



*Maître Pâtissier Chocolatier Glacier
Traiteur Salon de thé*

16, rue du Maréchal Foch
68510 SIERENTZ
Tel/ Fax : 03.89.81.50.02

Gastronomiquement Vôtre depuis 1934



Les entremets traditionnels :

Forêt Noire : Biscuit chocolat, chantilly, griottes et kirsch, ou pas...

Saint Honoré : Pâte à choux, crème chiboust vanille, chantilly

Eclair géant : pâte à choux, duo de crèmes pâtisseries (parfums au choix : vanille, chocolat, café, praliné)

Fruit d'Or : Biscuit cuillère, mousse chantilly, recouvert de fruits frais

Opéra : Biscuit joconde aux amandes, ganache chocolat extra noire, crème au beurre café

Pain de Gênes : Génoise moelleuse aux amandes recouverte d'une fine couche de chocolat

Sacher : Biscuit chocolat fourré confiture abricot aux notes de Cointreau

Truffe : Biscuit chocolat fourré praliné

Les entremets chocolatés :

Yuzu: Biscuit chocolat, praliné craquant, coeur yuzu et argumes, mousse légère chocolat au lait Jivara.

Frambola : Biscuit sacher chocolat, crémeux framboise, coulis de framboises, bavaroise chocolat Jivara à la pulpe de framboises

3 Chocolat : Génoise au chocolat, mousse chocolat équatoriale lactée, noire etivoire

Royal : Biscuit sacher chocolat, praliné feuilleté craquant, mousse chocolat noir ou lait

Les entremets fruités :

Délice : Biscuit joconde aux amandes, mousse à la framboise parsemée de framboises fraîches

Corail : Biscuit joconde aux amandes, mousse légère à la mûre parsemée de framboises et mûres fraîches, corail de chocolat

Sicilienne: Biscuit sacher chocolat, crème brûlée à la pistache, coulis de framboises, mousse chocolat au lait Jivara

Bali : Biscuit joconde aux amandes, mousse aux fruits de la passion, mousse à la mangue truffée de morceaux de bananes citronnés

Oasis : Fond craquant yuzu, biscuit citron, crémeux ananas avec morceaux de grenade, kiwi, mangue et ananas, mousse Opalys chocolat blanc, crémeux poire-yuzu.

Printanier:: Biscuit amandes, crème brûlée vanille, mousse fruits de bois.

Roussillon : Dacquoise à la pistache aux éclats de nougat, compotée d'abricot, crémeux abricot aux morceaux d'abricots poêlés au miel, mousse pana cotta.

Appel Pom:: Biscuit pain de Gênes, ganache moelleuse à la pomme verte, coulis gélifié à la fraise Mara des bois, mousse légère à la pomme verte.

Rêve : Biscuit amandes, crème brûlée à la rose, litchi frais, confit de framboises, mousse framboise.

➤ Tous nos desserts peuvent être accompagnés de coulis de fruits ou de sabayon

Pensez à les commander !!!

Les « Tartes » :

Rouge passion : Sablé breton, crémeux fruit de la passion, framboises et fraises fraîches.

L'île aux trésors : Pâte sablée aux amandes, frangipane aux amandes, crème pâtissière
Recouverte d'un assortiment de fruits frais.

Peps Lemon : Croustillant citron, biscuit aux zestes de citron vert, crémeux revisité citron et
Meringue moelleuse

Pompadour : Biscuit pistache, mousseline pistache, fraises fraîches, chantilly mascarpone à la
Pistache

Ma tarte à la framboise : Crumble, ganache cassis, biscuit aux amandes et à la violette, recouverte de framboises fraîches

Seychelles : dacquoise à la noix de coco torréfiée, coeur mangue, ananas et citron vert bavaroise mascarpone à la noix de coco.

Et toutes les tartes traditionnelles selon les fruits

Du moment :

Quetsche, pomme, cerise, groseille, myrtille, abricot, rhubarbe...

Les entremets glacés :

Vacherin : Meringue, assortiment de 3 parfums de glaces ou sorbets au choix, chantilly.

La Bombe fraîcheur : Biscuit dacquoise aux amandes, sorbet framboise, nougat glacé au Griotissimo et framboissimo.

La Bombe fraise : Dacquoise aux amandes, crème glacée vanille et mousse glacée à
La fraise

L'omelette norvégienne : Biscuit génoise, glaces et sorbets au choix, meringue.

Le kougelhopf glacé : Glace vanille, crème glacée au rhum, et raisins macérés au rhum.

La corbeille de fruits : Corbeilles en nougatine aux amandes, assortiment de glaces et sorbets en forme de fruits.

Et tous nos parfums de glace et sorbet vendus en pot de 1 litre ou de 500 ml

Avec le café :

Mignardises, petits fours, paineton, mini verrines sucrées, bonbons de chocolat...