

## CARTE TRAITEUR

### Tournesol surprise

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

### Tournesol surprise végétarien

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

### Mini moricette garnie

2,00 €/pièce

### Navettes fraîcheur (min. 15 pièces)

1,70 €/pièce

### Navettes végétariennes (min. 15 pièces)

1,70 €/pièce

### Navettes au foie gras

3,50 €/pièce

### Mini-canapés (min. 20 pièces)

25,00 €



### Kougelhopf surprise garni

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

300 g (20 portions)	25,00 €
500 g (30 portions)	37,50 €
750 g (45 portions)	56,25 €

### 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 €

### Feuilletés apéritif

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

### Pain nordique

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

### Pain surprise rond (48 portions)

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



## 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



Conception & réalisation CALLIGRAME.net / Photos non contractuelles © Marie Stœhlin



Pâtissier  
Chocolatier  
Glacier  
Salon de dégustation

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

[www.patisseriebauer.com](http://www.patisseriebauer.com)



AUTOMNE | HIVER | 2021-22



Alliance  
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

## ENTREMETS DE SAISON

### CrazyNut

Biscuit Joconde amandes et noix, pralin noisette, pistaches et noisettes concassées, crèmeux citron et ganache montée caramel.

### L'Automnal

Mascarpone spéculos, gelée pommes Granny, crèmeux vanille, biscuit moelleux aux amandes

### L'Ananas

Ganache montée citronnée, cristalline d'ananas et dés d'ananas, crème onctueuse chocolat au lait, biscuit financier aux amandes

### Piémont-Poire

Bavaroise praliné, cristalline de poires, crèmeux chocolat noir, croustillant praliné, biscuit aux dés de poires

### 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.



## FRUITS

### L'Acidulé

Mascarpone vanille citronnée, cristalline oranges-carottes, crèmeux pralin, biscuit carottes

### 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.

### Parfum d'automne

Fond spéculoos, mousse spéculoos, biscuit madeleine et compotée de quetsches.

## CHOCOLAT

### Lima

Génoise chocolat, crumble noisette-chocolat, marmelade d'orange, crèmeux mandarine, mousse chocolat noire llanka.



### Charlott' Café

Mousse chocolat au lait, crèmeux café, mousse café, biscuit cuillers 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).

## 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.



### La bogue

Crème glacée marron, compotée d'églantine, fond de meringue et brownies chocolat-noix de pécan.

#### 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.