

# NOS SALÉS \*

## NOS FICELLES SALÉES

Lard-gruyère  
Chèvre  
Poivrons-chorizo  
Moutarde-bacon  
Olives  
Munster-cumin  
Lard-pruneaux  
Tomates confites

## DIMINUÉS SALÉS

(plateau de 24 ou 42 diminués)

pâtés  
Feuilletés olives  
pizzas  
Tartes flambées  
Allumettes fromage et graines

## PAIN SURPRISE NATURE OU AUX NOIX

Taille unique 5/6 pers. (Environ 30 toasts)  
Assortiment : poisson - fromage - charcuterie.

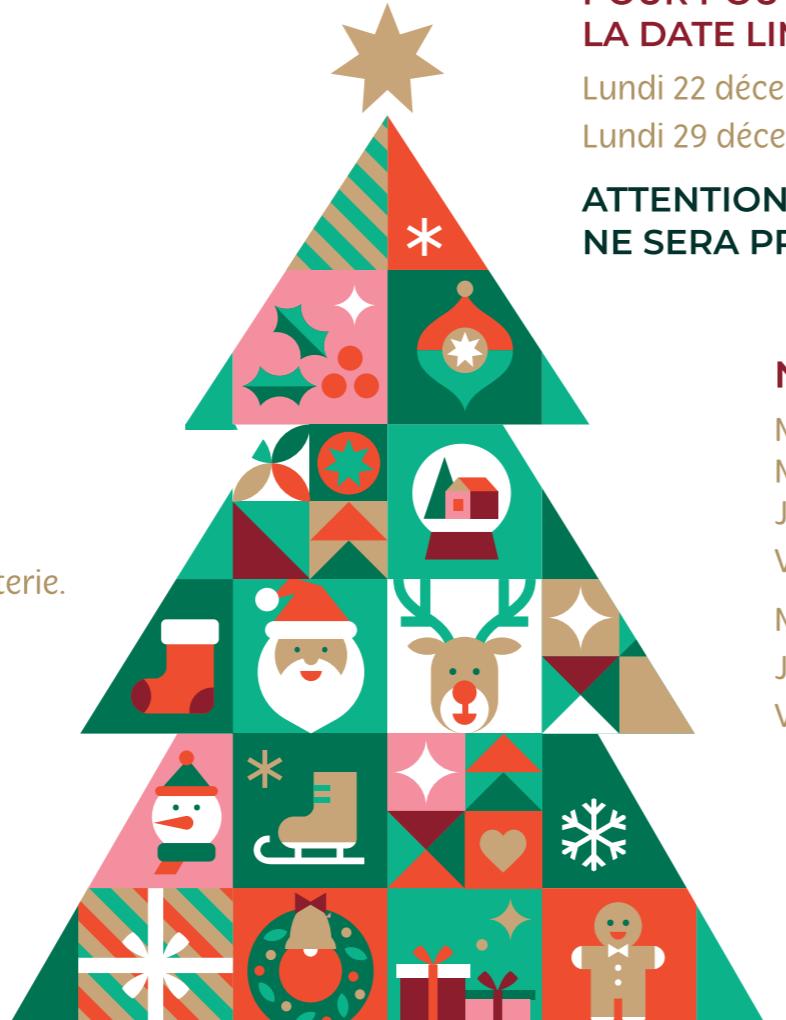
## KOUGELHOPF SALÉ

Individuel ou 8/10 pers.

## PÂTÉ LORRAIN

4 ou 6 pers.

## VOL AU VENT



POUR POUVOIR MIEUX VOUS SERVIR  
LA DATE LIMITÉE DES COMMANDES SERA :

Lundi 22 décembre à 13h pour le 24 et 25

Lundi 29 décembre à 13h pour le 31

ATTENTION : AUCUNE COMMANDE  
NE SERA PRISE PAR TÉLÉPHONE !

## NOS HORAIRES POUR LES FÊTES

Mardi 23 Décembre 6h30 - 19h30

Mercredi 24 Décembre 7h - 17h

Jeudi 25 Décembre 8h - 12h30

Vendredi 26 Décembre FERMÉ

Mercredi 31 Décembre 7h - 17h

Jeudi 1<sup>er</sup> Janvier FERMÉ

Vendredi 2 Janvier 6h30 - 19h30

JOYEUSES FÊTES



44, rue Boecklin à Strasbourg Robertsau  
03 88 37 11 09



## \* NOS PAINS

### LES PAINS DE TRADITION FRANÇAISE DÉCLINÉS

Robertsau (baguette) - Traverse - Pavé  
petits pains volcan - Gros pain de 2Kg

### LES PAINS BIO AB

#### MEULE

Farine de blé écrasé  
à la meule de pierre.

#### ÉPEAUTRE \*

#### MULTI-CÉRÉALES

#### NOIX, NOISETTES, RAISINS

#### KHORAZAN

#### ENGRAIN NOIR \*

Farine de petit épeautre.

#### PAIN COMPLET

#### SEIGLE,

#### SARRASIN

Farine de blé noir

\* Farines de variétés anciennes.

### LES PAINS AROMATIQUES

Pain aux noix  
Pain figues noisettes  
Pain graines de courges

### SANS OUBLIER

LA BROCHETTE DE 4 PETITS PAINS DIFFÉRENTS.



## \* NOS GOURMANDISES SUCRÉES

### LES BRIOCHES

- BRIOCHE FEUILLETÉE
- BRIOCHE MARBRÉE AU CHOCOLAT
- BRIOCHE COZONAC : macaronade à la cannelle, noix, raisins et crumble sur le dessus.
- LA BRIOCHE DE NOËL

### ET TOUTES NOS AUTRES BRIOCHES

- NANTERRE
- TRESSE
- RAISINS
- KOUGELHOPF

### LA TARTE DE NOËL

- Taille unique pour 5 pers.  
Fond de pâte sucrée, Crème d'amande à la cannelle,  
Fruits secs et moelleux (abricots, figues, citrons,  
mandarines, oranges), Gelée au vin chaud.

### A DÉGUSTER OU À OFFRIR

Marrons glacés  
Sucettes en chocolat  
Orangettes

### RÉDUCTIONS SUCRÉES

Plateau de 24 ou 42 pièces.

### PAIN D'ÉPICES BREDELES COFFRET DE MACARONS...



## \* NOS BÛCHES

### CITRON SPÉCULOS

- 4 ou 6 pers.  
Croustillant gourmand au spéculos, Biscuit moelleux citron, Insert crémeux spéculos, Mousse au citron.

### VANILLE MYRTILLE

- 4 ou 6 pers.  
Biscuit financier parsemé de myrtilles, Crumble au chocolat blanc,  
Confit myrtilles, Crèmeux myrtilles, Mousse vanille fromage blanc.

### POIRE CHOCOLAT

- 4 ou 6 pers.  
Brownies, Croustillant praliné, Confit poire et morceaux de poires  
pochées, Mousse chocolat noir.

### PARFUMS DE NOËL

- Taille unique  
Brownies chocolat aux oranges confites, Croustillant praliné,  
Crèmeux Gianduja, Mousse chocolat au thé de Noël.

### LA TRADITION VANILLE

- Taille unique  
Génoise, Crème au beurre vanillé.

### \* BÛCHES GLACÉES

#### CARAÏBOS

Dacquoise amande, Sorbet framboise, Sorbet exotique, Ganache  
montée framboise, Glaçage chocolat blanc.

#### PROFITEROLLES

Biscuit noisette, Croustillant praliné feuilleté, Glace vanille et chocolat,  
Choux garnis de glace vanille et sauce chocolat.

#### FORÊT NOIRE

Sorbet griotte et morceaux d'amarena, Parfait au kirsch, Glace  
chocolat noir, Génoise chocolat.

### Sans oublier NOS VACHERINS

- 6 ou 8 pers.  
Sorbets ou glaces.

