

## NOS BOUCHÉES SALÉES FROIDES

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

**Les canapés assortis** 1.80€ la pièce  
Uniquement en plateau  
En plateau de 12 pièces 21.60€  
En plateau de 16 pièces 28.80€  
En plateau de 25 pièces 45.00€

**Les minis verrines salées** 2.20€ la pièce  
Uniq. plateau de 20 pièces 44.00€

**Les cuillères dégustation** 2.00€ la pièce  
Uniq. plateau de 18 pièces 36.00€

**Les mini-tartelettes végétariennes** 2.00€ la pièce  
Uniq. plateau de 16 pièces 32.00€

### À PARTIR DE 20 PIÈCES par variétés

- Les wraps 1.80€ la pièce
- Les tartines variées 2.00€ la pièce
- BB brioches farcies 1.80€ la pièce
- Les minis malicettes assorties 1.80€ la pièce
- Le mini burger froid 2.30€ la pièce
- Les minis pâtés en croûte 1.65€ la pièce
- Les minis bretzels fourrés 2.10€ la pièce

## NOS BOUCHÉES SALÉES

### À CHAUFFER

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variétés

**Feuilletés salés assortis** 47.00€ le kg  
**Mini-croque** 3.00€ la pièce

**Mini max burger** 3.65€ la pièce  
**Mini croûte bouchée** 3.40€ la pièce

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

## NOS SALÉS FOURRÉS

à prévoir 48h à l'avance

**Le suédois surprise** 40 parts 48.00€  
**Le kougelhopf salé** 9 parts 14.50€ / 16 parts 22.00€

**Le kougelhopf fourré à l'alsacienne** 40 parts 48.00€

**Le kougelhopf fourré surprise** 40 parts 48.00€

**Le pain surprise long campagne ou noix** 15 parts 23.00€ / 30 parts 38.00€  
60 parts 62.00€

## 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

**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

## LES CRÉA

**Tatin**  
Confit et tatin de pommes crémeux, croustillant vanille-biscuit madeleine-pâte sucrée

**Peanut**  
Sablé croustillant, financier et pralin cacahuète, confit et ganache de mangue et passion, glaçage Dulcey et mousse cacahuète

**Cléo**  
Croustillant, ganache et confit de framboise-crème d'amande et crémeux au chocolat-pâte sucrée

**100% pistache**  
Pâte sablée, crème de pistache, ganache montée pistache, praliné pistache maison

**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

**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

**Nova**  
Confit de cassis et myrtille, crémeux et crème de marron, bavaoise vanille, croustillant aux amandes, sablé Breton, biscuit madeleine aux marrons



### 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

**Mac'Café**  
Crémeux et pralin café, macaron au café

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

**Opéra**  
Biscuit Joconde, crème café, ganache chocolat noir

**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 GLACES

**Vacherin classique**  
3 parfums aux choix meringue, chantilly

**Mille-feuille glacé**  
En 4/6/8/10/12 pers  
Alternance de sorbet et de feuille de chocolat

**Vacherin Framboise ou Fraise**  
Forme longue (uniq. en 4/6 pers)  
Meringue, glace vanille, sorbet et coulis

**Baeckeofe glacé (en 4 ou 8 pers)**  
Coque en chocolat noir garni d'un assortiment de glace vanille et de sorbet

## 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

## 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. uniq. forme selon photo

## WEDDINGCAKE

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

**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

## Forêt noire glacée

Glace au chocolat, sorbet griotte, parfait kirsch chantilly, streusel croustillant et biscuit chocolat

## Kimo glacé

Croustillant coco, sorbet passion, soufflé vanille, sorbet framboise, génoise

## Méli-Mélo Nougatinä

Boule de glace et sorbet surprise sur fond de nougatine, pointe de nougatine et chantilly

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 €



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 !