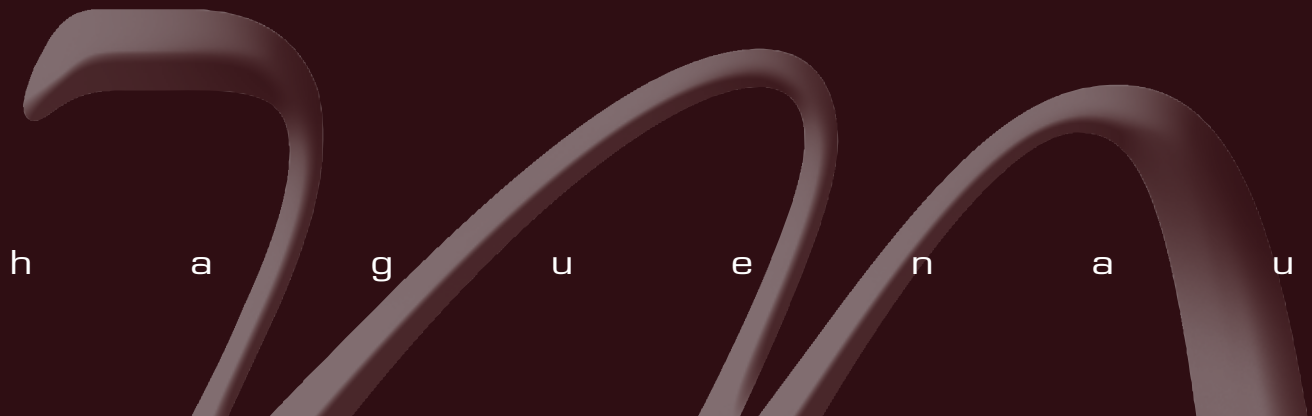


c h o c o l a t i e r
p â t i s s i e r



l' é c l a t d e s s a v e u r s



h a g u e n a u

les tartes

présentation en 4, 6, ou 8 personnes

- *aux pommes* 2,80 € la pers
- *aux quetsches, aux mirabelles, aux myrtilles, aux poires* 3,00 € la pers
- *au fromage à l'ancienne* 3,00 € la pers
- *au fromage soufflé* 2,80 € la pers
- *viennoise aux pommes* 3,00 € la pers
- *au citron* 3,30 € la pers

- **Les minis tartes aux fruits de saison** 1,00 € pièce

passion cakes

- **Week-end**
cake nature au citron 15,00 € 1e kg
- **Marbré**
cake vanille - chocolat 16,00 € 1e kg
- **Sablé**
chocolat vanille nappé chocolat 16,00 € 1e kg
- **Truffier**
biscuit amande chocolat, fourré truffe 17,00 € 1e kg
- **Ispahan**
cake à la rose - 6 pers 12,00 € pièce
- **Pistagriotte**
cake à la pistache et aux griottes 12,00 € pièce

les fruités

fraises, fruits, framboises

- **Traditionnel** *biscuit, mousseline vanille et fruits*
- **Sablé** *fond sablé, biscuit, mousseline vanille et fruits*
- **Sablé frangipane** *fond sablé, garni de frangipane et de fruits*
- **Tarte aux fruits rouges** *fond sablé linzer, biscuit, mousseline vanille, fruits rouges*
- **Mango** *fond sablé frangipane, coulis passion mangue, mangue fraîche, banane flambée au Malibu*
- **Mille-feuille** *pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits*

4 pers 15,00 €

6 pers 20,00 €

8 pers 26,00 €

10 pers 31,00 €

12 pers 36,00 €

les classiques

Toute notre gamme d'entremets peut être réalisée en grande taille avec des décors personnalisés

- **Biscuit Traditionnel** *parfum au choix, fourré crème légère, beurre ou crème pâtissière ou mousseline*
- **Le Brie au Kirsch** *succès amande garni d'un biscuit et d'une crème légère au kirsch*
- **La Forêt Noire** *kirsch ou chocolat truffé aux griottines*
- **Le Saint-Honoré** *kirsch ou chocolat*
- **Le Paris-Brest** *pâte à choux crème légère noisette*
- **Le Cuba** *macaron café, croustillant aux noix, crème brûlée au bails, mousse café*
- **La Bombe au chocolat** *biscuit mousse au chocolat noir et lait*
- **L'ananas au kirsch** *biscuit mousse au kirsch et ananas*
- **Mille-feuille praliné** *feuillantine, crème légère au praliné*
- **Le Mille-feuille** *alternance de pâte feuilletée, crème pâtissière vanille bourbon*

4 pers 14,00 €

6 pers 19,00 €

8 pers 25,00 €

10 pers 30,00 €

12 pers 35,00 €

les plus plus chocolats

- **Les trois chocolats** *alliance de trois mousses, fond de génoise chocolat*
- **L'Opéra** *sur fond de pain de Gènes, mariage d'une crème au café et d'une pâte à truffe*
- **Métis** *macaron chocolat, crème brûlée vanille, mousse chocolat intense, glaçage noir*
- **Alliance** *mousseline gianduja, éclats de noisettes caramélisées, crémeux citron, mousse choc lait*
- **Végas** *biscuit choc, crémeux choc noir, crème diplomate vanille, coulis framboise, croustillant amande*

4 pers 16,00 €

6 pers 23,00 €

8 pers 29,00 €

10 pers 35,00 €

12 pers 40,00 €

les fraîcheurs

- **Le Fraisier - spécialité «Maison»**
*entre deux biscuits moelleux,
une mousseline vanille truffée
de fraises recouvert de pâte d'amandes*
- **Le Hawaïen**
*succès amande, mousseline ananas truffée
d'ananas frais, noix de coco*
- **Perle rouge**
*mousse fraise, coulis abricot,
feuillantine choc blanc, biscuit pistache*
- **Macaron caramel**
*macaron caramel, poire caramélisée,
chibouste à la vanille*
- **Princesse framboise**
*fond linzer, framboise entière,
crème légère flambée à l'eau de vie*
- **Sarah**
*biscuit moelleux au marron, crème au marron glacé,
ganache au thé vert matcha,
coulis fruits de la passion, praliné feuillantine*
- **Velours blancs**
*biscuit Joconde, compote de rhubarbe,
coulis de fraise, mousse fromage blanc*
- **Saveur des îles**
*biscuit amande, mousse coco,
crémeux passion, banane poêlée,
feuilleté choc blanc parsemé de banane*

4 pers	16,00 €
6 pers	23,00 €
8 pers	29,00 €
10 pers	35,00 €
12 pers	40,00 €

plaisirs minis

- **Les réductions sucrées** 1,00 € pièce
- **Les macarons parisiens** 1,10 € pièce
- **Les petites verrines sucrées** 1,50 € pièce
- **Les grandes verrines sucrées** 3,60 € pièce

Les Entremets
Forme spéciale
à partir de 8 pers
4,50 € par pers

Les tartes
ou biscuits
au-delà de 12 pers
3,50 € par pers

Mousses
au-delà de 12 pers
3,80 € par pers

les glaces

- **Le vacherin** *entre deux meringues, glace ou un sorbet de votre choix recouvert de chantilly*
- **Le vacherin framboise** *sur une meringue, une glace vanille et un sorbet framboise décoré de petites souris de meringue et de chantilly, accompagné de son coulis framboise*
- **Le vacherin Plougastel** *sur une meringue, une glace vanille et un sorbet fraise décoré de petites souris de meringue et de larmes de glace accompagné de son coulis fraise*
- **Mille-feuilles glacé** *divers sorbets coupés par des feuilles de chocolat*
- **Baccarat** *sorbet banane, sorbet mangue, parfait gingembre citronné, nougatine aux amandes*
- **Soleil d'été** *glace vanille, parfait caramel, croustillant aux cacahuètes*
- **Baeckeofe glacé** *garni d'un assortiment de sorbet et de glace vanille*
(Uniquement pour 4 ou 8 personnes)

- **Corbeille de fruits glacé en croquant** *boule de sorbets sur lit de glace vanille*
- **Vacherin aux fruits glacés** *alliance de trois sorbets, passion-melon-framboise, surmonté d'une cascade de fruits glacés*

- **Glace ou sorbet** 12,00 € le litre - 6,50 € le 1/2 litre
- **Coulis, framboise ou fraise ou sauce vanille ou chocolat** (40gr. par pers) 0,85 € par pers

4 pers	16,00 €
6 pers	24,00 €
8 pers	32,00 €
10 pers	40,00 €
12 pers	48,00 €

4 pers	18,00 €
6 pers	27,00 €
8 pers	36,00 €
10 pers	45,00 €
12 pers	54,00 €



traiteur lunch

À CHAUFFER POUR L'APÉRITIF

- *Les feuilletés salés assortis* 38,00 € le kg

FROID SUR PLATEAU PRÊTS À SERVIR

- *Les minis verrines salés* 1,50 € pièce
- *Les cuillères dégustation* 1,20 € pièce
- *Les canapés assortis* 1,00 € pièce
- *Les minis malicettes fourrées* 1,00 € pièce
- *Les bébés brioches*
 - mousse de foie/saumon* 1,00 € pièce
- *Les minis sandwiches campagnards* 1,20 € pièce
- *Les minis paté en croûte* 1,00 € pièce
- *Les mignardises végétarien* 1,00 € pièce
- *Les brochettes tomate – mozzarella* 1,00 € pièce
- *Les bébés brioches*
 - au foie gras « Maison »* 1,95 € pièce
- *La mousseline au crabe* 35,00 €
- *Le suédois surprise (40 parts)* 35,00 €
- *Le kougelhopf fourré à l'alsacienne* 35,00 €
- *Le kougelhopf fourré surprise* 35,00 €
- *Le pain surprise aux noix*
 - ou traditionnel* 30 parts 27,50 €
 - 60 parts 45,00 €
- *Le kougelhopf salé*
 - 16 parts 15,00 €
 - 8 parts 8,00 €
- *Pâté en croûte « Maison »* 21,00 € le kg





EMPORTÉ À CHAUFFER

- *La coquille aux noix de Saint-Jacques* 6,80 € pièce
- *Bouchée à la reine* 17,00 € le kg
- *Le kassler en croûte et sa sauce raifort* 6,50 € la pers.*
- *Le sandre en croûte sur lit de choucroute* 8,50 € la pers.*
- *Le jambon dans sa croûte au beurre* 6,50 € la pers.*

*=uniquement en 6 personnes

NOS QUICHES EN 4/6/8 PERSONNES

- *Lorraine : jambon, lardon, gruyère* 2,70 € la pers.
- *Jambon/tomates* 2,90 € la pers.
- *Picarde : jambon, poireaux* 2,90 € la pers.
- *Trouilloise : Saint-Jacques, moules, crevettes* 3,50 € la pers.
- *Norvégienne : 2 saumons, champignons, estragon* 3,50 € la pers.

NOS TOURTES EN 4/6/8 PERSONNES

- *Lorraine : viande marinée, champignons, crème* 3,50 € la pers.
- *Napoli : jambon, épinard, tomate, crème* 3,50 € la pers.
- *Marcaire : brioche, pomme de terre, munster* 3,50 € la pers.
- *Écossaise : saumon frais, épinard, tomate* 4,00 € la pers.
- *Alsacienne : sandre sur lit de choucroute, pommes de terre, flan au raifort* 4,00 € la pers.
- *Irlandaise : saumon frais sur lite de poireaux* 4,00 € la pers.

PÂTISSERIE

Maxime

Tous les jours, du pain frais !

Assortiment de divers pains, croissants,
petits pains, etc...

Orfèvre en gourmandises

Un grand choix de chocolats faits «Maison»
présentés dans des écrins



Ouverture du magasin de Haguenau

- Du lundi au vendredi de 7 h 30 à 19 h 00
- Samedi de 7 h 30 à 18 h 30
- Dimanche et jours fériés de 7 h 30 à 18 h 00

Du lundi au vendredi à 11 h 45 : Plat du jour

25 Grand' rue
67500 Haguenau
Tél. 03 88 93 94 72
Fax 03 88 93 71 83

Ouverture du magasin de Dettwiller

- Du lundi au vendredi de 6 h 00 à 12 h 30
et de 15 h 00 à 19 h 00
- Samedi de 6 h 00 à 14 h 00
- Dimanche et jours fériés de 7 h 00 à 12 h 00



17 rue de la Gare
67490 Dettwiller
Tél. 03 88 91 41 08
Fax 03 88 91 48 80

www.patisseriemaxime.fr