

SÉLECTION Glaces



Ice Cocktail

Sorbet ananas / citron vert / fraises mara des bois, parfait vanille, sorbet aux griottes et biscuit aux amandes

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

+ 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.



PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER
SALON DE DÉGUSTATION



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

Mardi au vendredi : 7 h à 18 h 30
Samedi : 7 h à 17 h / Dimanche : 8 h à 13 h

Nos suggestions en salés

- 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

Pour vos pique-niques

- Tartes aux fruits
- Cakes marbrés
- Cakes au citron
- Financiers
- Linzers
- Selle de chevreuil
- Gâteau Hansi (label Trésor de Saint-Louis)
- Trilogie des Lys
- Trésor des Ballons aux myrtilles



Collection

PRINTEMPS - ÉTÉ

2018



ALLIANCE GOURMANDE



SÉLECTION DE Saison



Tarte éventail

Biscuit sablé aux framboises,
ganache montée ivoire-citron vert
décoré d'un éventail de fruits rouges

Fraîcheur citron

Crème onctueuse au citron,
mascarpone citron,
biscuit, fond sablé

Svelteesse

Mousse yaourt 0%,
cristalline de framboises,
biscuit aux agrumes

Vergier

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

SÉLECTION Fruits



Vert Veine

Tuiles aux amandes, biscuit citron,
compotée de fraises fraîches
et crème verveine menthe

Vosgien

Mousse myrtilles, framboises
et cassis, fond de biscuit

Exotie

Mousse mangue,
passion, fraises des bois,
biscuit noisettes

Framboisier

Mousse framboise,
mousse vanille, biscuit cuillers

Columbus

Mousse passion-banane,
mousse mangue, dés d'ananas
à la vanille, biscuit aux agrumes

SÉLECTION Chocolat



Black forest

Streussel chocolat, biscuit chocolat «grand cru»,
crémeux chocolat et crème vanille sur
une cristalline de griottes

Brasilia

Fond spéculoos croustillant,
cristalline passion-mangue,
crémeux chocolat au lait
et mousse au chocolat

Edelweiss

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

Trilogie

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

♥ NOS CLASSIQUES

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