

# les pâtisseries

Christophe Felder & Camille Lesecq

## CARTE DES GÂTEAUX

### ENTREMETS (6,50 € la part)

#### GOURMAND VANILLE

Dacquoise noisette, sablé croustillant, palet caramel beurre salé, crémeux et bavaroise à la vanille Bourbon de Madagascar

4 / 6 / 8 / 12 p.

#### CASSE NOISETTE

Dacquoise noisette, crème praliné au chocolat, mousse au chocolat et concassé de noisettes caramélisées

4 / 6 / 8 / 12 p.

#### CHARLOTTE FRAMBOISE YUZU

Vrai biscuit cuillère, palet de framboise, mousse vanille et mousse yuzu

4 / 6 / 8 p.

#### LA FONDANTE

Biscuit trempé au Kirsch, mousseline légère au Kirsch et pâte d'amande

5 / 7 p.

#### CHARLOTTE CHOCOLAT\*

Vrai biscuit cuillère au cacao, mousse vanille et mousse chocolat noir

4 / 6 p.

#### MACARON

Coques de macaron, fruits selon saison

4 / 6 p.

#### COCO EXOTIQUE

Biscuit moelleux à la coco, cœur exotique et mousse légère à la noix de coco

6 p.

#### BROWNIES PISTACHE

Biscuit brownies et crémeux à la pistache

6 p.

#### SAINT-HONORÉ\*

Choux caramélisés, crème diplomate à la vanille bourbon de Madagascar, fruits confits au Kirsch

6 p.

#### TARTE AU CITRON

7 p.

Pâte sablée, crème de citron, meringue légère aux zestes de citron vert

#### TARTE AUX FRUITS (7 € la part)

5 / 7 / 10 p.

Pâte sablée, crème frangipane et fruits de saison

#### FORÊT NOIRE

6 p.

Biscuit chocolat, crémeux chocolat Guanaja, crème légère au kirsch, griottes d'Alsace

#### TORCHE AUX MARRONS (7,70 € la part)

Fond de sablé, crème de marrons, coquille de meringue et chantilly

6 p.



**PARIS BREST** (*uniquement samedi / dimanche*) 6 p.  
Pâte à choux, mousseline praliné, caramel au beurre salé, Croustillant praliné

**MILLE-FEUILLES\*** (*uniquement samedi / dimanche*) 4 / 6 / 8 p.  
Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille

## GLACES (6,70 € la part)

**L'ARLEQUIN** 5 p.  
Mille-feuille de sorbets sur un sablé à la vanille

**TERRINE GLACÉE\*** 5 p.  
Coque en chocolat, garni de glace vanille et de boules de sorbet

**VACHERIN GLACÉ** 4 / 6 / 8 / 10 / 12 p.  
(6,90 € la part – A commander au plus tard 48 h à l'avance)  
3 Parfums aux choix, chantilly et meringue

## APERITIFS

**AMUSES-BOUCHES** (*Uniquement les samedis et dimanches - A commander au plus tard le jeudi soir*)  
6 variétés – Plateaux de 15, 24 ou 35 pièces (2 € pièce)

**ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS** (300g) 19,90 €

**ASSORTIMENT DE 20 MINI-QUICHES** 24 €

**KOUGELHOPF AUX NOIX ET AU LARD** 14 €

**PAIN AUX NOIX** 41,50 €

Saumon fumé, foie gras, jambon forêt noire, rosette, et fromage aux fines herbes (*env. 32 tranches*)

Et aussi toutes nos gourmandises en boutique... Cakes, Brioches, Macarons, Mignardises sucrées sur plateau  
(sur commande), ou encore nos chocolats et pain d'épices...

### NOUVEAUTE ! Nos Cours de pAtisserie

Renseignements sur [www.lespatissiers.fr](http://www.lespatissiers.fr) et [ecolecf@lespatissiers.fr](mailto:ecolecf@lespatissiers.fr)

Ou

Boutique de Mutzig 03 88 38 13 21 – (Du mardi au dimanche)

Boutique de Dorlisheim 03 88 38 52 40 – (Du lundi au samedi)

AINSI QUE LE DERNIER LIVRE...

« MA PETITE CHOCOLATERIE »

