



PRINTEMPS | ÉTÉ | 2021



 Alliance  
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

## DESSERTS DE SAISON

### Fury

Fond sablé et croustillant yuzu, biscuit au citron, compotée de mangues, ananas et passion et ganache montée au yuzu.



### Fraise-Matcha

*(fruits à coques, gluten, lactose)*

Mascarpone pistache, compotée de fraises, biscuit matcha aux zestes de citron.

### Douceur acidulée

*(lactose)*

Ganache montée citronnée, crémeux framboise, cristalline fruits rouges, biscuit madeleine sur fond de streussel.

### Svelteesse

*(gluten, lactose, fruits à coques)*

Mousse yaourt, cristalline des îles, biscuit moelleux aux amandes.

### Verger

*(fruits à coques, lactose, gluten)*

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



## FRUITS

### L'estival

*(fruits à coques, gluten, lactose)*

Mascarpone vanille, crémeux passion, cristalline de framboise, biscuit aux éclats de framboises.

### Le pêcheur

*(fruits à coques, lactose)*

Mousse pêche-romarin, compotée d'abricots, crémeux prune de java, biscuit moelleux aux éclats d'amandes.

### Framboisier

*(lactose, gluten)*

Mousse framboise, mousse vanille, biscuit cuillers.

### Peps

Croustillant streussel, coulis de rhubarbe, compotée de fraises et mousse cheese-cake aux zestes de citron vert sur un biscuit-génoise.

## CHOCOLAT

### Pépité

Crémeux au chocolat au lait Azélia, cookies cœur de Guanaja, pâte sablée chocolat et crème brûlée à la vanille.



### Choco-Griotte

*(fruits à coques, lactose)*

Mousse chocolat lait, crémeux chocolat noir, cristalline de griotte, dacquoise chocolat, croustillant de riz soufflé.

### Trilogie

*(fruits à coques, lactose, gluten)*

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

### Edelweiss

*(fruits à coques, gluten, lactose)*

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

### Forêt-Noire

*(gluten, lactose)*

Biscuit imbibé de Kirsch, chantilly, griottes.

### Saint-Honoré

*(gluten, lactose)*

Mousse vanille, dés d'ananas sur fond de pâte à choux fourrés de crème vanille.

## GLACES

### Zeste de fraîcheur

*(lactose)*

Sorbet framboise-litchi, mousse glacée citron vert, sorbet coco, meringue coco

**4 et 6 personnes uniquement**

### Vacherin surprise

*(lactose, fruits à coques)*

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

### Vacherin tradition

*(lactose)*

Trois parfums de glace ou sorbet au choix, meringue, chantilly.



### Crispy

Croustillant framboise, glace yaourt marbré framboise, sorbet abricot.

**(4 à 6 pers. uniquement)**

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.

# 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 fraicheur (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) 23,00 €



## Kougelhöp 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 €

## Kougelhöp 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 €
---	---------

## 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)

