

Le 25 Alliance Gourmande

Pour les 25 ans de l'Alliance Gourmande, un entremet en trois parfums, et construit autour : d'un biscuit au chocolat garni d'un assortiment de confiture à la framboise et de ganache vanille de Tahiti et caramel, enrobé de chocolat brossé et déposé sur un crumble chocolat.



★ Manhattan

Biscuit brownies, mousse chocolat-caramel, crémeux cacahuètes, cristalline mandarine.

★ Stéphanie

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

★ Verger

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

★ Tainori

Mousse au chocolat, mousse vanille, cristalline de framboises, biscuit sans farine.

L'Alliance Gourmande soutient

Geneticancer

NOTRE DIFFÉRENCE FAIT NOTRE FORCE

Pour chaque entremet du jubilé acheté, 1€ est reversé à l'association Généticancer qui lutte contre les cancers génétiques et/ou d'origine héréditaire

geneticancer.org

FRUITS

Pralipaires

Crémeux vanille, compotée de poires, ganache montée pralin, financier pain d'épices.

Piémontais

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

Exotic

Mousse mangue, passion, fraises des bois, biscuit noisettes

Framboisier

Mousse framboise, mousse vanille, biscuit cuillers

Cara'Pom

Fond croustillant au riz soufflé, moelleux aux amandes et pommes, caramel à la vanille et gelée de Granny Smith, ganache montée à la vanille de Tahiti.



GLACES

Illinois

Streussel aux noix de pécan, crème glacée à la vanille de Tahiti et éclats de noix de pécan caramélisés, coulis caramel au beurre salé.



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.

CHOCOLAT

Cho'coco

Croustillant noix de coco, biscuit marron, crème de noix de coco et mousse chocolat au lait.



Coffee

Streussel cacao, biscuit café, praliné café, crémeux chocolat et ganache montée café

Saveur d'Alsace

Mousse chocolat Manjari, compotée de quetsches, biscuit chocolat sans farine aux épices

Edelweiss

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

Trilogie

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



Une complicité
de 25 ans

Klugesherz
Soultz-Les-Bains

Jost Maurer
Dorlisheim

Charles Schmitt
Colmar

Bauer
Saint-Louis



GRAND
JEU
25 ANS

Du **20** septembre
au **15** novembre 2019

Rendez-vous en boutique pour
tenter de remporter un de
nos deux superbes lots.

★ **Un panier garni** de la pâtisserie
Klugesherz (Soultz-Les-Bains)
+ **un dîner et une nuit**
pour 2 personnes à l'hôtel
Diana**** (Molsheim-67).

★ **Un séjour Junior suite "Tradition"**
à l'**Auberge de l'Ill** pour 2 pers.
(Dîner 5 plats + nuit et petit
déjeuner avec accès au SPA).

Tirage au sort le 19 novembre 2019.
Règlement disponible sur simple demande.


Alliance
Gourmande

Qualité, créativité, partage et amitié,
quatre valeurs qui ont donné naissance il
y a 25 ans à l'Alliance Gourmande. Une
association de chefs pâtisseries alsaciens
aux ambitions communes : transmettre
une passion du métier et un amour d'une
gastronomie authentique et surprenante.

Pour composer, échanger ou partager leurs
expériences, ils se rencontrent plusieurs fois
dans l'année dans la bonne humeur et la
bienveillance. Leurs remarquables idées sont
ensuite affinées dans leurs ateliers respectifs
pour proposer un produit gourmand et
respectueux des valeurs chères à leur clients.

Ces passionnés s'accordent sur le choix
rigoureux des matières premières, une
fabrication artisanale et un service
chaleureux. Ensemble, du Nord au Sud
de l'Alsace, ils travaillent à la virtuosité du
goût et au respect de leur charte qualité.

NOS GÂTEAUX DE VOYAGE

Une visite imprévue ou à l'heure
du thé, étonnez vos convives
avec une de nos spécialités.

**Notre gamme de cakes
aux saveurs gourmandes**

- marbrés / citron /
orange / choco-praliné /
thé vert Matcha- coco /
framboises noisettes
- Tarte de Linz
- Selle de chevreuil
- Financier

Nos produits labélisés

- Gateau de voyage Hansi
- Trésor des Ballons
aux Myrtilles
- Trilogie des Lys



Pâtissier / Chocolatier
Glacier / Salon de dégustation

74 rue de Mulhouse
SAINT-LOUIS
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



AUTOMNE
HIVER
2019 | 20




Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ