

Les Plateaux

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



Fabrication
Maison

Plateau prestige

20 pièces **38 €**

- 4 pains d'épices au foie gras de canard
- 4 minis burgers de bœuf
- 4 pics gambas façon thaï
- 4 brioches de homard frais et pomelos
- 4 verrines tartares de saumon à la mangue

Plateau bonheur

20 pièces **32 €**

- 4 verrines crème de raifort et dés de saumon fumé
- 4 brioches mousse de foie gras
- 4 buns crevette ananas
- 4 minis pâtés en croûte
- 4 verrines avocat crevettes



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 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.

patissierie fuchs
IMPRIMERIE VERT

*Toute l'équipe de la pâtisserie et la famille Fuchs tiennent
à vous remercier de votre fidélité et de votre confiance depuis plus de 3 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 16 décembre 2024 8h 18h
Lundi 23 décembre 2024 7h 18h45
Mardi 24 décembre 2024 7h 17h
Mercredi 25 décembre 2024 8h 14h
Jeudi 26 décembre 2024 8h 13h

Heures d'ouverture Nouvel An

Lundi 30 décembre 2024 8h 17h
Mardi 31 décembre 2024 7h 17h
Mercredi 1^{er} janvier 2025 9h 13h
Jeudi 2 janvier 2025 aux horaires habituelles

Thibaut Fuchs
Rixheim



Spécial
Fêtes
2024

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER



L'extase

Esprit des bois*

Biscuit pain de gènes aux éclats de framboises, compoté de fruits rouges, crémeux framboise, mousse légère framboise, mousse chocolat lait 33% perles craquantes framboises.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja.

Gourmandise fruitée*

Fond de pâte sucrée, biscuit madeleine amandes hachées, compotée fraise des bois, mousse fruit de la passion allégée, bavaroise vanille, feuilletine exotique.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja.

L'extase

Biscuit cake kalamansi, compotée fraise des bois, ganache montée fèves de tonka, ganache montée fraise Mara des bois, enrobage gourmand à la framboise et amandes hachées.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja.

Façon tarte citron SANS GLUTEN

Biscuit madeleine au zeste de citron, croustillant streusel amande, mousse légère au citron, mousse chocolat blanc 35%, confit citron, crémeux citron meringue italienne parfumée au zeste de citron.

Allergènes : Fruits à coque, œufs, lactose, soja.



L'or noir

Biscuit pain de gènes sésame noir, croustillant sésame noisette, mousse sésame noir, gélifiée framboise, crémeux crème brûlée vanille, mousse framboise.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja, sésame.



Intensément pécan

3 chocolats*

Biscuit Sacher, mousse chocolat lait 41%, mousse chocolat noir 61%, mousse chocolat blanc 35%, et perles craquantes.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja.

Intensément pécan

Biscuit chocolat, croustillant riz soufflé, pure pâte noix de pécan, crémeux chocolat 64%, mousse au chocolat intense 66%, noix de pécan caramélisés, fond de pâte au cacao.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja.

Mousse chocolat*

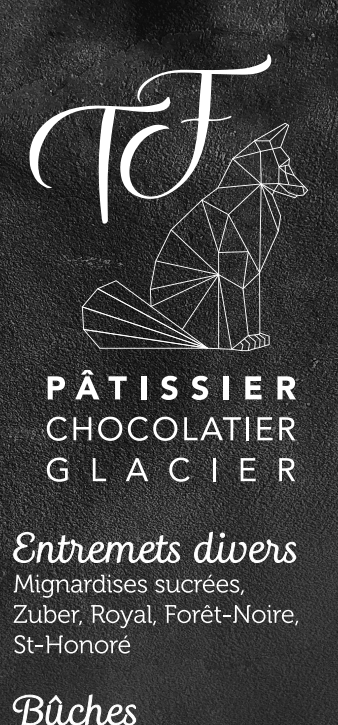
Mousse chocolat, biscuit génoise avec ou sans alcool rhum.

Allergènes :
Gluten, œufs, lactose, soja.

La pomme d'Or SANS GLUTEN

Biscuit noisette, croustillant riz soufflé noisette, compotée de pommes, crémeux caramel, mousse légère dulcay, bavaroise praliné noisette.

Allergènes :
Fruits à coque, œufs, lactose, soja.



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 montagnes

Biscuit noisette aux éclats de myrtilles, crème glacée yaourt et son coulis kalamansi, sorbet myrtille.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose.

Exotic* SANS GLUTEN

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

Allergènes :
Fruits à coque, œufs, lactose

Framboisier*

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

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose.

La profiterole

Uniquement 6 personnes
Bûchette de pâte sablée, parfait vanille de Madagascar et éclats de noix de pécan, choux garnis d'une crème glacée caramel, coulis caramel.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja.

Entremets divers glacés

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

Assortiment de verrines glacées

20 pièces **36 €**

- Framboise & yaourt
- Coco & mangue
- Noisette & chocolat
- Pistache & griottes
- Vanille & Fraise

Saveur hivernale

Sorbet pamplemousse rose gélifier aux herbes (mélisse, menthe) parfait vanille, biscuit amande.

Allergènes :
Fruits à coque, gluten, œufs, lactose, soja.