



# Carte Noël 2021

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

## Les bûches

### Nouveauté 2021

**Au bois Gourmant :** Biscuit framboise, mousse fruits des bois, crème vanille de madagascar, cristalline de fruits des bois, ganache montée chocolat blanc vanille.



### Nouveauté 2021

**Créole :** Un coeur d'ananas et banane flambé au rhum posé sur un biscuit banane autour d'une mousse à la noix de coco sur un biscuit au chocolat. Noël des îles !

### Best Seller

**Bûche Tatin :** mousse vanille bourbon de Madagascar à la fève de tonka, coeur de pomme façon Tatin, croustillant caramel au beurre d'Isigny, biscuit caramel.

4 pers. / 25€  
6 pers. / 35,50€  
8 pers. / 45€  
10 pers. / 54€  
1 personne = 4cm



**Bûche 3 chocolats :** un classique, chocolat au lait, blanc et noir sur biscuit chocolat sans farine.

4pers/24€  
6pers/34,50€  
8pers/44€ - 10pers/53€

1 personne = 4cm



**Bûche au Grué de cacao :** biscuit amande au chocolat, mousse chocolat Valrhona guanaja 70%, parsemée de grué de cacao et servie avec crème anglaise (non vanillée pour plus de douceur).

4pers/27€ (+1 pot)  
6pers/38€ (+1 pot)  
8pers/49€ (+2 pots) - 10pers/59€ (+2 pots)



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

4pers/24€  
6 pers/34,50€  
8pers/44€ - 10pers/53€

## Les desserts glacés

### Nouveauté 2021

**Étoile de Noël :** Crème glacée au chocolat, à la Cannelle et sorbet mandarine. L'étoile est posée sur une meringue cannelle et spéculos. Les véritables saveurs de Noël !  
Taille unique 6pers 35 €



**Bûche Fleur de Noël :** glace "fleur de lait" (fiord latte) au coeur de coulis de framboise sur un biscuit brownie.

**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 parfais vanille truffé de débris de marrons glacés. Crème de marron sur biscuit chocolat sans farine.

4pers/24€  
6pers/34,50€  
8pers/44€ - 10pers/53€

1 personne = 4cm

# Les desserts glacés



**Bûche Pêche de Vigne** : sorbet pêche de vigne, intérieur parfait vanille de madagascar et biscuit.  
**4pers/24€**  
**6pers/34.50€**  
**8pers/44€ - 10pers/53€**

**Bûche Profiterole** : choux aux éclats d'amandes, garnis de glace vanille de Madagascar sur un fond de glace au chocolat, biscuit chocolat sans farine. Servie avec sa sauce au chocolat.

**4pers/27€ (+1 pot)**  
**6pers/38€ (+1 pot)**  
**8pers/50€ (+2 pots)**  
**10pers/59€ (+2 pots)**      1 personne = 4cm

**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, straciatella, speculos, granelatta...

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

**4pers/25€**  
**6pers/35.50€**  
**8pers/45€ - 10pers/54€**



# Traiteur



**Mini-burger**  
 Tartare saumon fumé, mousse de foie gras sur confit d'ail noir, fromage de chèvre-miel-pignon et gruyère tomate cornichon pesto.

**1.55€ / pièce**



**Feuilletés salés assortis**  
 amandes, cumin, pavot, gruyère, olives, anchois...  
**43€ / Kg**



**Kougelhopf au lard** :  
 350gr / 500gr / 750gr / 1kg  
**23€ / Kg**

**Pâté en croûte spécialité de la maison depuis 1804 :**

**En tranche** : Coupé, nappé sur plateau **4€/tranche**

**Entier** : Pour 6 : 25€, pour 8 : 33€, pour 10 : 40€.

**Pâté ficelle entier** : **19,80€**

**Pâté ficelle tranché** (minimum 30 parts) nappé et présenté sur plateau **25,90€**



**Tartelettes salées** : quiche, oignons, pizza, flambées, mini-friand, saucisses feuilletées

**1,30€/pièce**

**Brioche au crabe** (64 parts)

**38€**

**Brioche au saumon** (64 parts)

**42€**



**Pain surprise long aux noix** (40 parts) : saumon fumé, rosette, tartare, jambon blanc, saucisse de foie.

**38€**



**Pain de campagne surprise** (60 parts) : saumon, jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisse de foie, crème de roquefort.

**38€**

# Accompagnements



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

**1,25€/pièce**

# Nouvel An

**Le Calendrier traditionnel** biscuit nature et crème au beurre au choix : café, chocolat, kirsch, grand marnier, praliné.

**4pers/26€ - 6pers/38€ - 8pers/48€**



**La traditionnelle Forêt Noire** pour bien commencer l'année!

**Le calendrier Vosgien** (Forêt Noire à la framboise) génoise chocolat imbibée à l'alcool de framboise, framboises alcoolisées, chantilly et copeaux de chocolat.  
**4pers/26€ - 6pers/38€ - 8pers/48€**

**L'Opera** : Joconde aux amandes imbibée au café corsé, ganache au chocolat noir 72 % de cacao et crème au beurre café.

**4pers/22€ - 6pers/33€ - 8pers/44€**

**Nos entremets habituels ronds** (3Chocolats, Clélia, Paris-Brest, Mille-feuilles, Obernoix, Mousse fraise, Mousse framboise, etc...) avec décor Nouvel An.

**4pers/22€ - 6pers/33€ - 8pers/44€**

*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*

jeudi 24 décembre : 7h à 16h30  
 jeudi 31 décembre : 8h à 16h30  
 Fermé le 25 et 26 décembre ainsi que le 1er janvier 2020