

Spécial Nouvel An

Calendriers 2020

L'Andoa

Biscuit aux amandes

Craquant praliné

Crèmeux chocolat noir
Grand cru Manjari Valrhona

Crèmeux chocolat lait
Grand cru Jivara Valrhona

Dacquoise & Framboises

Dacquoise aux amandes

Ganache montée
chocolat-framboises

Tous nos produits sont
faits maison.
Qualité et générosité
d'Artisan sont garanties.

www.patisserie-boulangerie-wisniewski

F : [patisserie-boulangerie-wisniewski](https://www.facebook.com/patisserie-boulangerie-wisniewski)

Instagram : [alainwisniewski](https://www.instagram.com/alainwisniewski)

Nos Pains

La Baguette Classique
La Baguette Tradition Française
La Baguette Campagnarde
La Baguette aux Céréales
Pavés Rustiques
La Baguette Vosgienne

Les Spéciaux

Le Pain de Campagne
Le Pain au Seigle
Le Pain aux Figues
Le Pain Complet
Le Pain aux Fruits Secs
Le Pain à l'Épeautre
Le Pain Nordique
Le Pain de Mie

La Maison Wisniewski
vous souhaite
de Délicieuses Fêtes
de Fin d'Année!

www.patisserie-boulangerie-wisniewski

F : [patisserie-boulangerie-wisniewski](https://www.facebook.com/patisserie-boulangerie-wisniewski)

Instagram : [alainwisniewski](https://www.instagram.com/alainwisniewski)

Boulangier-Pâtissier-Chocolatier

Vika & Alain WISNIEWSKI

18 rue Gambetta

54800 JARNY

Tél. 03 82 33 09 74

Les Bûches Traditionnelles En Crème au beurre et Génoise

VANILLE
CAFÉ
PRALINE
CHOCOLAT
GRAND MARNIER

Nos autres Douceurs

Stöllen et Marzipan Stöllen

Panettone

Kougelhof

Brioche pur beurre

Macarons

Pains d'Épices et Cakes

Chocolats Maison dont notre spécialité
(Les Trésors de Jarny)

Makovietz Polonais

Les Craquants de Lorraine

Les Spritz

Les Spritz au chocolat noir et au lait

Nos réductions sucrées diverses

www.patisserie-boulangerie-wisniewski
F : [patisserie-boulangerie-wisniewski](https://www.facebook.com/patisserie-boulangerie-wisniewski)
Instagram : [alainwisniewski](https://www.instagram.com/alainwisniewski)

Nos Bûches Pâtisrières

Bûche Papa Noël

Crèmeux chocolat blanc Valrhona
Croustillant chocolat blanc
Crèmeux de framboises parsemées de framboises,
Biscuit façon cake moelleux

Bûche Forêt Noire revisitée

Crèmeux cerises griottes,
Bavaroise à la vanille de Madagascar
Mousse chocolat Grand Cru Valrhona Manjari
Biscuit Moelleux au Chocolat

La bûche de l'année 2019 des Experts Pâtisriers de Lorraine

Douceur de Noël

Biscuit chocolat,
Sablé pressé Gianduja,
Confit de Poires Williams,
Poires Williams caramélisées,
Crèmeux léger caramel,
Mousse chocolat Grand Cru Valrhona Caraïbe

www.patisserie-boulangerie-wisniewski
F : [patisserie-boulangerie-wisniewski](https://www.facebook.com/patisserie-boulangerie-wisniewski)
Instagram : [alainwisniewski](https://www.instagram.com/alainwisniewski)

Traiteur

A Chauffer pour l'Apéritif

Les Feuilletés béchamel jambon,
Minis Quiches Lorraine,
Quiches Oignons,
Quiches au Comté,
Quiches au Roquefort,
Quiches au blanc de poireaux
Quiches au saumon
Pizzas et Minis pâtés Lorrains

Plateaux froids

Les Minis Brioches Fourrées
(Foie Gras, Saumon, façon Hamburger,
Fromage-Noix, etc)

Pain Surprise

(Foie Gras, saumon fumé, charcuteries, fromages,
volailles, mousse de canard au porto)

Kougelhof aux lardons, jambon, olives et fromage

Les Entrées à Chauffer : Individuelles ou grosses pièces de 4 à 10 personnes

Pâtés Lorrains
Tourtes Lorraines
Tourtes aux Morilles
Tourtes aux cuisses de Grenouilles

www.patisserie-boulangerie-wisniewski
F : [patisserie-boulangerie-wisniewski](https://www.facebook.com/patisserie-boulangerie-wisniewski)
Instagram : [alainwisniewski](https://www.instagram.com/alainwisniewski)