Schaeffer

PÂTISSERIES, CHOCOLATS & GLACES

92 RUE DU GÉNÉRAL GOURAUD

67210 OBERNAI

03 88 95 23 53

WWW.PATISSERIE-SCHAEFFER.FR

RETROUVEZ NOUS AUSSI SUR FACEBOOK
ET INSTAGRAM @PATISSERIE.SCHAEFFER

Traiteur

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS

Amandes, cumin, pavot, sésame,
gruyère, Roquefort, olives, anchois...

55 € / kg

MINI-BURGER

Tartare saumon fumé,
mousse de foie gras sur confit d'ail
noir, fromage de chèvre-miel-pignon et gruyère
tomates, cornichons, pesto.

1,80 € / pièce

KOUGELHOPF AU LARD

350gr / 500gr / 750gr / 1kg

25 € / kg

PÂTÉ EN CROÛTE SPÉCIALITÉ DE LA MAISON DEPUIS 1804

En tranche : Coupé, nappé sur plateau **4,60 € / tranche**
Entier : **6 pers. 35 € / 8 pers. 46 € / 10 pers. 57 €**

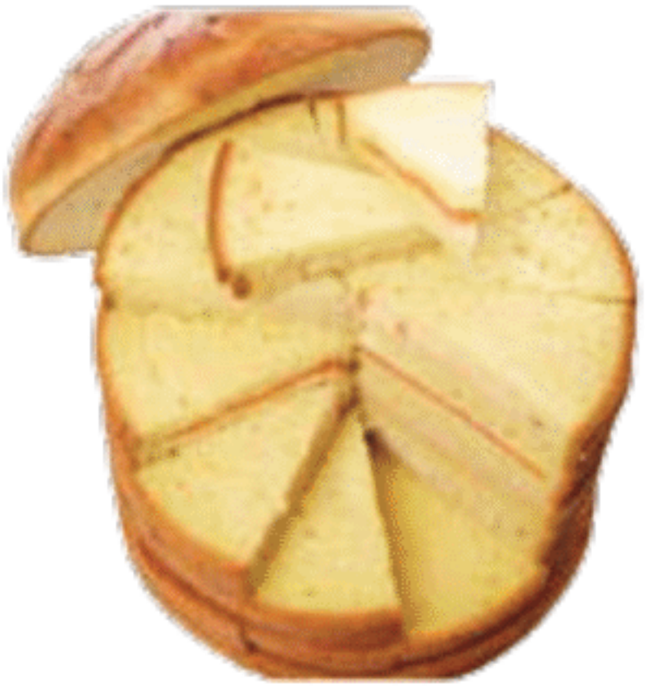
PÂTÉ FICELLE

Entier : **21,50 €**
tranché (minimum 30 parts)
Nappé et présenté sur plateau **29,50 €**

TARTELETTES SALÉES

Quiches, oignons, pizzas, flambées, choucroute/saumon, champignons, mini-friands, saucisses feuilletées.

1,40 € / pièce



BRIOCHE AU SAUMON

(64 parts)

43 €

BRIOCHE AU CRABE

(64 parts)

43 €

PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX

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

Petit (25 parts) : **29 €**

Grand (40 parts) : **43 €**

PAIN DE CAMPAGNE SURPRISE

(60 parts)

Saumon, jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisse de foie, crème de Roquefort.

41 €

Accompagnements

MIGNARDISES ASSORTIES

(plus de 15 sortes !) plateau de 15, 30, 40 ou 50 pièces

1,40 € / pièce

RCS Strasbourg 402 812 176

Les Bûches

Nouveauté 2023

BABABÛCHE EXOTIQUE

C'est un baba imbibé au sirop d'agrumes épicé (poivre-passion, gingembre, sucre muscovado) crèmeux mangue, ananas et compoté d'agrumes. Crème mousseline légère aux saveurs des tropiques (ananas, citron vert, mangue, passion et noix de coco). *De la fraicheur, beaucoup de saveurs et de la mâche.*

Nouveauté 2023

L'ABRICONUTS

C'est un biscuit reconstitué au praliné noisette et noisettes caramèlisées, une mousse au gianduja garnie d'un crèmeux abricot truffé d'abricots pochés à la vanille de madagascar, là-dessus on vient pocher une ganache Jivara (chocolat au lait Valrhona) et le tour est joué ! *Un magnifique contraste entre la douceur et la rondeur de la noisette et l'acidité de l'abricot !*

BÛCHE TATIN

Mousse vanille bourbon de Madagascar à la fève de tonka, cœur de pomme façon Tatin, croustillant caramel au beurre d'Isigny, biscuit caramel.

4 pers. 27 € / 6 pers. 37 € / 8 pers. 48 € (1 pers. 4 cm)

AU BOIS GOURMAND

Biscuit framboise, mousse fruits des bois, crèmeux vanille de madagascar, cristalline de fruits des bois, ganache montée chocolat blanc vanille truffée de fruits rouges.

4 pers. 27 € / 6 pers. 37 € / 8 pers. 48 €

BÛCHE AU GRUÉ DE CACAO

Biscuit amande au chocolat, mousse chocolat noir intense 70% de cacao parsemée de grué de cacao et servie avec crème anglaise (non vanillée pour plus de douceur).

4 pers. 29 € (+ 1 pot anglaise) / 6 pers. 39,50 € (+ 1 pot anglaise)

8 pers. 50 € (+ 2 pots anglaise)

BÛCHE TRADITIONNELLE

Biscuit roulé aux amandes (recette authentique de mon grand-père), crème au beurre extra fine, mousseline ou pâtissière, parfums au choix : café, vanille, chocolat, kirsch, praliné, Grand Marnier.

4 pers. 26 € / 6 pers. 36 € / 8 pers. 47 €

BÛCHE 3 CHOCOLATS

Un classique, chocolat au lait, blanc et noir sur biscuit chocolat sans farine.

4 pers. 26 € / 6 pers. 36 € / 8 pers. 47 €

(1 pers. 4 cm)

Les Desserts Glacés

Nouveauté 2023

BÛCHE "APPLE CHRISTMAS"

Sorbet pomme verte, coulis de framboise, au coeur un parfait à la vanille de madagascar garni d'une meringue aux éclats d'amandes caramélisées, sorbet fraise des bois sur un biscuit aux amandes. *La douceur de la pomme mêlée à la force de la fraise des bois, un vrai délice !!*

Nouveauté 2023

"PEACH-VERBENA"

Crème glacée à la verveine, coeur parfait vanille et pêches semi-confites sur sorbet pêche de vigne, le tout sur une dacquoise aux amandes. *L'infusion de verveine fraiche durant la maturation pour vous restituer un maximum de saveur.*

BÛCHE SOLEIL D'HIVER

Dans une fine roulade blanche, sorbet mangue, sorbet fruit de la passion, coeur en coulis de fruits rouges sur un sablé à la nougatine.

BÛCHE MARRON

Glace marron avec un coeur de parfait vanille truffé de débris de marrons glacés. Crème de marron sur biscuit chocolat sans farine.

4 pers. 27 € / 6 pers. 37 € / 8 pers. 48 € (1 pers. 4 cm)

ÉTOILE DE NOËL

Crème glacée au chocolat, crème glacée à la cannelle et sorbet mandarine. L'étoile est posée sur une meringue cannelle et spéculoos.
Les véritables saveurs de Noël !

Taille unique 6 pers. 37 €

BÛCHE PROFITEROLE

Choux aux éclats d'amandes, garnis d'une crème glacée vanille de Madagascar sur un fond de glace au chocolat, biscuit chocolat sans farine et glace vanille de Madagascar. Servie avec sa sauce au chocolat.

4 pers. 29 € (+ 1 pot) / 6 pers. 43 € (+ 1 pot) / 8 pers. 52 € (+ 2 pots)

VACHERIN GLACÉ

(à commander avant le 17 décembre)

Meringue, glace au choix (3 parfums), chantilly et décors Noël.

Les parfums :

Glace : *vanille, chocolat, café, cannelle, noisette, pistache, praliné, amarena, yaourt, noix de coco, marron, stracciatella, speculoos, granelatta, etc...*

Sorbet : *abricot, ananas, cassis, citron, fraise, framboise, mangue, banane, myrtille, passion, pêche de vigne, mandarine, etc...*

4 pers. 28 € / 6 pers. 38 € / 8 pers. 48 €

Nouvel An

BORA-BORA

C'est une mousse à l'orange, mangue et passion qui enrobe un crèmeux ananas et une cristaline de banane sur un croustillant exotique et une fine roulade.

Taille unique 6 pers. 38 €

LE CALENDRIER CRÈME AU BEURRE

Biscuit nature et crème au beurre au choix : café, chocolat, kirsch, Grand Marnier, praliné.

Ou **FÔRET NOIRE** (Vosgien à la framboise)
pour bien commencer l'année !

4 pers. 27 € / 6 pers. 37 € / 8 pers. 48 €

NOS ENTREMETS HABITUELS

(3 Chocolats, Clélia, Paris-Brest, Opéra, Mille-feuilles, Obernoix, Torche marron, St Honoré, Marguerite framboise/coco, etc...) avec décor Nouvel An.

4 pers. 26 € / 6 pers. 36 € / 8 pers. 47 €

DERNIERS DÉLAIS POUR LES COMMANDES

Merci de passer commande avant
le 17 décembre pour Noël
et le 29 décembre pour Nouvel an

Horaires d'ouvertures
dimanche 24 décembre : 7h30 à 16h
dimanche 31 décembre : 8h à 17h
Fermé le 25 et 26 décembre 2023
ainsi que le 1er janvier 2024