

Noël 2017 Nouvel An 2018

Tél: 03 88 95 23 53



S
chaffer
Obernai

Maitre Pâtissier - Chocolatier - Glacier





Les Bûches

Nouveauté *

*● **Bûche Mojito:** biscuit madeleine citron vert rhum blanc, crémeux citron vert, mousse chocolat blanc/menthe fraîche.

*● **Barba-cherry:** moelleux griotte parsemée de griotte, compotée de rhubarbe et mousse griotte.

● **Bûche Rouge Passion:** biscuit cuillère fraise, mousse passion, cristalline de fraise .

● **Bûche La colombienne :** biscuit punché café et whisky, ganache café Spéculos, crème diplomate au et chantilly.



café,

● **La bûche « Larme de St Odile » Spécialité**
Dacquoise, mousseline à la fleur de bière, biscuit chocolat

● **La Bûche au Grué de cacao :**
biscuit amandes chocolat, mousse chocolat Cluizel 72%, parsemée de grué de cacao et servie avec une crème anglaise

● **La Bûche 3 chocolats :** un grand classique sur biscuit chocolat sans farine.

● **Bûche traditionnelle :**
roulade aux amandes - crème beurré extra fine, vanille, café -praliné- chocolat - kirsch - Grand-Marnier

● **Bûche mousseline, ou crème pâtissière parfum au choix:**
vanille, café -praliné- chocolat - kirsch - Grand-Marnier

Tarif 4cm/pers: ● 5.20 € par pers, ● 5.40 € par pers., ● 5.90 € par pers

Mignardises assorties: 1.10 € pièces

Plateau de 15, 30, 40 ou 50 pièces

En accompagnement de vos desserts:

Pot de coulis Framboise 1/4 L : 4.50 €

Crème anglaise 1/4 L : 3 €

Sauce chocolat (Cluizel 63%) 1/4L : 6.80 €





Dessert Glacés



Nouveauté *

Bonnet du Père Noël: sorbet framboise, glace nougat , succès amandes et pot de coulis framboise taille unique 8 pers 39.90€

● **Bûche Brésilienne:** Fond de dacquois, glace au rhum parfait café incrusté de noix caramélisé

● **Bûche Profiterole:** profiteroles vanille, fond de glace café sur biscuit chocolat sans farine, sauce chocolat 4, 6, 8, 10 et 14 pers.



● **Bûche Marron :** Glace marron , parfait vanille truffé de débris de marrons glacés, crème de marrons sur biscuit chocolat sans farine 4, 6, 8, 10 et 14 pers.



● **Bûche: Soleil d'Hiver :** Sorbet mangue, sorbet fruit de la passion, coeur de coulis de fruits rouges, sablé nougatine, biscuit 4, 6, 8, 10 et 14 pers.



● **Bûche pêche de vigne :** sorbet pêche de vigne, intérieur parfait vanille et biscuit 4, 6, 8, 10 et 14 pers.

● **Bûche glacée :** roulade aux amandes, 2 parfums de glace au choix et chantilly 4, 6, 8, 10 et 14 pers.

La Troïka du père Noël : en forme de traîneau, chocolat, framboise, mandarine, et chantilly rennes en chocolat 8 pers 39.80 € 10 pers. 49 €

Le vacherin glacé: 4 - 6 - 8 - 10 - 12 pers
Meringue, glace aux choix, (parfums ci-dessous) chantilly décor noël / nouvel an

Nos parfums : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Praliné, Malaga, Amarena, Yaourt, Noix de Coco, Marron
sorbet: Abricot, Ananas, Cassis, Citron, Mandarine , Fraise, Framboise, Mangue, Banane, Myrtille, Passion, Pêche de vigne

Nouvel An

● Calendrier Traditionnel

génoise, crème au beurre, parfum au choix : chocolat, café, praliné, kirsch, Grand-Marnier.

● calendrier Trois Chocolats

mousse chocolat blanc, lait et noir sur biscuit chocolat sans farine.

Bien sûr tout nos entremets classiques seront terminés avec un décor nouvel an.

Pour vos cadeaux , pensez à nos ballotins de chocolats

Marrons glacés

Stollen Bredeles

Beareweka, pains d'épices, leckerlee.



Les Galettes des Rois

seront disponibles sur commandes dès le 28 Décembre.



Pâtisserie Schaeffer

92 rue du Général Gouraud

67210 OBERNAI

Tel : 03 88 95 23 53

Email : patisserie.schaeffer@wanadoo.fr

www.patisserie-schaeffer.fr



Horaires d'ouverture des jours de fête

Dimanche 24 décembre 7 h 30 à 17 h

Dimanche 31 décembre 7 h 30 à 17 h

Fermé le 25 et 26 Décembre et le

1er Janvier 2018

*Nous vous souhaitons un Joyeux Noël
Et nos Meilleurs Vœux pour 2018*



Traiteur

Tartelettes salées :

quiches - oignons, pizzas , flambées , saucisses cocktail , mini friands : pièce : 1 €

Kougelhopf au lard :

350 gr/500 gr/750 gr/1 kg (le Kg 22€)

Feuilletés salés assortis :

amandes, cumin, pavot, gruyère, olives anchois etc.... 42 €/ kg

Navettes au saumon ou à la mousse de foie gras : 1,30 €

Pain surprise long aux noix (40 parts): 38 €

Saumon fumé, rosette, tartare, jambon blanc, saucisse de foie.

Pain surprise (60 parts) 38 €

saumon , jambon blanc, jambon fumé, rosette saucisse de foie, crème de roquefort.

Brioche au crabe:

(64 parts) 42.00 €

Brioche au saumon:

(64 parts) 38.00 €

Canapés assortis 1.15 € pièce(plateau de 15/ 30/ 40 /50 pièces)

saumon - lump - crabe - crevettes - jambon - bacon - salami - cœur de palmier- tomates- asperges...

Depuis 1804 :Spécialité maison: le pâté en croûte:

Coupé, nappé sur plateau + gelée: 3.80 €

Pâté en croûte entier:

6 pers: 24 €, 8 pers: 32 €, 10 pers: 39 €, 12 pers: 45 €, 16 pers: 59 €

Pâté ficelle entier 10 pers: 19.80 €

coupé, nappé et présenté sur plateau : 25.90 €

Dernier délai pour les commandes de pâté en croûte

jeudi 14 décembre 18 h 30



*Afin de pouvoir vous donner pleine
satisfaction,
nous vous recommandons de passer
vos commandes avant le
vendredi 16 décembre*

*Date limite des commandes
le lundi 19 décembre pour Noël
et*

Mardi 27 décembre pour nouvel-an

Tel : 03 88 95 23 53

Retrouvez nous sur Facebook en flashant ce QR code

