

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER

TF

Création de
gourmandises

Spécial
Fêtes

2023

Thibaut Fuchs
Rixheim

Les salés

Canapés variés

Foie gras

Macarons foie gras

Minis pâtés en croûte

Coquilles 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

Plateau prestige

20 pièces 36 €

- 4 brioches foie gras
- 4 navettes mousse de saumon
- 4 mini burgers de bœuf
- 4 tartares de saumon
- 4 buns crevette ananas

Plateau bonheur

20 pièces 30 €

- 4 tranches de mini pâté en croûte
- 4 toasts au saumon
- 4 verrines avocat crevette
- 4 brioches foie gras
- 4 verrines tomate mozzarella





La mielleuse

Les bûches Fruitées

Excessivement Rouge *

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

Allergènes : gluten, fruits à coque, œufs, lactose

Saveur d'hiver

Biscuit pain d'épices aux poires pochées, coulis vin chaud et poires, mousse légère cannelle, mousse orange et saveur d'hiver, croustillant chocolat blanc.

Allergènes : gluten, fruits à coque, œufs, lactose

Gourmandise *

Fond de pâte sucrée, biscuit amande et ses éclats d'amandes, croustillant praliné amande, crémeux fruits de la passion, bavaroise vanille de Madagascar et un gélifié fruits de la passion.

Allergènes : gluten, fruits à coque, œufs, lactose

La mielleuse

Biscuit léger au miel de thym, crème légère au citron, crémeux miel, mousse légère au thym et ganache montée au thym.

Allergènes : gluten, fruits à coque, œufs, lactose

Latte macchiato

Biscuit café imbibé expresso, ganache montée café, crème mascarpone à la vanille de Mexique, croustillant praliné noisette, ganache montée caramel.

Allergènes : gluten, fruits à coque, œufs, lactose



PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER

* Présentation en forme de calendrier pour l'an 2024

Toutes nos bûches
sont disponibles en :
6 ou 8 personnes



Pécan choc

Les bûches Chocolats

*3 chocolats **

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

Allergènes : *gluten, fruits à coque, œufs, lactose*

Komuntu

Biscuit léger noisette,
feuilletine praliné noisette,
compotée mandarine,
mousse mandarine,
mousse au chocolat
KOMUNTU 80%

Allergènes : *fruits à coque, œufs, lactose / sans gluten*

Pécan choc

Biscuit brownies au
chocolat noir 70%, fond
de pâte sablée cacao,
crémeux intense au
chocolat noir, praliné à la
noix de pécan, mousse au
chocolat et noix de pécan
grillées et caramélisées.

Allergènes : *gluten, fruits à coque, œufs, lactose*

*Mousse chocolat **

Mousse chocolat, biscuit
génoise avec ou sans alcool
rhum.

Allergènes : *œufs, lactose, gluten*



**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

Allergènes : *œufs, lactose, fruits à coque, gluten*



Exotic

Les bûches *Glacées*

*Exotic **

Fond de meringue, parfait vanille de Madagascar, sorbets aux fruits frais et glaces

Allergènes : œufs, lactose / *sans gluten*

Marronnier

Biscuit madeleine marrons aux éclats de marrons, sorbet plein fruit fruits rouges, parfait marrons aux éclats de marrons glacés.

Allergènes : œufs, lactose / *sans gluten*

*Framboisier **

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

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coque

Esprit de Noël

Biscuit dacquoise, glace amande fleur d'oranger, confit orange, mousse glacée bergamote, sorbet orange.

Allergènes : lactose, œufs, fruits à coque / *sans gluten*



PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER

Entremets divers glacés

Chapeau Mylord,
Vacherin glacé,
Corbeille de fruits glacés,
Kougelhopf glacé,
Montmorency
Omelette norvégienne
vanille framboise

Forêt noire glacée

Biscuit chocolat, crème glacée vanille de Tahiti, gélifié griotte, parfait chocolat noir 70%, glaçage rocher chocolat noir.

Allergènes : lactose, œufs, fruits à coque / *sans gluten*



Les douceurs *de Noël*

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

Les chocolats *Notre spécialité*

Nous vous proposons une grande diversité de chocolats fabriqués avec des matières premières sélectionnées et sans additif. Leur fabrication est faite suivant des méthodes artisanales.

Toute l'équipe de la pâtisserie et la famille FUCHS tiennent à vous remercier de votre fidélité et de votre confiance depuis plus de 2 ans. Nous vous souhaitons de joyeuses et belles fêtes de fin d'année.

*Mr et Mme Fuchs
Thibaut Fuchs*

N'oubliez pas nos Galettes des Rois



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

Heures d'ouverture Noël

Lundi 18 décembre 2023 : de 8h à 18h
Dimanche 24 décembre 2023 : de 7h à 17h
Lundi 25 décembre 2023 : de 8h à 14h
Mardi 26 décembre 2023 : de 8h à 13h

Heures d'ouverture Nouvel An

Dimanche 31 décembre 2023 : de 7h à 17h
Lundi 1^{er} janvier 2024 : de 9h à 13h
Mardi 2 janvier 2024 : aux horaires habituels