



AUTOMNE | HIVER | 2022-23



 Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

ENTREMETS DE SAISON

Le Nut's



Biscuit joconde amandes et noix, pralin noisette, pistaches et noisettes concassées, crémeux citron et ganache montée caramel.

Questche



Biscuit et fond croustillant châtaigne, crémeux marron, compotée de quetches et mousse vanille.



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.

Pyrus



Biscuit noisette parsemé de poire, insert crémeux poire garni de poire en morceaux, mousse marron.

FRUITS

Comme une tatin



Pomme façon tatin, bavaoise vanille, biscuit moelleux cannelle et amande.



Exotic



Mousse mangue-passion, crémeux goyave et cristalline d'ananas, dés d'ananas et biscuit aux amandes.

Clémentine



Mousse clémentine, cristalline de clémentine, crémeux cacahuète, biscuit citronné et crumble cacahuète.

Charlott' fruits rouges



Mousse fruits rouges et des bois, mousse vanille, biscuit cuillers.

Verger



Meringue aux amandes, biscuit, crème légère vanillée avec un trait subtil de kirsch, et son envolée de fruits au-dessus.

CHOCOLAT

Trilogie



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

Edelweiss



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

L'Arabica



Ganache montée chocolat café, crémeux chocolat lait, mousseux café avec ses noisettes caramélisées, et un biscuit chocolat.



Twist and choc



Biscuit épais chocolat, croustillant noisette, crémeux yuzu, mousse chocolat lait Jivara, crémeux chocolat noir Guanaja, glaçage chocolat / noisette façon pâte à tartiner.

GLACES



Vacherin surprise



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

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.



Douceur des îles

Biscuit moelleux aux éclats de Sorbet mangue, parfait caramel, coulis mangue passion, dacquoise noisette.

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) 25,00 €



Kougelhöf 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 €

Kougelhöf 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 €
---	---------

GÂTEAUX DE VOYAGE

Une visite imprévue ou à l'heure du thé, étonnez vos convives avec une de nos spécialités.

Notre gamme de cakes moelleux

Tarte de Linz
Selle de chevreuil
Financier
Tarte aux noix et caramel tendre

Nos produits labélisés

Gateau de voyage Hansi
Trésor des Ballons aux Myrtilles
Trilogie des Lys



Conception & réalisation CALLEBRAME.net / Photos non contractuelles © Marie Svehlien



Pâtissier
Chocolatier
Glacier
Salon de thé

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

www.patisseriebauer.com

