



ALLIANCE GOURMANDE

Collection

PRINTEMPS - ÉTÉ

2017

SÉLECTION DE Saison



Legato

Tarte fond sablé,
biscuit aux saveurs acidulées,
cristalline de fraise et crème citron-basilic

Fraîcheur citron

Crème onctueuse au citron,
mascarpone citron,
biscuit, fond sablé

Frais' baba

Biscuit baba vanille,
écrasé de fraises,
chantilly mascarpone pistache

Sveltesse

Mousse yaourt 0%,
cristalline de framboises,
biscuit aux agrumes

Vergers

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

Fraisier

Mousse fraises, mousse vanille,
biscuit cuillers, décor fraises

[UNIQUEMENT EN SAISON]

SÉLECTION Fruits



Limeta

Croustillant muesli au chocolat blanc,
biscuit aux agrumes,
panacota framboise et mousse citron vert

Paradis Fruité

Croustillant citron,
biscuit amande,
mousse citron-chocolat blanc
et compotée de rhubarbe-
fraise des bois

Vosgien

Mousse myrtilles, framboises
et cassis, fond de biscuit

Exotie

Mousse mangue,
passion, fraises des bois,
biscuit noisettes

Framboisier

Mousse framboise,
mousse vanille, biscuit cuillers

Columbus

Mousse passion-banane,
mousse mangue, dés d'ananas
à la vanille, biscuit aux agrumes

SÉLECTION Chocolat



Brasilia

Fond spéculoos croustillant,
cristalline passion-mangue,
crémeux 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



Rouge intense

Sorbet griotte-framboise,
sorbet cassis, parfait vanille aux cacahuètes
caramélisées et streussel cacahuètes

Harmonie

Parfait fraises, sorbet mûre,
sorbet kumbawa, fond de
meringue aux amandes

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

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

Pour vos pique-niques

- **Tartes** aux fruits
- **Cakes** marbrés
- **Cakes** au citron
- **Financiers**
- **Linzers**
- **Selle de chevreuil**
- **Gâteau Hansi**
(label Trésor de Saint-Louis)
- **Trilogie des Lys**
- **Trésor des Ballons aux myrtilles**