

NOS BOUCHÉES SALÉES FROIDES

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

Les canapés assortis 1.50€ la pièce
Uniquement en plateau
En plateau de 12 pièces 18.00€
En plateau de 16 pièces 24.00€
En plateau de 25 pièces 37.50€

Les minis verrines salées 2.00€ la pièce
Uniq. plateau de 20 pièces 40.00€

Les cuillères dégustation 1.80€ la pièce
Uniq. plateau de 18 pièces 32.40€

Les mini-tartelettes végétariennes 1.80€ la pièce
Uniq. plateau de 16 pièces 28.80€

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variétés

- Les wraps 1.60€ la pièce
- Les tartines variées 1.80€ la pièce
- BB brioches farcies 1.60€ la pièce
- Les minis malicettes assorties 1.60€ la pièce
- Le mini burger froid 2.00€ la pièce
- Les minis pâtés en croûte 1.50€ la pièce
- Les minis bretzels fourrés 1.90€ la pièce

Tarifs valables au 10/10/2022

NOS BOUCHÉES SALÉES

À CHAUFFER

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variétés

Feuilletés salés assortis 47.00€ le kg

Mini-croque 2.30€ la pièce

Mini max burger 3.30€ la pièce

Mini croûte bouchée 3.00€ la pièce

- à la volaille
- aux escargots
- aux St-Jacques

NOS SALÉS FOURRÉS

à prévoir 48h à l'avance

Le suédois surprise 40 parts 44.00€

Le kougelhopf salé 9 parts 13.00€ / 16 parts 20.00€

Le kougelhopf fourré à l'alsacienne 40 parts 44.00€

Le kougelhopf fourré surprise 40 parts 44.00€

Le pain surprise long campagne ou noix 15 parts 21.00€ / 30 parts 34.50€
60 parts 59.00€

NOS INCONTOURNABLES

À CHAUFFER

La coquille Saint Jacques 8.90€ la pièce

La bouchée à la reine 25.00 € le kg

NOS PÂTÉS EN CROÛTE

Le pâté en croûte MAISON 28.00€ le kg

Le mini pâté en croûte entier 28.00€ le kg

NOS TOURTES

4/6/8 pers (sous 48h)

Lorraine 5.50€ la pers
Viande marinée-champignons-crème

Napoli 5.70€ la pers
Jambon-épinard-tomate-crème

NOS QUICHES

La Végétarienne variété de légumes de saison 4.40€ la pers

La Jambon tomate 4.90€ la pers

La Classique Lorraine jambon-lardon-gruyère 4.80€ la pers

Aux poissons selon arrivage 5.50€ la pers

 25 Grand'Rue
Haguenau
03 88 93 94 72

Adhérent
 

8 place d'Armes
Haguenau
03 88 73 71 18



Ne pas jeter sur la voie publique 

www.com.fr

NOTRE CARTE

Automne





Les pâtisseries

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

4 pers. 24.00 € - 6 pers. 34.50 € / 8 pers. 44.00 € - 10 pers. 52.50 €
Au-delà de 10 pers. 5.00 € par pers

La tarte au citron

Sablé avec ou sans meringue

Le Mango

Fond sablé frangipane, coulis passion / mangue - mangue fraîche, banane flambée au Malibu, crème fouettée mascarpone

LES FRAÎCHEURS

Macaron "de saison"

Crème poire et cannelle, pomme caramélisée, pomme et poire crue

Tiramisu

Sur un fond viennois café et un streusel pressé café, un crémeux Dulcey 32 %, crème mascarpone, chantilly vanille

4 pers. 25.00 € - 6 pers. 36.00 €
8 pers. 46.00 € - 10 pers. 55.00 €
Au-delà de 10 pers. 5.25 € par pers

Tropic

Crèmeux ananas et mangue, Mousse exotique (mangue - coco - citron vert - passion), croustillant coco, biscuit moelleux coco



LA TORCHE AUX MARRONS

Crème de marron sur fond sablé, rhum, meringue chantilly
4 pers. 25.00 € - 6 pers. 36.00 €
8 pers. 46.00 € - 10 pers. 55.00 €
Au-delà de 10 pers.
5.25 € par pers

LES CHOCOLATS

Le Max

Pâte sucrée, biscuit pain de gènes, caramel tendre, cacahuètes grillées, mousse cacahuète, beurre de cacahuète, ganache montée chocolat lait

Rouge et noir

Crème légère vanille, biscuit chocolat, coulis framboise, mousses chocolat, pâte sablée chocolat

Chocotrio

Alliance de trois mousses lait - blanc - noir - sans gluten

Opéra

Biscuit Joconde, crème café, ganache chocolat noir

Croustillant

Mousse noisette, crémeux caramel fleur de sel, noisettes grillées, dacquoise noisette, croustillant praliné feuillantine

Bombe au chocolat

Mousse au chocolat lait et noir, biscuit sans farine

4 pers. 25.00 € - 6 pers. 36.00 €

8 pers. 46.00 € - 10 pers. 55.00 €

Au-delà de 10 pers. 5.25 € par pers

LES VINTAGES

La Black Forest

Kirsch truffé et confit aux griottes, mousse et biscuit chocolat noir

Le Saint Honoré

Chantilly et crème au Kirsch, pâte à choux, fond feuilleté

4 pers. 24.00 € - 6 pers. 34.50 €

8 pers. 44.00 € - 10 pers. 52.50 € / Au-delà de 10 pers. 5.00 € par pers

Le Paris Brest

Pâte à choux crème légère noisette, éclats de noisettes, praliné maison

Le Mille-feuille à la vanille - carré -

Alternance de pâte feuilletée, crème pâtissière vanille

Le Classique

Biscuit fourré crème pâtissière ou beurre ou mousseline

LES MINIS

Réductions sucrées

1.60 € la pièce

Mini tarte de saison

1.50 € la pièce

Mini financier assortis

1.50 € la pièce

Les minis verrines

2.00 € la pièce

Les grandes verrines

5.50 € la pièce

Les macarons MAISON

1.50 € la pièce

En coffret :

8 pièces 14.00€ le coffret / 12 pièces 20.00€ le coffret

18 pièces 29.00€ le coffret / 24 pièces 38.00€ le coffret

Les petits-fours

En boîte :

200g 9.60€ la boîte

300g 14.40€ la boîte

400g 19.20€ la boîte

Les Chocolats MAISON

En ballotin :

100g 10.00€ le ballot

170g 17.00€ le ballot

250g 23.75€ le ballot

375g 35.60€ le ballot

500g 47.50€ le ballot



LES GLACES

Le Vacherin classique

3 parfums aux choix meringue, chantilly

Le Mille-feuille glacé

En 4/6/8/10/12 pers

Alternance de sorbet et de feuille de chocolat

Le Vacherin Framboise ou Fraise

Forme longue (uniquement en 4/6 pers)

Meringue, glace vanille, sorbet et coulis

Le Baeckeofe Glacé (en 4 ou 8 pers)

Coque en chocolat noir garni d'un assortiment de glace vanille et de sorbet

4 pers. 27.60 € - 6 pers. 39.00 €

8 pers. 49.60 € - 10 pers. 60.00 €

Au-delà de 10 pers. 5.80 € par pers

Glace ou sorbet en litre 16.00 € ou 1/2 litre 9.00 €

TARTES

6 pers. ou 8 pers.

Pommes nature

4.50€ la part

Pommes streusel

4.70€ la part

Fromage à l'ancienne nature

4.70€ la part

Myrtilles

4.90€ la part

Poires

4.70€ la part

CAKE EN FOLIE

uniquement 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, Kougelhopf, Streusel, Tresse, Chinois etc...

LES ENTREMETS FORME SPÉCIALE

Pâte à sucre

6.00€ la pers

Pâte d'amandes

7.00€ la pers

À partir de 10 pers.

dans la limite de nos possibilités

LES CHOUX MONTÉS

8.00€ la pers. unq. forme selon photo

WEEDINGCAKE

10.00€ la pers.

En décor personnalisé dans la limite de nos possibilités

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 !