

APÉRITIFS

DE FÊTES

- 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
- Verrines

Goûtez nos macarons festifs au foie gras

BÛCHE

SALÉE

Roi des Rivières

Crumble parmesan, mousse aux herbes et rilette de saumon (enrobée de saumon fumé)



Pâtissier / Chocolatier / Glacier
Salon de dégustation

Ouverture pendant les fêtes

24 décembre de 7 h à 16 h
25 décembre de 10 h à 12 h
31 décembre de 7 h à 16 h

Fermé les 26 décembre et 1er janvier

Toute l'équipe de la Pâtisserie Bauer vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

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

patisseriebauer.com



FÊTES 2018

ALLIANCE GOURMANDE

FRUITS



NOUVEAUTÉ

Peps

description
description
description

CHOCOLAT



NOUVEAUTÉ

Pop Corn Movie

Mousse Guanaja, ganache montée lactée earl grey, biscuit chocolat sans farine et croustillant pop-corn

GLACES



NOUVEAUTÉ

Fraîcheur

Crème glacée ananas, parfait pralin, sorbet fraise et feuilleté coco

CALENDRIERS



NOUVEAUTÉ

Hibiscus'19

Biscuit pâte à choux, cristalline pêches-hibiscus, crèmeux framboise et mousse citron-yuzu

Tentation

Mousse praliné noisettes, crèmeux Inspiration yuzu, compotée d'agrumes, biscuit moelleux aux noisettes

Violine

Crèmeux myrtilles-violettes, cristalline de framboises, mousse Champagne, biscuit madeleine

Nativité

Crèmeux passion, mascarpone vanille, cristalline de framboises, biscuit aux éclats de framboises

Bûches traditionnelles

Biscuit roulé avec mousseline au choix, Kirsch ou Praliné

Dulcey

Crèmeux chocolat Caraïbes, sablé chocolat, ganache montée Dulcey, ganache montée vanille, biscuit moelleux chocolat

Trois-Mages

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

Saveur des îles

[sans farine]

Mousse chocolat lait, crèmeux passion-banane, biscuit chocolat, compotée de bananes poêlées, dacquoise chocolat aux amandes

COMMANDES DE NOËL

Afin de vous satisfaire au mieux, nous acceptons vos commandes jusqu'au 21 décembre.

Délice glacé

sorbet chocolat Manjari, parfait mangues avec dés de mangues confites, crème glacée bananes, biscuit noisettes

Bûche fruitée

Glace vanille, sorbet cerises-bananes, mousse glacée fraises, pain de Gênes

Bûche surprise

Assortiment de petites boules de sorbets aux fruits dans un parfait vanille, meringue

Bûche vacherin

Sorbet aux fraises, glace vanille, sorbet aux framboises, meringuettes

Toutes nos bûches sont disponibles en 4 et 6 personnes

Champagne rosé

[sans amandes]

Mousse champagne rosé, émulsion de fraises et fraises des bois, biscuit de Reims

Intense Manjari

Crèmeux noisette, ganache montée, caramel au beurre salé noix de Pécan, pain de Gênes

Exodus

Cémeux passion-mangue, biscuit cake moelleux, crème vanille allégée, crèmeux chocolat lait passion, ananas rôtis

Nos calendriers sont proposés uniquement à Nouvel an.

DOUCEURS

DE L'AVENT



Sapin gourmand, berawecka, Christollen à l'ancienne, pains d'épices traditionnels, Wienachtsbredelas assortis.