



AUTOMNE | HIVER
2020-21



 Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GÔUT ET DE QUALITÉ



CARTE TRAITEUR

Kougelhopf au lard et aux noix

| | |
|------------------------|---------|
| 500 g (10-12 tranches) | 12,00 € |
| 750 g (15-18 tranches) | 18,00 € |
| 1 kg (20-22 tranches) | 24,00 € |

Kougelhopf surprise garni

de poisson fumé, magret de canard, foie gras, jambon cru et fromage

| | |
|---------------------|---------|
| 400 g (24 portions) | 30,00 € |
| 500 g (30 portions) | 37,50 € |
| 750 g (45 portions) | 56,25 € |
| 1 kg (60 portions) | 75,00 € |

Feuilletés apéritif

| | |
|---------------------|--------|
| 100 g (environ 6-7) | 5,00 € |
|---------------------|--------|

Mini moricette garnie

Jambon, salami, fromage, saumon, thon

2,00 €/pièce

Navettes fraicheur (min. 15 pièces)

1,70 €/pièce

Brioche avec fine farce au crabe

(30 portions) 32,00 €

Pain nordique

Salade, concombre, sauce fines herbes, saumon fumé (24 portions) 32,00 €

Mini-canapés (min. 60 canapés)

69,00 €

Pain surprise rond (48 portions)

Jambon, salami, fromage, saumon, mousse de foie 52,00 €

Tournesol surprise

| | |
|----------------------------|---------|
| Petit modèle (30 portions) | 33,00 € |
| Grand modèle (60 portions) | 66,00 € |

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



Pâtissier / Chocolatier
Glacier / Salon de dégustation

74 rue de Mulhouse
SAINT-LOUIS
03 89 67 29 94

www.patisseriebauer.com

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

DESSERTS DE SAISON



Rouge et Noir

Crèmeux framboises, mousse chocolat, cristalline de framboises, biscuit amandes sans farine.

Poirier

Mousse mascarpone poires, crèmeux chocolat, cristalline poires, biscuit financier chocolat.

L'automnal

Mousse aux marrons, mascarpone vanille, compotée de quetsches, biscuit amandes.

Banoffee

Mousse vanille, crèmeux Dulcey, compotée de bananes, biscuit brownies.

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.



Cara'Pom

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

FRUITS

Piémontais exotique

Bavaroise pralin, crème aux fruits de la passion, croustillant praliné, biscuit pralin.

Exotic

Mousse mangue, passion, fraises des bois, biscuit noisettes.

Framboisier

Mousse framboise, mousse vanille, biscuit cuillers.

Verger

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

CHOCOLAT

Citron noir d'Orient

Biscuit moelleux au chocolat, ganache montée au citron noir d'Iran, gelée citron et mousse chocolat au lait.

Le citron noir d'Iran est un citron séché au soleil dont le parfum s'est concentré au point d'évoluer vers de nouvelles saveurs. Il est ensuite infusé longuement dans la crème avec laquelle nous réalisons la ganache.



Choco-orange

Mousse chocolat noir, crèmeux oranges, cristalline aux oranges, biscuit noisettes, sablé oranges.

Edelweiss

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

Trilogie

Biscuit avec sa trilogie de mousse au chocolat (lait, noir etivoire).

GLACES

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.

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.



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.