

TRAITEUR à prévoir 48h à l'avance - Froid sur plateau prêt à servir

• Les minis verrines salés	1.70€	pièce
• Les cuillères dégustation	1.50€	pièce
• Les canapés assortis	1.20€	pièce
• Les mignardises végétariennes	1.50€	pièce
• Les wraps	1.30€	pièce
• Les minis baegels	1.30€	pièce
• Les tartines variées	1.50€	pièce
• BB brioches au foie gras	2.50€	pièce
• BB brioches farcies	1.30€	pièce
• Les minis malicettes assorties	1.30€	pièce
• Le mini sandwich campagnard	1.50€	pièce
• Les minis pâtés en croûte	1.20€	pièce
• Les minis bretzels fourrés	1.50€	pièce
• Le suédois surprise	40 parts	39.00€
• Le kougelhof fourré à l'alsacienne	40 parts	39.00€
• Le kougelhof fourré surprise	40 parts	39.00€
• Le pain surprise rond (campagne) ou le pain aux noix	30 parts	29.50€
	60 parts	52.50€
• Le kougelhof salé	9 parts	12.00€
	16 parts	19.00€

Un minimum de 20 pièces par variétés

À CHAUFFER pour l'apéritif

• Feuilletés salés assortis	46.00€	le kg
• Mini-croque	1.50€	pièce
• Mini max burger	2.70€	pièce
• Mini bouchée escargot/St.Jacques/Crevettes	2.20€	pièce
• Volaille/champignons	2.20€	pièce

NOS TOURTES

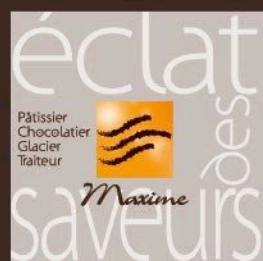
	4/6/8 pers (sous 48h)
• Lorraine (viande marinée-champignons-crème)	5.00€ par pers
• La Cèpes (aiguillettes de canard au cognac - poêlée de cèpes aux noisettes grillées - foie gras)	5.50€ par pers
• Pot-au-feu (joints de boeuf confites, carottes caramélisées - panais - foie gras)	5.50€ par pers
• Saint-Jacques (St-Jacques infusées à la vanille - fondue de poireaux - carpaccio de saumon)	5.50€ par pers
• Automne (porc mariné - farce aux champignons - noisettes et pistaches)	5.50€ par pers
• Le pâté en croûte MAISON	24.00€ le kg
• Le mini pâté en croûte entier	24.00€ le kg

NOS QUICHES

	4/6/8 pers (sous 48h)
• La Classique Lorraine (jambon-lardon-gruyère)	3.70€ par pers
• La Jambon tomate	4.20€ par pers
• La Jambon-poireaux (jambon blanc et fumé - fondue de poireaux - gruyère)	4.70€ par pers
• Impériale (Poêlée de Butternut - Ris de veau et poulet - Morilles)	5.00€ par pers
• Cabillaud (Cabillaud sur compotée de tomates - poêlée de potirons et céleri - flan au lait de coco)	5.00€ par pers
• La Végétarienne (variété de légumes d'hiver et châtaignes)	4.20€ par pers

À CHAUFFER

• La coquille Saint Jacques	7.50€	pièce
• La bouchée à la reine	22.00 €	le kg
• Le Kassler en croûte et sa sauce au raifort	7.00€	par pers
• Le Sandre en croûte sur lit de choucroute et sa sauce au raifort	8.70€	par pers



25 Grand'rue • Haguenau
03 88 93 94 72
Ouvert du Lundi au Vendredi de 7h30 à 19h
Le samedi de 7h30 à 18h30
Dimanche fermé



au 2^e étage de la
Maison de la Presse
27 Grand'Rue - Haguenau
03 90 59 01 39
Ouvert du lundi au Samedi
de 11h30 à 18h30

<https://www.facebook.com/PatisserieMaxime>

www.patisseriemaxime.fr

Conception graphique : Atelier du S2L - © Images : © Fotofu.com & Atelier du S2L - Ne pas jeter sur la voie publique



Maxime



TARTES

	6 pers. ou 8 pers.
• Pommes nature	3.80€ par pers
• Pommes streusel	4.00€ par pers
• Viennoise aux pommes	uniq. 10 pers 4.00€ par pers
• Fromage à l'ancienne nature	3.90€ par pers
• Fromage à l'ancienne avec framboises	4.00€ par pers
• Fromage soufflé aux raisins	uniq. 12 pers 3.90€ par pers
• Myrtilles - Poires	3.90€ par pers

CAKE EN FOLIE

	uniq. 6 pers au poids
• Classique vanille ou marbré	
• Le chocolat aux pépites	
• Le moelleux à l'orange	
• Le pistache griotte	
• Le citron	
• Le truffier	

LES FRUITÉS

	4 pers. 21.00 € - 6 pers. 30.00 €
	8 pers. 38.00 € - 10 pers. 45.00 €
	Au-delà de 10 pers. 4.50 € par pers
• Fraises/framboise/fruits	Sur fond sablé crème vanille ou frangipane Ou sur fond biscuit ou feuilleté
• La tarte au citron	sablé avec ou sans meringue
• Le Mango	fond sablé fond sablé frangipane - coulis passion - mangue - mangue fraîche - banane flambée au Malibu - Crème fouettée mascarpone

LES FRAÎCHEURS

	4 pers. 23.00 € - 6 pers. 33.00 €
	8 pers. 42.00 € - 10 pers. 49.00 €
	Au-delà de 10 pers. 4.90€ par pers
• Macaron framboise	mousse vanille-marmelade de framboise framboise fruit
• L'exotique (rond)	Mousse mangue - mousse passion confit de mangue - feuillantine coco - chocolat blanc
• Cheesecake (carré)	mousse crème Cheesecake - confit de questches et poires - biscuit Viennois sans farine
• Cyrano (rond)	mousseline praliné et citron vert - meringue croustillante aux noisettes
• Hawaïen (rond)	mousseline ananas - poêlée d'ananas - macaronnade coco

LES CHOCOLATS

	4 pers. 23.00 € 6 pers. 33.00 €
	8 pers. 42.00 € - 10 pers. 49.00 €
	Au-delà de 10 pers. 4.90 € par pers.
• Rougissime sans farine (rond)	crèmeux chocolat-confit de framboise-crème diplomate à la vanille - biscuit croquant chocolat sans farine - glaçage rouge - biscuit viennois
• Croustillant	crème de noisettes - caramel à la fleur de sel - noisettes grillées caramélisées - dacquoise noisette
• Chocotrio sans farine (carré)	alliance de trois mousses lait-blanc noir
• Opéra (carré)	crème au café - truffé chocolat - biscuit Joconde
• La Bombe au chocolat (carré)	Mousse chocolat lait et noir - biscuit

LES VINTAGES

	4 pers. 21.00 € - 6 pers. 30.00 €
	8 pers. 38.00 € - 10 pers. 45.00 €
	Au-delà de 10 pers. 4.50 € par pers.
• La Black Forest	kirsch ou chocolat truffé aux griottines
• Le Saint Honoré	kirsch ou Chocolat
• Le Paris Brest	pâte à choux crème légère noisette - croustillant noisette
• Le Mille-feuille à la vanille	alternance de pâte feuilletée - crème diplomate à la vanille
• Le Classique	biscuit fourré crème pâtissière ou beurre ou mousseline

LES GLACES

	4 pers. 24.00 € - 6 pers. 34.50 €
	8 pers. 44.40 € - 10 pers. 53.50 €
	Au-delà de 10 pers. 5.00€ par pers.
• Le vacherin Classique	3 parfums aux choix-meringue-chantilly
• Le Mille-feuille glacé (carré en 4/6/8/10/12 pers)	alternance de sorbet et de feuille de chocolat
• Le vacherin Framboise ou Fraise	meringue - glace vanille - sorbet et coulis
• Le Baeckeofe Glacé (en 4 ou 8 pers)	moule en chocolat noir garni d'un assortiment de sorbet et de glace vanille

LES GLACES

• Le croquant glacé (en 6/10 pers.)	boule de sorbets sur lit de glace vanille enrobé de croquant	6 pers. 42.00 €
		10 pers. 60.00 €
• La glace ou le sorbet		en litre 15.00 €
		ou demi-litre 8.00 €

LES MINIS

• Réductions sucrées	1.30 €	la pièce
• Mini tarte de saison	1.20 €	la pièce
• Mini financier assortis	1.20 €	la pièce
• Les macarons MAISON	1.20 €	la pièce
• Les minis verrines	1.70 €	la pièce
• Les grandes verrines	4.80 €	la pièce

LES ENTREMETS FORME SPÉCIALE

À PARTIR DE 10 pers	6.00€ la pers
---------------------	---------------

LES TARTES ET ENTREMETS

AU-DELÀ DE 12 PERS	5.00€ la pers
--------------------	---------------

LES CHOUX MONTÉS

uniq. forme selon photo	8.00€ la pers.
-------------------------	----------------

WEEDINGCAKE

En décor personnalisé	10.00€ la pers.
-----------------------	-----------------



Nos produits sont tous fabriqués dans notre laboratoire. Les compositions peuvent contenir des allergènes (gluten - œuf - lait - fruits à coques - etc...) Renseignez-vous pour avoir les détails !