

Carte des Fêtes 2025



les pâtisseries

Christophe Felder & Camille Lesecq

Chaque Noël est pour nous une nouvelle occasion de célébrer la gourmandise avec authenticité, en imaginant de nouveaux desserts empreints de créativité et de tradition. Dans notre laboratoire artisanal de Mutzig, chaque création est réalisée à la main avec soin, dans le respect du savoir-faire pâtissier. Nous sélectionnons des ingrédients nobles et de qualité, tout en veillant à préserver l'équilibre et l'authenticité des saveurs.

Notre plus belle récompense : vous voir savourer nos desserts pour que vos fêtes soient pleines de douceur, d'émotion et de plaisir. Merci pour votre confiance renouvelée, qui donne tout son sens à notre passion.

De notre atelier à votre table, nous vous souhaitons de merveilleuses fêtes de fin d'année !



*Bûche Biscuit
Tradition à la Vanille*

NOS HEURES D'OUVERTURES

Noël

MUTZIG

29 rue du Maréchal Foch
67190 Mutzig
03 88 38 13 21

22 décembre 7h30 à 18h
23 décembre 7h30 à 18h
24 décembre 7h à 17h
25 décembre 9h à 11h30

DORLISHEIM (Galerie marchande Carrefour)

1 rue Mercure
67120 Dorlisheim
03 88 38 52 40

22 décembre 8h30 à 19h30
23 décembre 8h30 à 19h30
24 décembre 8h30 à 17h
Fermé

Le retrait des commandes payées se fera de 8h30 à 14h sur le parking de Carrefour (du côté de l'entrée n°2, sur votre droite lorsque vous avez Carrefour en face de vous)

Nouvel An

MUTZIG

03 88 38 13 21

31 décembre de 7h à 17h

DORLISHEIM (Galerie marchande Carrefour)

03 88 38 52 40

31 décembre de 8h30 à 17h

**Prise de commande jusqu'au vendredi 19 décembre pour Noël
et dimanche 28 décembre pour Nouvel An.**

Nos bûches de Noël sont réalisées en **quantité limitée**. Malgré tous nos efforts, il est possible que certaines créations ne soient plus disponibles les tout derniers jours de commande.

Nous vous invitons à **prendre vos précautions en anticipant votre commande.**

En vous remerciant pour votre compréhension !



Noisette et Chocolat



Délice de Citron



*Douce
Clémentine*

CÔTÉ SUCRÉ

Les Bûches

✿ TAILLE UNIQUE 6/7 PERSONNES ✿ 45 €

L'Incontournable Mousse aux 3 chocolats

Biscuit fondant au chocolat, mousse légère au chocolat blanc, chocolat lait et chocolat noir, crème à la vanille Bourbon de Madagascar, crémeux au chocolat et guimauve

Noisette et Chocolat

Dacquoise noisette, crème praliné au chocolat, croustillant de pralin, mousse au chocolat et concassé de noisettes torréfiées du Piémont, palet de chocolat et guimauve

Douce Clémentine

Biscuit moelleux, crème onctueuse à la vanille, confit de clémentine, mousse légère au marron et guimauve

Fraise des Bois, Vanille et Rose

Sablé fondant, biscuit à l'amande, palet de fraise des bois, crémeux de rose, mousse légère à la vanille Bourbon de Madagascar et guimauve

Délice de Citron

Sablé, biscuit moelleux roulé, crème onctueuse au zeste de citron jaune, confit d'orange, mousse légère au citron vert et guimauve

Bûche Biscuit Tradition à la Vanille

Biscuit arrosé au sirop de vanille Bourbon de Madagascar, crème mousseline à la vanille et écorces de chocolat blanc

✿ 5 PERSONNES ✿ 39 €

La Torche aux Marrons

Meringue, chantilly et crème au marron, décor de Noël

✿ 6 PERSONNES ✿ 48 €



*L'Incontournable
Mousse aux
3 Chocolats*

CÔTÉ SUCRÉ

Nos Glacés de Noël

La Schlitte

Nougatine croquante de caramel et amande, assemblage de glaces et sorbets, meringues fondantes

🌸 6 PERSONNES 🌸 **46.50 €**

Bûche Glacée du Soleil

Biscuit au miel, glace à la vanille Bourbon de Madagascar, sorbet et confit de mangue et fruit de la passion, guimauves

🌸 6/7 PERSONNES 🌸 **45 €**

Le Vacherin

Meringue fondante, croquant et chantilly, glace à la vanille Bourbon de Madagascar, sorbet à la framboise et myrtilles, cœur de framboise
ou

Glace à la vanille Bourbon de Madagascar, glace au chocolat et miel de sapin, fines pépites croquantes au chocolat

🌸 6 PERSONNES 🌸 **45.50 €**



Bûche Glacée du Soleil



Nos Pains d'Épices fourrés

CÔTÉ SUCRÉ

Nos Coffrets de Mignardises

6 Variétés

Torche au marron, Fondante, Sablé chocolat fleur de sel et crémeux, Macaron, Tartelette aux fruits rouges, Tartelette vanille caramel

✿ COFFRET DE 15 PIÈCES ✿ **30 €**

✿ COFFRET DE 24 PIÈCES ✿ **48 €**

✿ COFFRET DE 35 PIÈCES ✿ **70 €**



Nos Coffrets de Macarons

Nos Parfums

Chocolat noir grand Cru
Caramel au beurre fleur de sel et épices
Orange et pâte de sésame
Cassis & violette
Framboise et yuzu
Vanille Bourbon de Madagascar
Citron vert et basilic
Fruits du stollen

✿ COFFRET DE 8 PIÈCES ✿ 15.20 €

✿ COFFRET DE 12 PIÈCES ✿ 22.80 €



Les Douceurs de Noël

Ballotins de Chocolat Grand Cru et Tablettes de Chocolat

Notre Maison célèbre Noël à travers une collection de chocolats d'exception, alliant élégance, équilibre et émotion. Conçues et réalisées à la main dans notre chocolaterie, nos créations mettent à l'honneur la richesse du cacao, le raffinement des textures et la justesse des saveurs.

Une expérience à déguster, offrir et partager : celle d'un goût pur, d'une matière première noble, et d'un geste artisanal précis !



CONSEIL DE DÉGUSTATION

Le chocolat est fragile, n'attendez pas pour le déguster, il n'en sera que meilleur. Ne le conservez pas dans un réfrigérateur. Le froid et les odeurs violentes sont néfastes au chocolat. L'idéal est une température de dégustation entre 14 et 18°.



Tourte Vigneronne

CÔTÉ SALÉ

Tradition et Création

POUR L'APÉRITIF

Pain aux Noix Garni

(env. 35 tranches)

✿ LE PAIN ✿ **41,50 €**

Kougelhoppf aux Lardons et Noix

✿ LE KUGELHOPF ✿ **14 €**

Assortiment de Feuilletés Salés

✿ COFFRET DE 300G ✿ **19,90 €**

Assortiment de Mini-quiches

✿ COFFRET DE 20 PIÈCES ✿ **24 €**

LE TRAITEUR

Foie Gras Frais de Canard en bloc tranché à 80 g

✿ LA TRANCHE ✿ **15.50 €**

Gelée au Gewurztraminer pour l'accompagnement du Foie Gras

✿ LE POT DE 80G ✿ **4.70 €**

LES COFFRETS CANAPÉS

Composés de 6 variétés

Toast au saumon d'Ecosse label rouge mariné
à l'huile d'olive, citron et aneth

Choux au foie gras de canard et confit
de fruits d'hiver

Pâté médaillon au Riesling

Brioche à l'encre de seiche, crème de chèvre,
tomate confite et fines herbes

Crevette juste cuite en gelée d'épices douces

Fougasse aux herbes et émincé de poulet curry

✿ COFFRET DE 15 PIÈCES ✿ **30 €**

✿ COFFRET DE 24 PIÈCES ✿ **48 €**

✿ COFFRET DE 35 PIÈCES ✿ **70 €**

Pâté Lorrain

✿ 4 PERSONNES ✿ **25,50 €**

Tourte Vigneronne

✿ 4 PERSONNES ✿ **25,50 €**



Les plats salés proposés dans notre sélection sont réalisés par un restaurant partenaire « **La Table d'Olivier Nasti** » du **Chambard** à Kayserberg.

Nous avons choisi de les mettre à votre disposition **afin de compléter votre expérience gourmande.**

Pour toute question ou demande spécifique concernant ces plats, nous vous invitons à **vous adresser à la Table d'Olivier Nasti** (contact@lechambard.fr).



CÔTÉ SALÉ

Mets cuisinés par le Chef Olivier Nasti

Meilleur Ouvrier de France en 2007, 🍷🍷 au Guide Michelin à *La Table d'Olivier Nasti* (Kaysersberg)

ENTRÉES

La Salade de Homard bleu à la Parisienne

Demi-queue de homard pinces et coffre servis avec sauce cocktail et salade d'avocat (entrée foie)

✳️ PAR PERSONNE ✳️ **42 €**

Supplément Truffe noire

✳️ ENVIRON 4G ✳️ **15 €** PAR PERSONNE

L'Oreiller de la Belle Aurore

12 différentes viandes sauvages, foie gras et champignons (entrée foie)

✳️ UNE TRANCHE D'ENVIRON 1 KG ✳️ 6 PERSONNES ✳️ **180 €**

Les Noix de coquilles Saint Jacques, fondue de poireaux et truffe noire

4 belles noix de Saint Jacques accompagnées d'une sauce légèrement crémée à la truffe noire (entrée chaude)

✳️ PAR PERSONNE ✳️ **40 €**

**Les commandes sont à récupérer
le 24 décembre de 8h à 16h**

Les entrées et plats sont déjà servis
sur assiette, prêts à être réchauffés.

PLATS

Le Pavé de gros Turbot sauvage sauce Vin Jaune

Fondue de poireaux et pommes vapeur

✳️ PAR PERSONNE ✳️ **48 €**

La Caille Chaponnée, raisins, Foie Gras d'Oie et Purée de pommes de terre aux Champignons Sauvages

✳️ PAR PERSONNE ✳️ **45 €**

Le Filet de Boeuf race « Aubrac » en croute Wellington sauce à la truffe noire

Prêt à réchauffer, accompagné d'un gratin de légumes oubliés

✳️ POUR DEUX PERSONNES ✳️ **104 €**

La Tourte de Chevreuil à la truffe noire, mousseline à l'huile de sapin, sauce grand veneur

À réchauffer, accompagnée d'une mousseline de céleri et d'une belle salade de mâche

✳️ PAR PERSONNE ✳️ **55 €**

Notre Gâteau de la Saint-Sylvestre

Fleur de Vanille au Coing Sauvage

Sablé fondant, biscuit meringué à l'amande, palet de coing sauvage, caramel et nuage de vanille Bourbon de Madagascar

✿ TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES ✿ 46.50 €



NOUVEL AN

Nos Entremets

✿ TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES ✿ **42.90 €**

Noisette et Chocolat

Dacquoise noisette, crème praliné au chocolat, croustillant de pralin, mousse au chocolat et concassé de noisettes torréfiées du Piémont

L'Incontournable Mousse aux 3 Chocolats

Biscuit fondant au chocolat, mousse légère au chocolat blanc, chocolat lait et chocolat noir, crème à la vanille Bourbon de Madagascar

Douce Clémentine

Biscuit moelleux, crème onctueuse à la vanille, confit de clémentine, mousse légère au marron

Fraise des Bois, Vanille et Rose

Sablé fondant, biscuit dacquoise à l'amande, palet de fraise des bois, palet de rose, mousse légère à la vanille Bourbon de Madagascar

Délice de Citron

Sablé, biscuit moelleux roulé, crème onctueuse au zeste de citron jaune, confit d'orange, mousse légère au citron vert

La Torche aux Marrons

Meringue, chantilly et crème au marron, décor de fêtes

✿ TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES ✿ **48 €**

Biscuit aux Fruits Frais

Biscuit trempé au kirsch, crème vanille, sablé et fruits frais

✿ TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES ✿ **43,80 €**

La Fondante

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

✿ TAILLE UNIQUE 5 PERSONNES ✿ **34,50 €**

Tarte aux Fruits Frais

Pâte sablée, crème frangipane et fruits frais

✿ 5/7/10 PERSONNES ✿ **7.30 € LA PART**

NOUVEL AN

Nos Glacés de la Saint-Sylvestre

Arlequine

Arc en ciel de sorbets sur un fin sablé à la vanille

✿ TAILLE UNIQUE 5 PERSONNES ✿ **36 €**

Entremets Glacé du Soleil

Biscuit au miel, glace à la vanille Bourbon de Madagascar, sorbet et confit de mangue et passion, sablé fondant et guimauves au fruit de la passion

✿ TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES ✿ **43.50 €**

Le Vacherin

Meringue fondante, croquant et chantilly, glace à la vanille Bourbon de Madagascar, glace au chocolat et miel de sapin, fines feuilles croquantes au chocolat

ou

Meringue fondante, croquant et chantilly, glace à la vanille Bourbon de Madagascar, sorbet à la framboises et myrtilles, cœur de framboise

✿ TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES ✿ **45.50 €**

Nos Bretzels briochées et nos stollens



Vacherin Vanille Framboises et Myrtilles



Épiphanie

Nos galettes aussi gourmandes que savoureuses...

Les fêtes continuent... Découvrez nos galettes de l'Épiphanie, croustillantes et dorées, un dernier plaisir pour bien commencer l'année 2026 !

Belles fêtes de fin d'année à tous !...

Vos artisans

les pâtisseries

Christophe Felder & Camille Lesecq



En manque d'idées pour vos cadeaux de fin d'année ?

Offrez du plaisir et de la gourmandise
grâce à nos ouvrages à dévorer !

