

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 des matières premières sélectionnées rigoureusement, 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.



**PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER**

Toute l'équipe de la pâtisserie et la famille Fuchs tiennent à vous remercier de votre fidélité et de votre confiance et nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.

*Mr et Mme Fuchs
Thibaut Fuchs*



Les salés

Canapés variés
Foie gras
Macarons foie gras
Minis pâtés en croûte
Coquille St Jacques
Escargots
Pâtés lorrains
Petits feuilletés salés
Miches surprises (60 ou 40 toasts)
Kougelhops salés au lard et aux noix
Tourtes
(saumon, vigneronne, volaille/escargots)
Foie gras brioché

*Fabrication
Maison*

paragculture
IMPRIM'VERT

N'oubliez pas nos Galettes des Rois



Pâtisserie Fuchs Muller - 1 rue Zuber, 68170 Rixheim
03 89 54 34 38 - contact@patisserie-fuchs.fr
www.patisserie-fuchs.fr

Heures d'ouverture Noël

Lundi 19 décembre 2022 : de 8h à 18h
Samedi 24 décembre 2022 : de 7h à 17h
Dimanche 25 décembre 2022 : de 8h à 14h
Lundi 26 décembre 2022 : de 8h à 13h

Heures d'ouverture Nouvel An

Samedi 31 décembre 2022 : de 7h à 17h
Dimanche 1^{er} janvier 2023 : de 9h à 13h
Mardi 3 janvier 2023 : aux horaires habituels



**PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER**
Rixheim

*Création de
gourmandises*

*Spécial
Fêtes*

2022

Thibaut Fuchs



Les bûches *Fruitées*

Douceur Florale

Rouge intense *

Biscuit pain de gènes aux éclats de framboise, compotée framboise, mousse framboise allégée, crémeux framboise, mousse chocolat lait 33%.

Allergènes : fruit à coques, lactose, gluten, soja, œufs.

Fruitée *

Biscuit pain de gènes éclats de grains de pistache, gélatiné fraise des bois, bavaroise vanille de Madagascar, mousse fruit de la passion, feuilletine praliné exotique.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques, soja

Douceur florale

Biscuit Breteuil vanille, compoté fraises des bois, mousse légère verveine, choux ganache fraises mara des bois.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques

Mûrier *

Brownies chocolat, crémeux crème brûlée vanille de Tahiti, confit mûre-myrtille, mousseline mûre allégée.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja

Cappuccino

Biscuit café imbibé expresso, mascarpone vanille de tahiti, croustillant praliné, ganache montée café.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques



**PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER**

* Présentation en forme de calendrier pour l'an 2023

Toutes nos bûches sont disponibles en :
6 ou 8 personnes



Les bûches *Chocolats*

3 chocolats

3 chocolats *

Biscuit sacher, mousse chocolat lait 33%, mousse chocolat noir 61%, mousse chocolat blanc 35%, Perles craquantes lait.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques, soja

Bûche traditionnelle Madagascar

Biscuit Chocolat sans gluten, crémeux exotique, crémeux chocolat, croustillant, mousse au chocolat Manjari.

Allergènes : œufs, lactose / sans gluten

Gourmande

Biscuit brownie chocolat aux éclats de cacahuète, caramel fleur de sel, mousse légère praliné cacahuète, chocolat noir bio 74%.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques, soja

Mousse chocolat *

Mousse chocolat, biscuit génoise avec ou sans alcool rhum.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja



**PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER**

Entremets divers

Mignardises sucrées, Zuber, Royal Forêt-Noire, St-Honoré

Bûches torche marrons

4-6-8 personnes

Bûches traditionnelles *

Fourrées mousseline Kirsch - Praliné - Café - Grand Marnier - Cointreau rhum.

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coques, gluten



Les bûches *Glacées*

Exotic

Exotic *

Fond de meringue, parfait vanille de Madagascar, sorbets fruits frais et crèmes glacées

Allergènes : œufs, lactose / sans gluten

Framboisier

Biscuit dacquoise, sorbet plein fruit framboise, crème glacée vanille éclats de framboise, coulis citron, perlé framboise.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques

Marronnier

Biscuit madeleine marron aux éclats de marron, sorbet fruit rouge, parfait marron aux éclats de marron glacés.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques

L'île de Noël

Dacquoise noix de coco, sorbets fruits tropicaux, crème glacée noix de coco, coulis exotique, craquelin COCO.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques



**PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER**

Entremets divers glacés

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

Bûche glacée tropiques

Biscuit chocolat, croustillant curry, parfait chocolat au lait, coulis passion, sorbet banane passion.

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques