



---

ALLIANCE GOURMANDE

Collection

AUTOMNE - HIVER

2017 | 2018



# SÉLECTION DE Saison



## Pecan's

Crème à la vanille, mousse au chocolat lait,  
caramel moelleux, biscuit et feuilletine  
praliné aux noix de Pécan

## Cappuccino

Crémeux tiramisu, mousse  
café, biscuit noisettes,  
mousse chocolat pur  
Caraïbes, fond croustillant

## Ludo

Mousse chocolat, mousse  
vanille, crème légère praliné,  
biscuit aux amandes

## Stéphanie

Mousse chocolat noir, mousse  
bananes, bananes poêlées,  
biscuit, compotée de bananes

## Piémontais

Mousse marrons aux abricots  
poêlés, crème mascarpone  
vanille parsemée de  
craquelin aux noisettes

# SÉLECTION Fruits



## Jardin secret

Sablé reconstitué, biscuit moelleux au thé vert Sencha, crémeux et crème mascarpone mandarine, suprêmes de pomelos en gelée

## Exalte

[SANS GLUTEN, NI FRUITS À COQUES]

Mousse mûres, biscuit chocolat, confit de myrtilles, mousse fruits de la passion

## Verger

Meringue aux amandes, biscuit, crème légère vanillée, envolée de fruits dessus

## Exotic

Mousse mangue, passion, fraises des bois, biscuit noisettes

## Framboisier

Mousse aux framboises, mousse vanille, biscuit cuillers

# SÉLECTION Chocolat



## Rouge & noir

Crèmeux fraise aux épices,  
cuisson de fraises,  
biscuit et mousse Manjari

## Brasilia

Fond spéculos croustillant,  
cristalline passion-mangue,  
crèmeux chocolat au lait  
et mousse au chocolat

## Murmure

Mousse chocolat,  
mousse mûre, cristalline  
framboises-myrtilles,  
biscuit financier

## Edelweiss

Mousse au chocolat,  
palet caramel au beurre salé,  
feuillantine praliné

## Trilogie

Biscuit avec sa trilogie  
de mousse au chocolat  
(lait, noir et ivoire)

### ♥ NOS CLASSIQUES

#### Forêt-Noire

Biscuit imbibé de Kirsch,  
chantilly, griottes

#### Saint-Honoré

Mousse vanille, dés d'ananas  
sur fond de pâte à choux  
fourrés de crème vanille

# SÉLECTION Glaces



## Flamboyant

Sorbet mandarine-citron vert,  
crème glacée Sechouan  
aux pignons de pin caramélisés au miel,  
crèmeux églantine, biscuit macaron

## Vacherin surprise

Assortiment de petites boules  
de sorbets aux fruits dans un  
parfait vanille, meringue

## Vacherin tradition

Trois parfums de glace  
ou sorbet au choix,  
meringue, chantilly

### + CONSEILS DE DÉGUSTATION

Placez nos glaces au  
réfrigérateur (froid positif) une  
heure avant de les déguster.  
Elles seront plus onctueuses et  
exalteront tous leurs arômes.



PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER  
SALON DE DÉGUSTATION



**SAINT-LOUIS**  
74 rue de Mulhouse  
03 89 67 29 94  
[patisseriebauer.com](http://patisseriebauer.com)

Mardi au vendredi : 7 h à 18 h 30  
Samedi : 7 h à 17 h / Dimanche : 8 h à 13 h

## Nos suggestions en salés

- **Kougelhopf** au lard et aux noix
- **Kougelhopf** surprise
- **Moricettes** garnies
- **Navettes** fraîcheur
- **Brioche** au crabe
- **Pains** surprise
- **Feuilletés** apéritifs
- **Tournesol** surprise
- **Mini-canapés** (minimum 60 pièces)
- **Pain nordique** au saumon

## Création originale

À découvrir : notre nouvelle création  
**« Le Trésor des Ballons  
aux myrtilles »**  
Excellent gâteau de voyage  
aux saveurs et épices de nos régions

## Chocolats

Découvrez notre gamme de bonbons  
chocolat aux grands crus de cacao,  
épices, agrumes, noisettes, pistaches  
et aux mille saveurs gourmandes !  
**En ballotins ou en  
présentations originales.**  
**Demandez notre carte de fidélité.**