

Les douceurs de Noël

Berawecka
Christstollen à l'ancienne
Grandes variétés
de petits fours de Noël
Macarons extra moelleux
Trésor du Ballon



Les chocolats

Notre grande spécialité

Nous vous proposons une grande diversité de chocolats fabriqués avec une sélection rigoureuse dans le choix des matières premières, sans additifs, donc de conservation limitée. Leur fabrication est faite

suivant des méthodes artisanales et au fur et à mesure de la demande, ce qui vous assure de leur fraîcheur. «Avec nos chocolats, vous ferez craquer les gourmands et les gourmets.»

M

*Toute l'équipe de la
Pâtisserie Muller
vous remercie pour
votre confiance et vous
souhaite de joyeuses
fêtes de fin d'année*



Les salés

Canapés variés (par minimum de 30)
Foie gras maison
Macarons foie gras
Minis pâtés en croûte maison
Coquille St Jacques
Escargots maison (plateau de 6)
Pâtés lorrains maison (4-6-8 personnes)
Petits feuilletés salés
Miches surprises (60 ou 40 toasts)
Kougelhops au lard et aux noix
Tourtes maison
(saumon, vigneronne, volaille/escargots)

N'oubliez pas nos Galettes des Rois



Pâtisserie Muller - 1 rue Zuber, 68170 Rixheim
03 89 54 34 38 - www.patisserie-muller.fr

Heures d'ouverture Noël
Lundi 21 décembre 2020 : de 8h à 18h
Jeudi 24 décembre 2020 : de 7h à 17h
Vendredi 25 décembre 2020 : de 8h30 à 14h
Samedi 26 décembre 2020 : de 8h30 à 13h

Heures d'ouverture Nouvel An
Jeudi 31 décembre 2020 : de 7h à 17h
Vendredi 1^{er} janvier 2021 : de 9h à 13h
Lundi 4 janvier 2021 : FERMÉ
Mardi 5 janvier 2021 : FERMÉ

Photographies : Dominique Giannelli

production

IMPRIMERIE

M

**PATISSIER
CHOCOLATIER
TRAITEUR
RIXHEIM**

*Création de
gourmandises*

*Spécial
Fêtes
2020*





Les bûches Fruitées

Fruitée

Florilège

Biscuit viennois chocolat, crémeux manjari, crème allégée au citron, mousse agrume, croustillant grué cacao.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques

Saveur Rouge *

Biscuit pain de gènes truffé framboise, crémeux framboise, mousse chocolat jivara, coulis de framboise gélifié.

Allergènes : lactose, œufs, gluten, soja

Fruitée

Biscuit madeleine avec grains de pistache, Confit de Fraises, mousse passion allégée.

Allergènes : œufs, lactose, gluten

Tiramisu

Biscuit viennois café, crème anglaise café, crémeux dulcey, ganache mascarpone, streussel café.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques

* Présentation en forme de calendrier pour l'an 2021

Toutes nos bûches sont disponibles en : **6 ou 8 personnes**
Sauf Profiterolles



Les bûches Chocolats

3 chocolats

Elegance *

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat manjari, mousse chocolat caraïbe, glaçage chocolat miroir intense.

Allergènes : œufs, lactose, soja

3 chocolats *

Biscuit chocolat/amande, mousse chocolat lait, ivoire et fondant, perles craquantes, éclat de chocolat noirs en décor.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja

Bûche Mousse au chocolat *

Mousse au chocolat, biscuit arrosé au rhum ou sans alcool (à préciser).

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja

Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Entremets divers

Mignardises sucrées (50 mini)
Zuber, Royal
Forêt-Noire - St-Honoré
Torche marrons

Bûches traditionnelles *

Fourrées mousseline
Kirsch - Praliné - Café - Grand Marnier - Cointreau
Allergènes : œufs, lactose, fruits à coques, gluten



Les bûches Glacées

Profiterole

Rêve d'ailleurs

[Sans Gluten]
Biscuit cacao sans farine, pralin noisette et son moelleux sorbet abricot, streussel au grué de cacao.

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coques

Profiterole

Fond sablé, pâte à choux, parfait glacé vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques

Uniquement en 6 personnes

Exotique

Meringue, parfait vanille Tahiti, sorbets et glaces variées, compotée de framboise.

Allergènes : œufs, lactose

Marronnier

Biscuit dacquoise, mousse glacée débris de marrons, ganache au Cognac, meringuettes.

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coques

Entremets divers glacés

Chapeau Mylord, Vacherin glacé, Corbeille de fruits glacés, Kougelhopf glacé, Montmorency

Conseils de dégustation

Placer nos glaces au réfrigérateur une heure avant de les déguster.

Elles seront plus onctueuses et exalteront tous leurs arômes

Framboise givrée *

Biscuit dacquoise, parfait vanille, sorbet framboise, crémeux citron, meringuettes.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques