

# Nouvel An 2022

**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...

## Les Contemporains:

### **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, crémeux 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

**Passion -née** : Biscuit moelleux chocolat, praliné croustillant chocolat, crémeux caramel passion, mousse chocolat noir Ilanka 64 %

## Horaires d'ouverture

**Vendredi 31/12 : 7h30 à 16h**

**Samedi 1er Janvier : FERME**

**Dimanche 2 janvier : 9h à 13h**

16, rue du Maréchal Foch

68510 SIERENTZ

Tel/ Fax : 03.89.81.50.02

## Horaires d'ouverture

**Vendredi 24/12 : 7h30 à 16h**

**Samedi 25/12 : 9h à 13h00**

**Dimanche 26/12 : FERME**

**Lundi 27/12 : FERME**

**N'oubliez pas nos Galettes des Rois à partir**

du dimanche 2 janvier 2022 !

## 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.

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

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

**Eclipse (bûche Alsace):** Biscuit aux noisettes, éclats de noisettes caramélisées, mousseux praliné, cœur mangue passion, mousse chocolat Araguani.

**Verger d'Hiver: (taille unique 6/8 pers)** Biscuit Sacher chocolat, pommes caramélisées façon tatin, crème brûlée vanille et mousse chocolat au lait Jivara.

**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.

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

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

**Inca :** *(taille unique 6/8 pers)* Biscuit madeleine au citron, chiboust à la mangue, mangue poêlée, coulis d'orange sanguine, mousse blanche

**Sun :** , biscuit pain de Gênes, confit de citron jaune, ganache montée Ivoire amande

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

**Epicéa (bûche Alsace):** biscuit dacquoise au chocolat, sorbet orange sanguine, parfait glacé

Aux noisettes, épices, crème glacé chocolat Millot 74%.

**La Christophine:** Dacquoise aux amandes, sorbet pêche de vigne, parfait glacé pistache parsemé de dés de pêches macérés au jus de framboises.

**Capricieuse** Biscuit aux éclats d'amandes, gelée fraise/citron, parfait glacé amandes, crumble, fraises aux épices, sorbet fraise .

**Le traineau du Père Noël (taille unique) :**

Dacquoise aux amandes, sorbet à la framboise, confit de framboise, chantilly à la pistache de Sicile, perles de fruit de la passion.

*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....

## Nos entrées froides :

Pâté en croûte, blinis de la mer, terrine de poisson et sa sauce, Foie Gras de Canard

## Avec le café :

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

N'oubliez pas de passer vos commandes avant le 20/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An

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

