

Nouvel An 2026

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 Orion

Biscuit amande, biscuit joconde crémeux passion, mousse légère à la framboise

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, bavaoise 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 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 22/12 :	9h00-12h00/14h00-18h00
Mardi 23/12 :	7h30-12h/14h00-18h00
Mercredi 24/12 :	7h 30 à 16h00
Jeudi 25/12 :	9h00 à 12h30
Vendredi 26/12 :	FERME

Horaires d'ouverture

Mardi 30 décembre : 7h30-12h/14h00-18h00

Mercredi 31 décembre : 7h 30 à 16h00

Jeudi 1^{er} Janvier : **FERME**

**N'oubliez pas nos Galettes des Rois à partir
du 2 janvier 2026 !**

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.

Verger d'hiver *taille unique 6/8pers* : Biscuit sacher au chocolat, pommes caramélisées façon tatin, crème brûlée vanille et mousse chocolat au lait Jivara, ganache montée à la vanille

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 géliné de framboises.

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

Senga : Dacquoise coco, craquant coco, crémeux calamansi, coulis de fraise, mousseux à la fraise

L'Andalouse: *taille unique 6/8pers* Brownie au chocolat éclats de noisettes et graines de courges, crémeux mandarine, coulis de mandarines Corses, douceur au praliné amande, ganache montée pralié

Les « Lego de Noël » :

proposés exclusivement en 6 personnes

Red : Biscuit sacher au chocolat, praliné au riz soufflé et éclats de noisettes, crémeux Dulcey, bananes flambées, mousse chocolat au lait Jivara.

Yellow Biscuit joconde aux amandes, crémeux citron, confit de fraise, mousse Cheesecake .



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

Maé : Dacquoise aux amandes, crème glacée au caramel au beurre salé, confit mangue/passion, sorbet mangue/banane/kiwi, guimauve citronnée.

Duchesse: Dacquoise aux amandes, crème glacée litchi, parfait glacé litchi à la nougatine de coco torréfié, sorbet extra framboise aux notes de rose.

Esméralda : *taille unique 6 pers* Biscuit dacquoise aux amandes, crème glacée à la cannelle, compotée de quetsches, parfait glacé amande.

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...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