



Printemps | Été
- 2019 -

ALLIANCE GOURMANDE



NOUVEAUTÉ

Baba Mojito

Baba imbibé au Rhum sur un fond sablé, crème chantilly mascarpone au citron vert et gelée de menthe-citron vert.



Star des Vignes

Crémeux pistache, cristalline aux pêches de vignes, mousse abricots, pain de gènes

Sveltesse

Mousse yaourt 0%, cristalline de framboises, biscuit aux agrumes

Verger

Meringue aux amandes, biscuit, crème légère vanillée, envolée de fruits dessus

Tarte au citron meringuée

Pâte sablée, crème au citron, meringue (disponible en 4 et 6 personnes)



NOUVEAUTÉ

Poil de carotte

Cake carotte, cristalline orange-passion et crémeux orange-carotte-citron.



Antillais

Mousse exotique, mascarpone vanille, biscuit aux dés d'ananas, fond croustillant

Vosgien

Mousse myrtilles, framboises et mûres, fond de biscuit

Exotic

Mousse mangue, passion, fraises des bois, biscuit noisettes

Framboisier

Mousse framboise, mousse vanille, biscuit cuillers

Black forest

Streusel chocolat, biscuit chocolat «grand cru», crémeux chocolat et crème vanille sur une cristalline de griottes

Edelweiss

Mousse au chocolat, palet caramel au beurre salé, feuillantine praliné

Trilogie

Biscuit avec sa trilogie de mousse au chocolat (lait, noir et ivoire)

Nos classiques

Forêt-Noire (Biscuit imbibé de Kirsch, chantilly, griottes)

Saint-Honoré (Mousse vanille, dés d'ananas sur fond de pâte à choux fourrés de crème vanille)

Choco'Nut

NOUVEAUTÉ

Biscuit noisette, crémeux vanille-caramel, mousse praliné noisette et mousse au chocolat.



NOUVEAUTÉ

Florale

Glace yaourt au jasmin, sorbet citron vert, crème glacée à la fraise et tuile amande.

Vacherin surprise

Assortiment de petites boules de sorbets aux fruits dans un parfait vanille, meringue

Vacherin tradition

Trois parfums de glace ou sorbet au choix, meringue, chantilly

Découvrez nos coupelles de glaces individuelles aux parfums du moment



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Placez nos glaces au réfrigérateur (froid positif) une heure avant de les déguster. Elles seront plus onctueuses et exalteront tous leurs arômes.

TRAITEUR

& COCKTAILS

Nos suggestions en salés

- Kougelhopf au lard et aux noix
- Kougelhopf surprise
- Moricettes garnies
- Navettes fraîcheur
- Brioche au crabe
- Pains surprise
- Feuilletés apéritifs
- Tournesol surprise
- Mini-canapés (minimum 60 pièces)
- Pain nordique au saumon



POUR VOS

PIQUE-NIQUES

- Tartes aux fruits
- Cakes marbrés
- Cakes au citron
- Financiers
- Linzers
- Selle de chevreuil
- Boîtes de macarons

Label Trésor de Saint-Louis

- Gâteau Hansi
- Trilogie des Lys
- Trésor des Ballons
aux myrtilles



Pâtissier / Chocolatier
Glacier / Salon de dégustation

74 rue de Mulhouse
SAINT-LOUIS
03 89 67 29 94

patisseriebauer.com

Mardi au vendredi : 7 h à 18 h 30
Samedi : 7 h à 17 h
Dimanche : 8 h à 13 h