

Folie de Bahia

Croustillant à la noix de coco, moelleux à la crème épaisse d'Isigny, ananas et citrons verts confits relevés au poivre de Timut du Népal et crème légère à la noix de coco.

Bûche Créole

Mousse bananes, crémeux framboises, cristalline exotique, biscuit bananes sans farine.

Bûche Violine

Crémeux myrtilles-violettes, cristalline de framboises, mousse Champagne, biscuit madeleine.

Bûche Nativité

Crémeux passion, mascarpone vanille, cristalline de framboises, biscuit aux éclats de framboises.

Bûches traditionnelles

Biscuit roulé avec mousseline au choix, Kirsch ou Praliné.

Toutes nos bûches sont disponibles en 4 et 6 personnes

COMMANDES D'NOËL

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

Trois Choc

Fond croustillant praliné, dacquoise au cacao, crémeux au chocolat noir, mousse Jivara aux éclats de chocolat et ganache montée au chocolat blanc.



Bûche Passion-née

[Création de la corporation des pâtisseries] Mousse chocolat noir Pérou 64%, crémeux caramel aromatisé à la gourmandise passion, sablé croustillant, biscuit moelleux Illanka 63%.

Bûche Pop Corn Movie

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

Bûche Dulcey

Crémeux chocolat Caraïbes, sablé chocolat, ganache montée Dulcey, ganache montée vanille, biscuit moelleux chocolat.

Bûche Galaxie

[Création de la corporation des pâtisseries] Sorbet prunes de Java, mousse glacée chocolat blanc Opalys, sorbet citron-gingembre-curcuma, biscuit pain de gènes.

Bûche Étoile de Noël

Sorbet framboises, glace chocolat au lait, parfait vanille, coulis fruits rouges, meringue au chocolat.

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.

Australe

Pain de Gènes aux pommes vertes, parfait à la vanille de Tahiti, crème glacée au caramel et sorbet pomme-litchi, pointe de feuilles d'eucalyptus infusées.



Minuit-une

Fond meringué enrobé de chocolat blanc et éclats de noisettes. Garni de sorbet abricot et muscat bulle, sorbet fraise et crémant rosé, et sorbet au jus de raisin. *Vins et jus du Domaine JB Adam.*

Calendrier Saint-Sylvestre

Pâte sucrée sans gluten, pain de gènes sans gluten griotte, cristalline framboise, crémeux griottes, mascarpone citron.

Hibiscus'20

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

Calendrier Nouvel An

Crémeux passion-mangue, biscuit cake moelleux, crème vanille allégée, crémeux chocolat lait passion, ananas rôtis.

Nos calendriers sont proposés uniquement le 31 décembre.



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 saveur Foie Gras

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)

Taille unique 6 pers. : 32 €

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 1^{er} janvier



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

Conception & réalisation : ALLIANCE Gourmande / Photos © Alexis Adolphe Stock / Photos non contractuelles



Pâtissier / Chocolatier / Glacier
Salon de dégustation

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

patisseriebauer.com



Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GÔÛT ET DE QUALITÉ

FÊTES
2019

