

RAYON TRAITEUR

Canapés

Toasts variés (minimum 30)

Mini-pâté en croûte "maison"

Feuilletés salés

Quiche, tarte aux oignons, pizza, saucisse cocktail, allumette fromage et cumin, croûte escargot, oignons, etc...

Moricettes

Navettes - Sandwichs variés

Miche surprise

40 à 60 toasts fourrés avec jambon, salami, saumon fumé, fromage, crabe

Kougelhopf au lard - Tarte à l'oignon

Quiche lorraine

Nos tourtes

Tourte au saumon, tourte aux escargots, tourte vigneronne

ET SPÉCIALEMENT SUR COMMANDE

Croque en bouche

Pièce montée personnalisée

Décor personnalisé en sucre, chocolat

Pâte d'amande

Grand baba aux fruits

Grande religieuse

Éclair géant

Nos gourmandises sucrées, etc...

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 rajout d'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 »

Vous trouverez dans nos vitrines, à chaque saison, des présentations originales en chocolat ou des arrangements divers, garnis de nos chocolats.



1 rue Zuber • 68170 RIXHEIM

03 89 54 34 38

Fax 03 89 54 26 18

patisserie.muller@orange.fr

HEURES D'OUVERTURE

Mardi à Vendredi : 7h à 18h45

Samedi : 7h à 18h Dimanche : 8h à 13h30

Lundi Fermé



Label «Alsace Authentique»
pour notre Kougelhopf (Ministère de l'Agriculture)



CREATEUR DE
GOURMANDISES

RIXHEIM

Pour mieux vous servir,
nous restons ouverts en continu.
Venez donc découvrir nos croc'midi !

PATISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER
SALON DE THE

WWW.PATISSERIE-MULLER.FR

SUJETS DÉCORATIFS

Pour buffets et apéritifs

Bateau - Crocodile - Tortue

Crabe - Pics ananas - Pyramide

Nous vous garantissons la rigueur dans la sélection des matières premières, une attention soutenue dans la recherche de la perfection et toujours à la pointe de la technologie pour diversifier le choix et la présentation

LA SÉLECTION DES GÂTEAUX

LES FRUITÉS

BONHEUR

Biscuit praliné - feuilletine praliné - cristalline de passion - bavaroise vanille - pâte sablée

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

DELICE FRUITE

Biscuit amande et pistache - coulis fraise/framboise - crème citronnée

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

FEUILLETE FRAISE

Feuilletage - diplomate vanille - fraises fraîches

Allergènes : lactose, gluten, oeufs

ECLAIR GOURMAND

Pâte à choux, crème légère vanille, fruits frais en décor

CORSICA

Biscuit chocolat sans farine - madeleine à l'orange - crèmeux chocolat, mousse mandarine

Allergènes : lactose, gluten, oeufs

MACARON FRAMBOISE *sans gluten*

Macaron framboise - mousseline - litchis - framboises fraîches

Allergènes : lactose, oeufs

MIROIR FRAMBOISE

Mousse framboise - génoise - glaçage framboise

Allergènes : lactose, gluten, oeufs

ABSOLU FRAMBOISE

Biscuit pain de gènes - crèmeux framboise - mousse chocolat au lait

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

FRUITS ROUGES

Biscuit génoise et joconde - mousse et coulis framboises - fraises des bois et garniture fruits rouges.

Allergènes : oeufs, lactose, fruits à coques, gluten

ECUREUIL *sans gluten*

Dacquoise noisette, caramel fleur de sel, crème noisette

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques

COUP DE SOLEIL

Pâte sablée - crèmeux à l'amande truffé de framboises - crème brûlée à la vanille de Madagascar

Allergènes : fruits à coques, gluten, lactose

VOSGIEN

Biscuit amande - mousse framboise - mousse cassis mousse myrtille - coulis de framboise

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

LES CHOCOLATS

3 CHOCOLATS

Biscuit au chocolat - mousse noire - lait - ivoire

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, soja

ZUBER

Biscuit amande chocolat - mousse chocolat lait - mousse légère praliné

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

ROYAL CHOCOLAT

Feuilletine chocolat - mousse chocolat - dacquoise aux amandes

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

ELEGANCE *sans gluten*

Biscuit chocolat - crèmeux chocolat - mousse chocolat

Allergènes : lactose, oeufs, soja

TORINO *sans gluten*

Dacquoise noisette - crèmeux chocolat - chantilly - chocolat feuilletine

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques

TROPIC

Biscuit amandes citron vert - confit de mangue et d'ananas - Mousse cream cheese

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques

ROYAL ORANGE *sans gluten*

Biscuit chocolat, compotée d'orange au Grand Marnier, feuilletine, mousse chocolat noir

Allergènes : gluten, lactose, oeufs, fruits à coques

LES DIVERS ENTREMETS

Forêt Noire, Biscuit aux fruits, Saint-Honoré, Biscuit mousseline au café ou Kirsch ou Grand-Marnier ou Cointreau

LES SPÉCIALITÉS GLACÉES

CHARLOTTE GLACEE

Meringue, glace 2 parfums au choix, parfait vanille

Allergènes : lactose, oeufs

VACHERIN GLACE

Glace au choix, meringue, chantilly

Allergènes : lactose, oeufs

FRAMBOISIER

Sorbet framboise, parfait vanille, meringue aux amandes

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques

MONTMORENCY

Génoise, meringue, glace à la fraise, parfait glacé au Kirsch, griotte, pâte d'amande

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

BANANIER

Glace à la banane, sorbet fraise, fraises confites, meringue

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques

CHAPEAU MYLORD

Mousse glacée au Whisky, croquante enrobée chocolat, sabayon au Whisky

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques

CARAIBE

Sorbet griotte, parfait chocolat, griotte, biscuit amande

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

CORBEILLE DE FRUITS GLACES

Nougatine enrobée au chocolat, fruits glacés assortis

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques

KOUGELHOPF GLACE

Glace caramel, parfait glacé Grand-Marnier aux raisins, sabayon Grand-Marnier aux raisins, sabayon Grand-Marnier sur demande

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

AMANDECHE

Glace amande, sorbet pêche de vigne, biscuit amande

Allergènes : lactose, gluten, oeufs, fruits à coques

VACHERIN EXOTIQUE

Différentes boules de glaces et sorbets, parfait vanille, meringuettes, fond de meringue

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques