



## 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 fraîcheur (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 €

## Pour vos pique-niques

- Tartes aux fruits
- Cakes marbrés
- Cakes au citron
- Financiers
- Linzers
- Selle de chevreuil
- Boîtes de macarons



## Label Trésor de Saint-Louis

- Gâteau Hansi
- Trilogie des Lys
- Trésor des Ballons aux myrtilles



Pâtissier / Chocolatier  
Glacier / Salon de dégustation

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

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

Mardi au vendredi : 7 h à 18 h 30

Samedi : 7 h à 17 h

Dimanche : 8 h à 13 h



PRINTEMPS | ÉTÉ | 2020



Alliance  
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

## TARTES ET DESSERTS DE SAISON



### Tarte abricots noisettes

Pâte sablée, crème fondante aux noisettes, compotée d'abricots, bavaroise vanille et abricots.

## Douceur printanière

Crèmeux fraises, compotée de rhubarbes, ganache montée vanille, financier aux amandes sur fond crumble.

## Fraîcheur

Crème légère framboises, crème citron-jasmin, biscuit sur fond croustillant.

## Svelteesse

Mousse yaourt 0%, cristalline framboises, pain de gènes framboises.

## Verger

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



## FRUITS

### Sensation fruitée

Mousse fraises, crèmeux framboises, cristalline myrtilles, biscuit madeleine.

### Antillais

Mousse exotique, mascarpone vanille, biscuit aux dés d'ananas, fond croustillant.

### Exotic

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

### Framboisier

Mousse framboise, mousse vanille, biscuit cuillers.

### Sakura

Dacquoise pistache, plein fruits griottes, panacotta pistache et mousse cerise noire.

## 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-noisettes

Mousse chocolat, mousse praliné noisettes, crèmeux vanille-caramel, biscuit noisettes.

### Edelweiss

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

### Trilogie

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

### 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.



### Charlotte glacée

Crème glacée fraises, sorbet melon-pêches blanches infusé à la menthe, parfait vanille, biscuit cuillers.

## 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.



Découvrez nos coupelles de glaces individuelles aux parfums du moment

### 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.