

Nouvel An

Mahara marie avec délicatesse la fraise des bois, les agrumes et la vanille de Madagascar. En son cœur, une compotée fraise des bois-clémentine se niche dans une mousse mara des bois légère et parfumée. Le tout est enveloppé par une bavaroise à la vanille de Madagascar, puis déposé sur un biscuit financier aux multi graines. Un entremet aux saveurs à la fois classiques, raffinées et intensément gourmandes.



Taille unique 6 pers. 38,50 €

LE CALENDRIER CRÈME AU BEURRE

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

4-5 pers. 27 € / 6-7 pers. 37 €

FÔRET NOIRE

(Vosgien à la framboise)
pour bien commencer l'année !

4-5 pers. 29 € / 6-7 pers. 39 €



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. 28 € / 6 pers. 38 € / 8 pers. 49 €



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

KUGELHOPF AU LARD

350gr / 500gr / 750gr / 1kg

27 € / kg



PÂTÉ EN CROÛTE SPÉCIALITÉ DE LA MAISON DEPUIS 1804

En tranche : Coupé, nappé sur plateau 4,80 € / tranche

Entier : 6 pers. 35 € / 8 pers. 46 € / 10 pers. 57 €

PÂTÉ FICELLE

Entier : 23 €

tranché (minimum 30 parts)

Nappé et présenté sur plateau 31 €



TARTELETTES SALÉES

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

1,45 € / pièce



BRIOCHE AU SAUMON

(64 parts)

44,50 €



BRIOCHE AU CRABE

(64 parts)

44,50 €



PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX

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

Petit (25 parts) : 32 €

Grand (40 parts) : 50 €



PAIN DE CAMPAGNE SURPRISE

(60 parts)

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

45 €



Accompagnements

MIGNARDISES ASSORTIES

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

1,50 € / pièce



ART-ERE - Tél. 03 88 19 82 19

#PATISSERIE-SCHAEFFER

Schaeffer

GOURMANDISES DEPUIS 1804

92, Rue du Général Gouraud
Obernai • 03.88.95.23.53



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

Horaires d'ouvertures
mercredi 24 décembre : 7h30 à 16h
mercredi 31 décembre : 8h à 17h
Fermé le 25 et 26 décembre 2025
ainsi que le 1^{er} janvier 2026

Les Bûches

BAHIA

Le citron vert est à l'honneur dans cette création fraîche et gourmande. Elle se compose d'une mousse citron vert-chocolat blanc, renfermant un cœur de cristalline de banane délicatement posé sur une panna cotta à la noix de coco. Le tout repose sur un biscuit dacquois coco et un croustillant citron qui apporte une texture vive et contrastée.

Taille unique 6 pers. 39,80 €



Nouveauté 2025

TIRAMIBÛCHE

Tout est dit : le café s'invite au cœur de cette création chaleureuse. Elle se compose d'un biscuit café surmonté d'une ganache au café, renfermant un insert de brioche imbibée d'un sirop café façon savarin. Le tout est enveloppé d'une mousse mascarpone d'une grande onctuosité pour un Noël intensément gourmand.



Nouveauté 2025

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.



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.



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 !



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.



Les Desserts Glacés

ROSE DES NEIGES

Dominée par un sorbet au litchi délicatement parfumé, cette bûche révèle en son cœur un parfait à la rose truffé de framboises. L'ensemble s'unit à la puissance aromatique d'un sorbet framboise pour offrir une création florale, fraîche et subtilement raffinée.



Nouveauté 2025

BROWNIEVERNALE

Sous un glaçage craquant au chocolat au lait parsemé de noisettes concassées, cette bûche dévoile une crème glacée noisette et fleur de lait associée à un cœur de caramel au beurre salé. Elle se poursuit sur un biscuit noisette, une crème glacée chocolat intense et se conclut par un brownie aux pépites de chocolat et noix de pécan, pour faire fondre et craquer tous les gourmands.



Nouveauté 2025

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.



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. Sauce au chocolat incluse.

4-5 pers. 35 € / 6-7 pers. 46 €

Supplément sauce chocolat 7 € / pot (250ml)



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. 30 € / 6 pers. 40 € / 8 pers. 50 €

4-5 pers. 28,50 € / 6-7 pers. 39,80 €

4-5 pers. 28,50 € / 6-7 pers. 39,80 €

4-5 pers. 28,50 € / 6-7 pers. 39,80 €