

# 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 LIMITE 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



## 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
- KUGELHOPF

### 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, Crémeux 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, Crémeux Gianduja, Mousse chocolat au thé de Noël.

### LA TRADITION VANILLE – Taille unique

Génoise, Crème au beurre vanillé.



### BÛCHES GLACÉES – Taille unique

#### CARAÏBOS

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

#### PROFITEROLLES

Biscuit noisette, Croustillant praliné feuilletine, 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.



## 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.