Nouvel An

NOS TARTES GANACHES

Pour célébrer la nouvelle année, nos trois créations gourmandes se déclinent en généreux format à partager !







HAPPY'JA Ganache montée chocolat au lait et miel, croustillant noisette Gianduja

RED COCO Alliance gourmande de noix de coco et de framboise acidulée.

KAYMBÉ Ganache montée chocolat noir 70 % et croustillant au grué de cacao.

Taille unique 6 pers. 38,90 €



LE CALENDRIER CRÈME AU BEURRE

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

4-5 pers. 28,50 € / 6-7 pers. 38,90 €



FÔRET NOIRE (Vosgien à la framboise)

pour bien commencer l'année !

4-5 pers. 29 € / 6-7 pers. 39 €



NOS ENTREMETS HABITUELS

4 pers. 28 € / 6 pers. 38 € / 8 pers. 49 €

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

Horaires d'ouvertures
jeudi 24 décembre : 7h30 à 16h
jeudi 31 décembre : 8h à 17h
Fermé le 25 et 26 décembre 2026 ainsi que le 1er janvier 2027

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

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 : **26 €**
tranché (minimum 30 parts)

Nappé et présenté sur plateau **35 €**

TARTELETTES SALÉES

Quiches, oignons, pizzas, flambées, choucroute/saumon, champignons, mini-friands, 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 62 19

Schaeffer
Gourmandises depuis 1804
Obernai

#PATISSERIE-SCHAEFFER

92, Rue du Général Gouraud
Obernai • 03 88 95 23 53



Les Bûches



NOËL D'ALSACE

Laissez-vous transporter au cœur des fêtes alsaciennes avec « Noël d'Alsace ». Cette création dévoile un croustillant au spéculos sur un Leckerli, sublimés par une fine bavaroise à la cannelle. En son cœur, l'alliance subtile d'un crémeux à l'orange et d'une crème brûlée à la figue se marie à la douceur d'une panna cotta à la vanille de Madagascar.



SECRET DE PROVENCE

Laissez-vous envoûter par « Secret de Provence ». Cette bûche dévoile une crème mousseline onctueuse à la clémentine de Corse, mariant la douceur d'abricots rôtis au thym et au miel à un caramel acidulé aux fruits de la passion et éclats de pécan grillé. Le tout repose sur un pain de Gênes aux effluves subtils de thym, apportant une touche printanière et délicate à ce voyage gourmand.

Taille unique 6 pers. 39,80 €

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.



4-5 pers. 28,50 € / 6-7 pers. 39,80 €

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.





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, chocolat blanc et crémeux chococlat noir sur biscuit chocolat sans farine.

4-5 pers. 28,50 € / 6-7 pers. 39,80 €

Les Desserts Glacés

ANANAS DES ÎLES

Évadez-vous vers des horizons gourmands avec « Ananas des Îles ». Cette création exquise met à l'honneur l'ananas rôti, délicieusement décliné en sorbet et en compotée, où il se marie avec vivacité aux fruits de la passion et au citron vert. L'ensemble repose sur un biscuit moelleux à la noix de coco, rehaussé d'un croustillant coco, et se pare d'une onctueuse crème glacée au chocolat blanc qui enveloppe ce petit bonbon exotique d'une gourmandise irrésistible.





20'CHAUD

Et si vous osiez l'originalité avec « 20'Chaud » ? Cette création audacieuse revisite les saveurs hivernales dans un sorbet à l'orange sanguine qui renferme un parfait glacé au pain d'épice, délicatement incrusté d'orange confite et d'une gelée de vin chaud. L'ensemble s'équilibre à la perfection grâce à une onctueuse crème glacée à la vanille, le tout marié à un tendre moelleux au pain d'épice.

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.





LE VELOURS POURPRE

Un délicat biscuit, sublimé par une crème de marron et des notes acidulées de cassis. Le tout enveloppé d'un parfait glacé à la vanille parsemé de brisures de marrons, associé à une onctueuse crème glacée au marron et un cœur de cassis délicieusement fruité. Une alliance subtile entre douceur, intensité et fraîcheur.

4-5 pers. 28,50 € / 6-7 pers. 39,80 €

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.





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.

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 €