak haché végétal (patate douce, ciboulette, œufs, lentilles corail), sauce blanche à l'aneth, batavia, emmental, tomate.

4.85€



## LES BELLES SALADES individuelles

7.65€

### Salade écossaise

Mesclun, saumon fumé, fèves, crudités, citron, concombre, sésame noir, oignons frits.

### Salade florentine

Mesclun, coppa, pétales de parmesan, olives Kalamata, crudités, tomates cerises.

### Salade printanière

Mesclun, chèvre, framboises, noix, crudités, maïs.

### Salade fraîcheur

Semoule de blé, tomates cerises, cébette, herbes aromatiques, maïs, poivrons, huile d'olive, citron.

### Mini crudités

Salade verte, crudités, radis, ciboulette.

2.50€



## LES SANDWICHS individuel

<b>L'océane</b> Batavia, tomates, rilette de thon mayonnaise.	<b>5.95€</b>
<b>Le nordique</b> Batavia, saumon fumé, concombre, sauce aneth, sésame grillé.	<b>6.30€</b>
<b>L'indien</b> Batavia, tomates, effiloché de poulet au curry.	<b>5.95€</b>
<b>Le parisien</b> Batavia, jambon blanc, emmental, beurre.	<b>4.20€</b>
<b>L'italien</b>  Batavia, mozzarella, pesto basilic, tomates.	<b>5.85€</b>
<b>Jambon crudités</b> Batavia, jambon, coleslaw (chou blanc, carottes, chou rouge).	<b>5.15€</b>
<b>Viennois tandoori</b> (Pain viennois curcuma, pavot), batavia, tomate, effiloché de poulet aux épices tandoori et poivrons marinés.	<b>5.95€</b>
<b>Viennois ibérique</b> (Pain viennois paprika, graines), batavia, poivrons rôtis, emmental, chorizo.	<b>4.65€</b>

# PLATS DU JOUR individuel

6.80€

## LES PÂTES

### Le pâtes bolognaise

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).

## WRAP & BURRITO individuel

5.50€

### Wrap thon avocat

Galette maison, thon mayonnaise, avocat, salade, tomate.

### Burrito poulet cheddar

Galette maison, crème, poulet rôti, cheddar, mozzarella, oignons frits, ciboulette.



**LE CROQUE** individuel 4.95€

Jambon, emmental, herbes de Provence, crème.

**LE HOT DOG** individuel 4.10€

Pain brioché, crème, emmental, saucisse de poulet, moutarde, ketchup, oignons frits, ciboulette.

**CRUMBLE AU PARMESAN** 6/8 personnes

Pâte feuilletée, fondue de poireaux, crumble de parmesan. 30.00€

**LES QUICHES À PARTAGER** 6/8 personnes

Lorraine, saumon/ épinard, thon/ tomates, chèvre épinard, tout légumes 30.00€

**LES GALETTES DU BOULANGER** 4.95€  
individuelle

Pâte briochée, chèvre, tomate, miel, crème, mozzarella, ciboulette.

Pâte briochée, poulet, poivrons marinés, mozzarella, sauce tomate basilic, olives noires.

**FOCACCIAS** individuelle 5.95€

**Dolce Vita**

Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto, mortadelle, salade, burrata, pistache.

**Vegan** 

Pain focaccia à l'huile d'olive, batavia, tomate, poivrons, aubergines marinées.

# 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	<b>26.50€</b>
350g	<b>39.50€</b>

## LE PLATEAU DE GOURMANDISES

Découvrez les gourmandises sélectionnées par notre Chef Chocolatier.

900g	<b>88.00€</b>
------	---------------

## LES COMÈTES

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

150g	<b>14.00€</b>
280g	<b>28.00€</b>

## LES TUILES GOURMANDES

Tuiles au chocolat et éclats de fruits secs


120g	<b>15.50€</b>
------	---------------





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](mailto:commercial@letoileduberger.fr)

