

TRAITEUR

- 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

À CHAUFFER

- Feuilletés salés assortis 46.00€ le kg
- Mini-croque 1.50€ pièce
- Mini max burger 2.70€ pièce

NOS TOURTES

- Lorraine viande marinée-champignons-crème 5.00€ par pers
- Napoli jambon-épinard-tomate-crème 5.00€ par pers
- Méridionale rouget et gambas - légumes bouillabaisse - flan façon rouille 5.50€ par pers

NOS QUICHES

- 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

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

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

- 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

pour l'apéritif

- Mini bouchée escargot/StJacques/Crevettes 2.20€ pièce
- Volaille/champignons 2.20€ pièce

4/6/8 pers (sous 48h)

- Briochée aiguillette de canard au pinot noir - farce fine au foie gras - petits légumes confit 5.50€ par pers
- Le pâté en croûte MAISON 24.00€ le kg
- Le mini pâté en croûte entier 24.00€ le kg

4/6/8 pers (sous 48h)

- Saumonée aux asperges et morilles 5.00€ par pers
- Milanaise émincé de veau au zeste d'agrumes - compotée de tomate et carottes - flan au parmesan 5.00€ par pers
- La Végétarienne variété de légumes d'hiver et châtaignes 4.20€ par pers

- Le Sandre en croûte sur lit de choucroute et sa sauce au raifort 8.70€ par pers



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

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

LES FRUITÉS

- 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

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

LES FRAÎCHEURS

- 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 fraises et rhubarbe - biscuit Viennois sans farine

- Cyrano (rond) mousseline praliné et citron vert - meringue croustillante aux noisettes
- Hawaïen (rond) mousseline ananas - poêlée d'ananas - macaronnade coco
- Croustillant crème de noisettes - caramel à la fleur de sel - noisettes grillées caramélisées - dacquoise noisette

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

LES CHOCOLATS

- Rouge et noir sans farine (rond) Crème légère vanille-biscuit chocolat - coulis framboise - mousseux chocolat - pâte sablée chocolat
- Chocotrio sans farine (carré) alliance de trois mousses lait-blanc noir
- Opéra (carré) crème au café - truffé chocolat - biscuit Joconde

LES VINTAGES

- 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

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

- 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

4 pers. 24.00 € - 6 pers. 34.50 €
8 pers. 44.40 € - 10 pers. 53.50 €
Au-delà de 10 pers. 5.50 € par pers

LES GLACES

- 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

- La glace ou le sorbet en litre 15.00 € ou demi-litre 8.00 €

6 pers. 42.00 €
10 pers. 60.00 €

LES MINIS

- Réductions sucrées 1.30 € la pièce
- Mini tarte de saison 1.20 € la pièce
- Mini financier assortit 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

6 pers. ou 8 pers.

LES TARTES ET ENTREMETS

AU-DELÀ DE 12 PERS 5.00€ la pers

LES CHOUX MONTÉS 8.00€ la pers.

uniq. forme selon photo

WEEDINGCAKE 10.00€ la pers.

En décor personnalisé

LES ENTREMETS FORME SPÉCIALE

À PARTIR DE 10 pers 6.00€ 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 !

