

NOS BOUCHÉES SALÉES FROIDES

- **Les canapés assortis** 1.30€ la pièce
Uniquement en plateau
En plateau de 12 pièces 15.60€
En plateau de 16 pièces 20.80€
En plateau de 25 pièces 32.50€
- **Les minis verrines salés** 1.70€ la pièce
Uniq. plateau de 20 pièces 34.00€
- **Les cuillères dégustation** 1.60€ la pièce
Uniq. plateau de 18 pièces 28.80€
- **Les mignardises végétariennes** 1.50€ la pièce
Uniq. plateau de 16 pièces 24.00€

à déguster du bout des doigts - à prévoir 48h à l'avance

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variétés

- **Les wraps** 1.30€ la pièce
- **Les tartines variées** 1.50€ la pièce
- **BB brioches au foie gras** 2.60€ la pièce
- **BB brioches farcies** 1.30€ la pièce
- **Les minis malicettes assorties** 1.30€ la pièce
- **Le mini sandwich campagnard** 1.50€ la pièce
- **Les minis pâtés en croûte** 1.30€ la pièce
- **Les minis bretzels fourrés** 1.50€ la pièce

NOS BOUCHÉES SALÉES À CHAUFFER À PARTIR DE 20 PIÈCES par variétés

- **Feuilletés salés assortis** 46.00€ le kg
- **Mini-croque** 1.50€ la pièce
- **Mini max burger** 2.70€ la pièce
- **Mini croûte bouchée - à la volaille - aux escargots - aux St-Jacques** 2.50€ la pièce

NOS SALÉS FOURRÉS

à prévoir 48h à l'avance

- **Le suédois surprise** 40 parts 39.00€
- **Le kougelhof salé** 9 parts 12.00€
16 parts 19.00€
- **Le kougelhof fourré à l'alsacienne** 40 parts 39.00€
- **Le kougelhof fourré surprise** 40 parts 39.00€
- **Le pain surprise long campagne ou noix** 15 parts 20.00€
30 parts 29.50€
60 parts 52.50€

NOS PÂTÉS EN CROÛTE

- **Le pâté en croûte MAISON** 25.00€ le kg
- **Le mini pâté en croûte entier** 25.00€ le kg

NOS INCONTOURNABLES À CHAUFFER

- **La coquille Saint Jacques** 7.50€ la pièce
- **La bouchée à la reine** 23.00 € le kg

NOS QUICHES

4/6/8 pers (sous 48h)

- **La Végétarienne** 4.40€ la pers
variété de légumes de saison
- **La Jambon tomate** 4.70€ la pers
- **La Classique Lorraine** jambon-lardon-gruyère 4.50€ la pers
- **Aux poissons** selon arrivage 5.00€ la pers

NOS TOURTES

4/6/8 pers (sous 48h)

- **Lorraine** viande marinée-champignons-crème 5.20€ la pers
- **Napoli** jambon-épinard-tomate-crème 5.20€ la pers

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS SUR NOTRE SITE BOUTIQUE EN LIGNE :
www.patisseriemaxime.fr

Adhérent



25 Grand'Rue
Haguenau
03 88 93 94 72

8 place d'Armes
Haguenau
03 88 73 71 18



La belle saison
des fruits

Maxime

Pâtissier
Chocolatier
Glacier
Traiteur

LES FRUITÉS

• Fraises ou framboises ou fruits

Sur fond sablé crème vanille

Ou sur fond biscuit crème vanille

• Mille feuilles aux framboises

avec crème vanille

• **La tarte au citron** sablé avec ou sans meringue

LES FRAÎCHEURS

• **Macaron framboise** mousse vanille-marmelade de framboise - framboises fruits

• **Cheesecake aux framboises** mousse Cream cheese - croustillant et coulis framboise

• **Le Saint Honoré à la fraise** crème chantilly mascarpone vanille garnie de morceaux de fraises - confit de fraises - pâte à choux et fond sablé

• **La charlotte framboise** mousseline vanille-cœur confiture et framboises fraîches biscuit cuillère

LES CHOCOLATS

• **Rouge et noir** (carré) crème légère vanille - biscuit chocolat - coulis framboise - mousses chocolat - pâte sablée chocolat

• **Caraïbe** biscuit chocolat sans farine - crémeux et mousse chocolat Caraïbe 66% VALRHONA- cric crac praliné - glacé chocolat

• **Chocotrio** (carré) alliance de trois mousses lait - blanc - noir

• **Opéra** (carré) biscuit Joconde - crème au café - truffé

LES VINTAGES

• **La Black Forest** (forme longue en 4 et 6 pers) kirsch truffé et confit aux griottes

• **Le Saint Honoré** kirsch ou chocolat - chantilly et crème - pâte à choux - fond feuilleté

• **Le Paris Brest** pâte à choux crème légère noisette-éclat de noisettes-praliné maison

LES ENTREMETS FORME SPÉCIALE

• Pâte à sucre 6.00€ la pers
• Pâté d'amandes 7.00€ la pers

À partir de 10 pers.
dans la limite de nos possibilités

• **Le Mango** fond sablé frangipane - coulis passion - mangue - mangue fraîche - banane flambée au Malibu - Crème fouettée mascarpone

4 pers. 23.00 € - 6 pers. 33.00 €
8 pers. 42.00 € - 10 pers. 49.00 €
Au-delà de 10 pers. 4.90 € par pers

• **Le Fraisier** mousseline vanille aux fraises fraîches - biscuit moelleux recouvert de pâte d'amandes

• **Passion** crème brûlée au caramel - mousse et crémeux fruit de la passion - pâte sucrée et biscuit pâte à choux - tuile au sésame

• **Coco** crémeux à la noix de coco garni de confit et mousse framboise, d'un croustillant à la noix de coco, sur fond dacquoise coco citron vert

4 pers. 23.00 € - 6 pers. 33.00 €
8 pers. 42.00 € - 10 pers. 49.00 €
Au-delà de 10 pers. 4.90 € par pers

• **Croustillant** crème de noisette caramel à la fleur de sel-noisettes grillées caramélisées-dacquoise noisette

• **Bombe au chocolat** mousse au chocolat lait et noir - biscuit sans farine

4 pers. 23.00 € - 6 pers. 33.00 €
8 pers. 42.00 € - 10 pers. 49.00 €
Au-delà de 10 pers. 4.90€ par pers

• **Le Mille-feuille à la vanille** (carré) alternance de pâte feuilletée - crème pâtissière vanille

• **Le Classique** biscuit fourré crème pâtissière ou beurre ou mousseline

4 pers. 21.00 € - 6 pers. 30.00 €
8 pers. 38.00 € - 10 pers. 45.00 €
Au-delà de 10 pers. 4.50 € par pers

LES CHOUX MONTÉS

8.00€ la pers.
uniq. forme selon photo

WEEDINGCAKE

10.00€ la pers.
En décor personnalisé
dans la limite de nos possibilités

LES MINIS

• **Réductions sucrées** 1.40 € la pièce

• **Mini tarte de saison** 1.20 € la pièce

• **Mini financier assortis** 1.20 € la pièce

• **Les minis verrines** 1.70 € la pièce

• **Les grandes verrines** 4.95 € la pièce

• **Les macarons MAISON** 1.20 € la pièce

En coffret de 8 pièces 11.50€ le coffret

En coffret de 12 pièces 15.50€ le coffret

En coffret de 18 pièces 22.90€ le coffret

En coffret de 24 pièces 29.80€ le coffret

LES GLACES

• **Le vacherin classique** 3 parfums aux choix-meringue-chantilly

• **Le Mille-feuille glacé** (carré en 4/6/8/10/12 pers) alternance de sorbet et de feuille de chocolat

• **Le vacherin Framboise ou Fraise**

(forme longue unq. en 4/6 pers)

meringue - glace vanille - sorbet et coulis

• Les petits-fours

En boîte de 200g 9.00€ la boîte

En boîte de 300g 13.50€ la boîte

En boîte de 400g 18.00€ la boîte

• Les Chocolats MAISON

En ballotin de 100g 9.50€ le ballot.

En ballotin de 170g 16.15€ le ballot.

En ballotin de 250g 21.95€ le ballot.

En ballotin de 375g 31.90€ le ballot.

• **Le Baeckeofe Glacé** (en 4 ou 8 pers) coque en chocolat noir garni d'un assortiment de glace vanille et de sorbet

4 pers. 24.00 € - 6 pers. 34.50 €

8 pers. 44.40 € - 10 pers. 53.50 €

Au-delà de 10 pers. 5.50 € par pers

• **La glace ou le sorbet** en litre 15.00 €
ou demi-litre 8.00 €

TARTES

6 pers. ou 8 pers.

• **Pommes nature** 4.20€ la part

• **Pommes streusel** 4.50€ la part

CAKE EN FOLIE

uniq. 6 pers au poids

• **Classique vanille**

• **Le marbré**

• **Tout chocolat aux pépites**

• **Le pistache griotte**

• **Le citron**

ET bien sûr NOS VIENNOISERIES

Croissant / Pain chocolat / Escargot / Kougelhof / streusel / tresse / chinois etc. . . .



La qualité est
notre ingrédient principal

Nos produits sont tous fabriqués dans notre laboratoire. Les compositions peuvent contenir des allergènes (gluten - œuf - lait - fruits à coques - etc...)

Renseignez-vous pour avoir les détails !