

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 variété

- 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
- Les minis baegels 1.60€ la pièce

Tarifs valables au 01/03/2023

NOS BOUCHÉES SALÉES À CHAUFFER

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variété

Feuilletés salés assortis 47.00€ le kg
Mini-croque 2.30€ la pièce
Mini max burger 3.30€ la pièce

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 aux 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 MAISON

Le pâté en croûte 28.00€ le kg
Le mini pâté en croûte 28.00€ le kg

NOS TOURTES

(4, 6 ou 8 pers ; sous 48h)

Lorraine 5.50€ la pers
Viande marinée-champignons-crème
Napoli 5.70€ la pers
Jambon-épinard-tomate-crème

NOS QUICHES (4, 6 ou 8 pers ; sous 48h)

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



8 place d'Armes
Haguenau
03 88 73 71 18



Ne pas jeter sur la voie publique

www.wiwacom.fr



NOTRE CARTE DE Suggestions



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

Les pâtisseries

LES FRUITÉS

Tarte aux framboises ou aux fruits

Sur fond sablé, crème vanille ou frangipane
Ou sur fond biscuit, crème vanille

Mille feuilles aux framboises

ou aux fraises
Avec crème vanille

4 pers. 24.00 € - 6 pers. 34.50 € - 8 pers. 44.00 € - 10 pers. 52.50 € - Au-delà : 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 framboise

Mousse vanille-marmelade de framboise-framboises
fraîches

Pavlova fraise

Meringue, gelée de fraise, mousse fromage blanc au
citron vert, fraise fraîche

Ruby

Chantilly mascarpone vanille, bavaroise et confit
de framboises, pana cota vanille, biscuit moelleux
amande, sablé amande

Fraisier

Mousseline vanille aux fraises fraîches, biscuit
moelleux recouvert de pâte d'amande

Vaïna

Sablé breton coco, banana bread, mousse vanille,
gelée de passion et mangue

Bourbon

Pâte sablée au charbon végétal, biscuit madeleine
vanille, crémeux vanille, praliné amande vanille,
ganache montée vanille

4 pers. 25.00 € - 6 pers. 36.00 € - 8 pers. 46.00 € - 10 pers. 55.00 € - Au-delà : 5.00 € par pers

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€ / 12 pièces 20.00€
18 pièces 29.00€ / 24 pièces 38.00€

Les petits-fours

En boîte :

200g 9.60€

300g 14.40€

400g 19.20€

Les Chocolats MAISON

En ballotin :

100g 10.00€

170g 17.00€

250g 23.75€

375g 35.60€

500g 47.50€

LES GLACES

Le Vacherin classique

Forme ronde en 4/6/8/10/12 pers

3 parfums aux choix, meringue, chantilly

Le Vacherin framboise ou fraise

Forme longue, uniq. en 4/6 pers

Meringue, glace vanille, sorbet et coulis

Le Mille-feuille glacé

En 4/6/8/10/12 pers

Alternance de sorbets et de fines feuilles de chocolat

Le Baeckeofe Glacé (en 4 ou 8 pers)

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

Le Sunny

Biscuit madeleine citron, glace vanille, sorbet mangue ;
parfait, gelée, crispy passion

Le Straciatella

Biscuit chocolat, croustillant chocolat, glace
straciatella, sorbet et confit de framboise

Glace ou sorbet 1 L 16.00 € ou 1/2 L 9.00 €

4 pers. 27.60 € - 6 pers. 39.00 € - 8 pers. 49.60 € - 10 pers. 60.00 € - Au-delà : 5.80 € par pers

LES CHOCOLATS

100% pistache

Pâte sablée, crème de pistache, ganache montée
pistache, praliné pistache maison

Chocotrio (sans gluten)

Alliance de trois mousses lait - blanc - noir

Opéra

Biscuit Joconde, crème café, ganache chocolat noir

Bombe au chocolat

Mousse au chocolat lait et noir, biscuit sans farine

Croustillant

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

4 pers. 25.00 €

6 pers. 36.00 €

8 pers. 46.00 €

10 pers. 55.00 €

Au-delà : 5.25 € par pers



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

uniq. 6 pers, prix au poids

- Classique vanille
- Le marbré
- Tout chocolat aux pépites
- Le pistache griotte
- Le citron

ET bien sûr... NOS VIENNOISERIES

Croissant, Pain chocolat, Escargot, Kougelhophf, Streusel, Tresse, Chinois etc...

LES ENTREMETS FORME SPÉCIALE

Pâte à sucre

7.00€ la pers

Pâte d'amande

8.00€ la pers

À partir de 10 pers.

Dans la limite du réalisable

LES CHOUX MONTÉS

À partir de 15 pers, 8.00€ la pers.

Uniquement forme carrée, selon photo

WEDDINGCAKE

À partir de 20 pers, 10.00€ la pers.

En décor personnalisé, dans la limite du réalisable

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

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

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

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 !

LA QUALITÉ
EST NOTRE
INGRÉDIENT
PRINCIPAL

