

**Numbers cakes:** prix à la part 4.5€

Deux parfums au choix :

Vanille framboise (crème vanille, framboises entières)

Liégeois (chocolat noir ou lait, chantilly)



**Et toujours les pâtes lorraines:**

Prêt à cuire 2.9€ l'individuel



# Ma petite boîte

## Pâtisserie, traiteur



**Chef pâtissier,  
chocolatier, traiteur.  
Anthony CELLA**

**Tel: 07.86.94.80.81**

57, rue sur orne 54910 Valleroy  
[mapetiteboite.anthony.c@gmail.com](mailto:mapetiteboite.anthony.c@gmail.com)



Anthony cella pâtisserie

siret :n°89903885500016

ne pas jeter sur la voie publique, pour votre santé, manger bouger

## Les entremets que vous retrouverez toute l'année.

Les commandes sont prises une semaine avant.



**Framboisier** : prix à la part 3.5€

Génoise, crème légère, framboises, amandes



**Forêt noire** : prix à la part 3.5€

Génoise chocolat, cerises, chantilly, avec ou sans kirsch



**Panier de fruits** : prix à la part 3.6

Génoise, crème légère méli-mélo de fruits, amandes



**3 chocolats** : prix à la part 3.8€

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, lait, blanc

## En saison, retrouvez :

Prix unique de 4.2€ la part

### Au printemps de mars à mai :

#### **Le vosgien :**

(Tout en délicatesse).

Mousse fromage blanc, myrtille

### L'été de juin à aout :

#### **Le rouge citron**

(Fraîcheur assurée)

Mousse Citron, palet de framboises entières.

### L'automne de septembre à novembre :

#### **La ruche Bourbon**

(Harmonies des saveurs)

Mousse vanille, Poires au miel

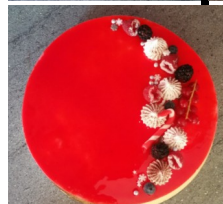
### L'hiver de décembre à février :

#### **Le Tiramisu**

(Traditionnel)

Mousse mascarpone biscuit cuillère au café

### Exemples de commandes spéciales : réalisation et prix sur demande.



### Sans oublier les fêtes avec :

les galettes

6 janvier 2022 et tout le mois de janvier

la fête des mères

29 mai 2022

Pâques

17 avril 2022

Noël

25 décembre

Réveillon du nouvel an

31 décembre

les anniversaires...

Ou juste pour se faire plaisir



