

BONBONS

CHOCOLAT

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.



TRAITEUR

& COCKTAILS

- 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



Conception & réalisation Calligramme / Photos 4Levells / Photos non contractuelles



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
2018 / 2019

ALLIANCE GOURMANDE



SAISON



NOUVEAUTÉ

Toscane

Fond croustillant praliné amande, biscuit praliné, crème citron, gelée de citrons et mousse pralin

FRUITS



NOUVEAUTÉ

Pom'Poir'

Mousse yaourt 0%, compotée de pommes, fond sablé noisettes, gelée de poires et dacquoise noisettes

CHOCOLAT



NOUVEAUTÉ

Coffee

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

GLACES



NOUVEAUTÉ

Sérénade

Glace chocolat au lait Jivara, compotée de fraise, dacquoise amande et glace vanille aux éclats d'amandes

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 moelleux

- Tarte de Linz
- Selle de chevreuil
- Financier
- Tarte aux noix et caramel tendre

Nos produits labélisés

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

Granny Smith

Mousse cannelle parsemée de pommes au four, cristalline de pommes vertes, biscuit noisettes et fond de sablé Breton

Tainori

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

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

Mielina

Ganache abricots, crème praliné, mousse vanille, crumble aux noix, abricots poêlés au miel

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

Saveur d'Alsace

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

Brasilia

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

Edelweiss

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

Trilogie

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

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

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.

