

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



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

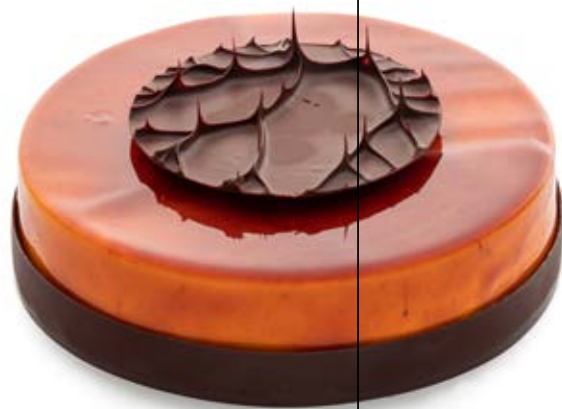
Bavaroise praliné, cristalline de poires, crèmeux chocolat noir, croustillant praliné, biscuit aux dés de poires

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 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.



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.