

# Nouvel An 2025

## Horaires d'ouverture

Lundi 30 décembre : 9h00-12h00/14h00-18h00

Mardi 31 décembre : 7h30 à 16h00

**Mercredi 1<sup>er</sup> et jeudi 2 janvier : FERME**

**Les Mousses** : base biscuit et au choix mousse : aux fruits, chocolat, café, praliné...

**La Crème au beurre** : base biscuit et au choix crème au beurre : Kirsch, Grand-Marnier...

**La Crème pâtissière** : base biscuit et au choix crème pâtissière : Kirsch, Grand-Marnier...

## **Calendrier douceur des îles**

Biscuit amande, poelée d'ananas et mangues, crèmeux mangue –passion, ganache montée vanille

## **Calendrier 3 chocolat** :

Biscuit aux amandes, mousse au chocolat Equatoriale Noire, Equatoriale lactée, Ivoire.

## **Calendrier Bali** :

Biscuit Joconde aux amandes, mousse aux fruits de la passion, mousse à la mangue truffée de morceaux de bananes citronnées.

## **Calendrier Frambola** :

Biscuit Sacher chocolat, crèmeux framboise, coulis de framboises, bavaroise chocolat au lait Jivara à la pulpe de framboises\_

## **Calendrier Poire chocolat**

Biscuit aux amandes, poires fraîches, mousse chocolat, mousse légère à la poire

## **Calendrier Verger d'hiver** :

Biscuit Sacher chocolat, pommes caramélisées façon tatin, crème brûlée vanille et mousse chocolat au lait Jivara.

## **Calendrier Opéra** :

Biscuit aux amandes imbibé au café, ganache chocolat extra noir, crème au beurre café

## **Calendrier Forêt Noire** :

Biscuit chocolat, crème chantilly au kirsch, cerises au kirsch

16, rue du Maréchal Foch

68510 SIERENTZ

Tel: 03.89.81.50.02

## Horaires d'ouverture

Lundi 23/12 : 9h00-12h00/14h00-18h00

Mardi 24/12 : 7h30 à 16h00

Mercredi 25/12 : 9h00 à 12h30

Mardi 26/12 : **FERME**

**N'oubliez pas nos Galettes des Rois à partir  
du 3 janvier 2025 !**

## Les traditionnelles : *proposées en 4,6 ou 8 personnes*

**Les Mousses :** base biscuit et au choix mousse : chocolat, café, praliné, Cointreau, kirch.

**La crème au Beurre :** base biscuit et au choix crème au beurre : chocolat, café, Kirsch.

**La crème Pâtissière :** base biscuit et au choix crème pâtissière : praliné, Kirsch, Grand-Marnier... Finition pâte d'amande, ou crème au beurre.

## Les bûches Contemporaines : *proposées en 4, 6 ou 8 personnes*

**Pivoine :** Biscuit amande – pécan, croustillant praliné pécan, compotée de poires, crémeux caramel, mousse noix de pécan.

**Abricotat:** Biscuit chocolat, praliné craquant, crémeux abricot, ganache extra noir, ganache montée à la vanille de Madagascar.

**Chocopoire :** Biscuit aux éclats d'amandes, cœur à la poire fraîche, mousse au chocolat noir et mousse à la poire.

**3 Chocolats :** Biscuit aux amandes, mousse au chocolat Equatorial Noir, Ivoire et Equatorial Lacté.

**Délice des bois :** Biscuit Joconde aux amandes, mousse à la framboise, crème brûlée à la vanille de Tahiti au cœur de coulis gélatiné de framboises.

**Forêt-Noire :** Biscuit au chocolat, mousse chantilly légèrement kirschée, cerises au kirsch. \_

## Les boules de Noël :

**Boule De Noël chocolatée (taille unique 6 pers) :** biscuit sacher au chocolat, crème brûlée à la pistache, coulis de framboise gélatiné, mousse chocolat au lait JIVARA.

**Boule de Noël fruitée (taille unique 6 pers) :** biscuit aux amandes, crémeux mangue passion, ananas et mangues fraîches poêlées à la vanille de Madagascar, bavaroise à la vanille de Madagascar.

## Les bûches glacées : *proposées en 4 ou 6 personnes*

**L'étoile du berger :** *taille unique en forme d'étoile 8 pers* : sablé chocolat, sorbet noix de coco, mousse glacée chocolat, coulis de fruits exotiques.

**DucheSse:** dacquoise aux amandes, crème glacée litchi, parfait glacé litchi à la nougatine de coco torréfié, sorbet extra framboise.

**Reine des neiges :** Croustillant gianduja , sorbet cerise noire, parfait glacé légèrement kirché aux griottissimo , crème glacée au chocolat lait.

**L'avalanche :** *taille unique 6 pers* : Biscuit intense citron, sorbet pamplemousse rose bio, gelée d'herbes fraîches, parfait glacé à la vanille de Tahiti, meringue citronnée.

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

## Apéritif et lunch :

Mini verrines salées, blinis de la mer, petits fours salés, pain surprise, canapés, moricettes, bretzels, mini sandwiches, kougelhofs sucrés ou lard et noix...et d'autres choses encore, nous sommes là pour vous conseiller.

**Nos entrées chaudes :** Coquille Saint-Jacques, escargots au beurre aillé, tourte à la viande..etc ... , nous sommes là pour vous conseiller.

**Nos entrées froides :** Pâté en croûte, blinis de la mer, terrine de poisson et sa sauce, Foie Gras de Canard... , nous sommes là pour vous conseiller.

## Avec le café :

Mignardises, petits fours, truffes fraîches, bonbons de chocolat, marrons glacés ...

**N'oubliez pas de passer vos commandes avant le 18/12 pour Noël et avant le 28/12 pour le Nouvel An**

Toute l'équipe de la Pâtisserie SCHUELLER vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année