

Nouvel An

« MAKAHIKI »

Nous voilà à Hawaï pour cet entremet qui, en brunoise et crème mousseline, met à l'honneur l'ananas ! Un biscuit dacquois à l'amande concassée et à la noix de coco apporte le croquant, une compotée exotique (mangue, passion, citron vert et gingembre confit) se prête à contraster le tout. De petits cubes d'haupia (spécialité Hawaïenne à la coco) pour le clin d'œil à ce paradis en font une pépite !

Taille unique 6 pers. 37 €



Nouveauté 2024

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 €



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. 27 € / 6 pers. 37 € / 8 pers. 48 €

POUR MIEUX VOUS SERVIR PENSEZ À PASSER COMMANDE AVANT :
le 17 décembre pour Noël
et le 29 décembre pour Nouvel an

Horaires d'ouvertures
mardi 24 décembre : 7h30 à 16h
mardi 31 décembre : 8h à 17h
Fermé le 25 et 26 décembre 2024
ainsi que le 1^{er} janvier 2025

Traiteur



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

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS

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

55 € / kg



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.

43 €



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 €**



Accompagnements

MIGNARDISES ASSORTIES

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

1,40 € / pièce



PÂTISSERIES, CHOCOLATS & GLACES

92, Rue du Général Gouraud
Obernai • 03.88.95.23.53



WWW.PATISSERIE-SCHAEFFER.FR

RETROUVEZ NOUS AUSSI SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM @PATISSERIE.SCHAEFFER

ART-ERE - Tél. 03 88 19 62 19

Les Bûches

GARINCHE D'ARDÈCHE

C'est une bavaroise à la châtaigne d'Ardèche, truffée de débris de marron glacé, roulée dans une feuille de biscuit recouverte de confiture myrtille et cassis.

Un cœur de crème de marron ainsi qu'une ganache montée à la vanille de Madagascar agrémentent cette bûche aux saveurs ardéchoises.



Nouveauté 2024

HUKAMBI

L'Hukambi est un chocolat brésilien ombré (Noir 53% au lait) que Valrhona nous propose. Nous en avons fait une mousse dans laquelle vous trouverez un insert crémeux au caramel et chocolat au lait (Jivara), un biscuit Sacher (amande et chocolat) et un croustillant feuillantine/praliné à l'ancienne : une pure gourmandise !



Nouveauté 2024

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, crémeux vanille de Madagascar, cristalline de fruits des bois, ganache montée chocolat blanc vanille truffée de fruits rouges.



BABABÛCHE EXOTIQUE

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



Taille unique 6 pers. 37 €

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.



BÛCHE 3 CHOCOLATS

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



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

Les Desserts Glacés

POIRÉCAHOUÈTES

Une délicieuse crème glacée à la cacahuète, à son cœur une compotée de poire Williams et Conférence, un sorbet à la poire le tout posé sur un croustillant praliné à la cacahuète et un biscuit Joconde.

Délicieuse et originale !



Nouveauté 2024

BÛCHE "SUZETTE"

Inspirée par les crêpes ! Dans un biscuit Joconde caramélisé vous trouverez un sorbet mandarine et clémentine de Corse, un sorbet à l'orange sanguine. Sur un biscuit pain de Gênes nous avons déposé une compotée d'agrumes qui forme le cœur et la base de cette bûche pleine de fraîcheur et de saveurs.



Nouveauté 2024

BÛCHE SOLEIL D'HIVER

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



BÛCHE MARRON

Glace marron avec un cœur de parfait vanille et crème de marron, truffé de marrons glacés sur biscuit chocolat sans farine.



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

BÛCHE "APPLE CHRISTMAS"

Sorbet pomme verte, coulis de framboise, au cœur 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 !!*



BÛCHE PROFITEROLE

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

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

