Schaeffer

PÂTISSERIES, CHOCOLATS & GLACES

Carte Noël 2022

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 2022

La "Christkindel" ou Noël alsacien, une mousse au Bibeleskaes (fromage blanc) qui renferme un coeur de quetsches pochées au sirop d'épices de Noël et poivre long de Java, sur un croustillant de spéculos ainsi qu'un biscuit reconstitué à la linzer.

Nouveauté 2022

La "Princesse impériale" ou Noël asiatique, c'est un biscuit pâte à choux à la saveur de thé au jasmin sur lequel on étale une compotée de griotte, framboise et litchi ainsi qu'une délicieuse mousse litchi et on roule le tout. On dresse sur un croustillant de griotte et framboise et le tour est joué !

Best Seller

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€
8pers. /48€

1 personne = 4cm

Au bois Gourmand : Biscuit framboise, mousse fruits des bois, crèmeux vanille de madagascar, cristalline de fruits des bois, ganache montée chocolat blanc vanille.

4 pers. / 27€
6 pers. /37€
8pers. /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).

4pers/29€ (+1 pot)
6pers/39,50€ (+1 pot)
8pers/50€ (+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/26€
6 pers/36€
8pers/47€

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

4pers/26€
6 pers/36€
8pers/47€

1 personne = 4cm

Les desserts glacés

Nouveauté 2022

Bûche "Noël Bulgare" : crème glacée au yaourt avec un coeur de parfait fruits des bois, coulis fruits des bois, croustillant framboise sur un fond de biscuit dacquoise.

Nouveauté 2022

"Péché festif" : sorbet pêche blanche, parfait au sabayon de muscat et crémant rosé d'Alsace, sorbet pêche de vigne truffé de pêche confites sur un biscuit cuillère saveur basilic et poivre de Timut.

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.

4pers/27€
6pers/37€
8pers/48€

1 personne = 4cm

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

Taille unique 6pers 37 €

Les desserts glacés

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/27€
6pers/37€
8pers/48€

1 personne = 4cm

Bûche Profiterole : choux aux éclats d'amandes, garnis d'un parfait 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.

4pers/29€ (+1 pot)
6pers/43€ (+1 pot)
8pers/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, speculos, granelatta, etc...

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

4pers/28€
6pers/38€
8pers/48€

Traiteur

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

1.80€ / pièce

Feuilletés salés assortis
amandes, cumin, pavot, sésame, gruyère, Roquefort, olives, anchois...

44€ / Kg

Kougelhopf au lard :
350gr / 500gr / 750gr / 1kg

24€ / Kg

Pâté en croûte spécialité de la maison depuis 1804 :

En tranche : Coupé, nappé sur plateau **4,50€/tranche**
Entier : Pour 6: **28€**, pour 8 : **35€**, pour 10 : **42€**.

Pâté ficelle entier **: 20,50€**
Pâté ficelle tranché (minimum 30 parts) nappé et présenté sur plateau **27€**

Tartelettes salées : quiche, oignons, pizza, flambées, choucroute/saumon, champignons, mini-friand, saucisses feuilletées

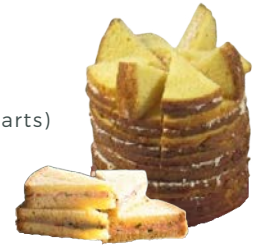
1,40€/pièce

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

Nouvel An

Nouveauté 2022

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

Taille unique 6pers 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 !

4pers/27€
6pers/37€
8pers/48€

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

4pers/26€
6pers/36€
8pers/47€

Derniers délais pour les commandes

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

Pâtisserie de Fabrication Maison

Horaires d'ouvertures

vendredi 24 décembre : 7h à 16h30
vendredi 31 décembre : 8h à 16h30
Fermé le 25 et 26 décembre
ainsi que le 1er janvier 2023