

INFORMATIONS DE COMMANDE & RETRAIT

★ **Collection Noël**
Commande jusqu'au 19 décembre inclus

★ **Collection Nouvel An**
Commande jusqu'au 28 décembre inclus

Pour les glaces et les créations glacées : retrait uniquement à la boutique Pâtisserie Maxime
Pour tous les autres produits : retrait à la boutique Pâtisserie Maxime ou bien au Café Max by Chloé

24 DÉCEMBRE Pâtisserie Maxime de 7h30 à 16h - Café Max by Chloé de 9h à 16h

31 DÉCEMBRE Pâtisserie Maxime de 7h30 à 16h - Café Max by Chloé de 9h à 16h



Maxime

25 Grand'Rue - HAGUENAU
03 88 93 94 72



8 place d'Armes - HAGUENAU
03 88 73 71 18



Boutique en ligne : patisseriemaxime.fr



Noël & Nouvel An

2023 - 2024



Chers clients,

Nous avons créé cette nouvelle collection gourmande avec passion pour les fêtes de fin d'année et espérons qu'elle éveillera vos papilles !

En alliant créativité et gourmandise, notre équipe souhaite sublimer vos repas de fêtes et vous faire voyager.

Parfois traditionnelles, parfois exotiques, nos associations de saveurs se fondent dans la magie de Noël.

Pour toutes vos commandes, nos lutins gourmands sont à votre écoute :

- via notre site www.patisseriemaxime.fr
- par téléphone au **03 88 93 94 72**

Toute l'équipe de la Pâtisserie Maxime et du Café Max by Chloé vous remercie pour votre fidélité et vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !



Le «fait-maison», un gage de qualité !

Nous nous engageons à utiliser que des ingrédients nobles et de qualité pour la fabrication de nos produits.

L'ensemble de notre carte est fabriquée dans notre propre laboratoire.

CHOCO TRIO

Mousse aux 3 chocolats - lait Tanariva 33% - blanc ivoire 35% et noir Caraïbe 66% - biscuit sans farine, sans fruits à coque et sans arachides - ganache montée chocolat lait

TROPIX

Croustillant exotique coco - bavaroise vanille - brunoise de mangue - gelée passion - banana bread - sablé breton - glaçage passion

MAYA

Croustillant vanille aux agrumes - mousse et biscuit madeleine vanille - miel - gelée de citron vert - crémeux aux agrumes - ganache montée au miel - sablé croustillant

ÉCLAT

Biscuit aux éclats de framboises - crémeux chocolat blanc - croustillant au riz soufflés et chocolat blanc - confit de framboise - mousse aux fruits rouges

PIEMONT

Sablé pressé au cacao, biscuit moelleux aux noisettes et éclats - mousse et croustillant pralin, crémeux et ganache montée Jivara 40%

AMATIKA Vegan - sans gluten - sans lactose - sans œufs

Croustillant pralin - biscuit moelleux sans farine à la coco - crémeux et ganache montée Amatika vegan lait - Gelée chocolat lait vegan

Les Créa'



Tropix



Taille unique
5 pers. : 34.00€

Choco Trio



Amatika



Maya



Éclat



Piemont

 À commander jusqu'au 19 décembre inclus

Les Créa' Roulées ★



Forêt Noire



Granola



Pistache



★ À commander jusqu'au 19 décembre inclus

Les Classic' Roulés

Crème mousseline uniquement
(mélange crème pâtissière et crème au beurre)

LA BOURBON à la vanille

L'ALSACIENNE au kirsch

LA BRÉSILIENNE au café

LA CARAÏBE au chocolat

Taille unique 5 pers. : 29.00€

FORÊT NOIRE

Crème au kirsch - confit de griottes - biscuit au chocolat - chantilly - griottes (sans fruits à coque)

PISTACHE

Biscuit roulé viennois - crème et ganache montée pistache - éclats de pistaches

GRANOLA

Biscuit moelleux aux amandes - crémeux caramel au beurre salé - caramel tendre - granola maison

Taille unique
5 pers. : 32.00€

Les Créa' glacées ★

PERCE NEIGE

Brownie - glace cookie - caramel tendre - parfait vanille - pépites de cookie

CLEMATITE

Croustillant et parfait framboise - glace yaourt - ganache montée yaourt framboise - biscuit génoise



Perce Neige



Clematite

Nougatinä



Mille-feuille glacé



Baeckeofe glacé

NOUGATINÄ

Boules de glace et sorbets surprise sur fond de nougatine - pointe de nougatine et chantilly

MILLE-FEUILLE GLACÉ

Alternance de fines couches de chocolat et de sorbets SURPRISE

Uniquement en 4 pers. : 27.60€
et 6 pers. : 39.00€

LE BAECKEOFE GLACÉ

Moule baeckeofe en chocolat noir garni d'un assortiment de sorbets SURPRISE et de glace vanille

Uniquement en 4 pers. : 28.00€
et 8 pers. : 52.00€

LE VACHERIN GLACÉ ROND

Cannelle - marron - quetsches

Vanille - chocolat- café

Melon - fraise - vanille

Banane - mangue - framboise

Uniquement en 6 pers. :
42.00€



Les Créa' Minis

LES MINI-VERRINES SUCRÉES

En assortiment, à partir de 15 pièces
2.00€ la pièce



LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

1.60€ la pièce



NOS MACARONS

1.50€ la pièce

En coffret :

8 pièces 14.00€ - 12 pièces 20.00€

18 pièces 29.00€ - 24 pièces 38.00€



Plaisir d'offrir



Commandez nos produits
sur la boutique en ligne :
www.patisseriemaxime.fr



Les Bouchées Salées

PLATEAU FESTIF

À chauffer - Plateau de 16 pièces 36.00€

- Feuilleté d'escargots au beurre persillé
- Mini madeleine au foie gras et à la truffe
- Cromesquis au saumon, ciboulette et combava
- Vol au vent à la Saint Jacques au champagne et beurre maître d'hôtel

PLATEAU DE MACARONS SALÉS

Plateau de 18 pièces 36.00€

- Crèmeux au foie gras truffé
- Parfait au saumon fumé - crèmeux au raifort et betterave rouge
- Rillettes de crabe à la ciboulette - houmous aux cacahuètes
- Ganache au Gorgonzola - mascarpone - jambon de parme et fruits secs
- Tartare de crevettes à la crème - tomate confite - guacamole
- Duxelles de cèpes - crèmeux aux châtaignes

LES CUILLÈRES DÉGUSTATION

Plateau de 18 pièces 36.00€

- Gambas à l'armoricaine - mirepoix de légumes
- Patate douce au pain d'épices - moelleux de volaille - pruneaux et abricots au porto
- Saint Jacques au lard grillé - fondue de chou et poireau aux marrons
- Poêlée de courges aux épices - jambon de Noël et ses fruits

Les Bouchées Salées

LES MINI VERRINES SALÉES

Plateau de 20 pièces 44.00€

- Mousseline de crabe à l'avocat - tartare de crevettes à l'Antillaise
- Tataki de bœuf au gingembre - crèmeux de carottes aux épices Spicy Nuts
- Brandade au citron confit - tombée de fenouil - saumon fumé aux zestes de mandarine
- Crèmeux de foie de volaille - poêlée de chanterelles aux châtaignes et butternut

LES MINI TARTELETTES VÉGÉTARIENNES

Plateau de 16 pièces 32.00€

- Crevettes épicées au guacamole - graines torrifiées
- Poêlée de champignons au vinaigre de framboise
- Fromage blanc aux fines herbes - mirepoix de légumes
- Petit nid d'œuf de caille

Mini verrines



Canapés assortis



Cuillères dégustation



Suédois Surprise

Plateau Festif



Kougelhopf fourré

Mini tartelettes végétariennes



Pain surprise aux noix

LES CANAPÉS ASSORTIS

Uniquement en plateau

- 12 pièces 21.60€
- 16 pièces 28.80€
- 25 pièces 45.00€

LES «SURPRISE»

Le Suédois surprise

40 parts 48.00€

Le Kougelhopf fourré

à l'alsacienne

40 parts 48.00€

Le Kougelhopf fourré surprise

40 parts 48.00€

Le pain surprise aux noix

ou campagne

15 parts 23.00€

30 parts 38.00€

60 parts 62.00€

LE KUGELHOPF SALÉ

9 parts 14.50€

16 parts 22.00€

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS

À chauffer - 47.00€ le kg

Les Pâtés en croûte

PÂTÉ CLASSIC

Pâté en croûte classique
28.00€ le kg

Classic



PÂTÉ FOIE GRAS

Pâté en croûte au foie gras
45.00€ le kg

Foie gras



FOIE GRAS MAISON

Foie gras de Canard : 110€ le kg
Foie gras d'Oie : 150€ le kg



Coquille aux noix de Saint-Jacques



À chauffer

La coquille
aux noix de Saint-Jacques 8.90€ pièce

La bouchée à la reine 25.00€ le kg

La croûte au beurre 1.40€ pièce

PERIGOURDINE

Foie gras de canard - chutney de
fruits secs - pâte brisée aux épices
de Noël

ALSACIENNE

Aux 3 viandes : veau,
porc et volaille marinés
au Riesling et échalotes
confites - poêlée de
champignons



Nos Tourtes de Noël

Taille unique 6 pers.
Périgourdine : 42.00€
Alsacienne : 36.00€

BRESSOISE

Suprême de volaille - quenelles
de dinde - chanterelles poêlées -
éclats de châtaignes

TROUVILLOISE

Noix de Saint Jacques
et gambas snackées -
champignons sautés
aux fines herbes - flan
safrané



Nos Quiches de Noël

Taille unique 6 pers.
Bressoise : 36.00€
Trouvilloise : 39.00€

Les Horloges

Taille unique
5 pers. : 34.00€



Nouvel An

de Minuit ★

TROPIX

Croustillant exotique coco - bavaoise vanille - brunoise de mangue - gelée passion - banana bread - sablé breton - glaçage passion

ÉCLAT

Biscuit aux éclats de framboises - crémeux chocolat blanc - croustillant au riz soufflé et chocolat blanc - confit de framboise - mousse aux fruits rouges

CHOCO TRIO

Mousse aux 3 chocolats - lait Tanariva 33% - blanc ivoire 35% et noir Caraïbe 66% - biscuit sans farine

Les Créa' Calendriers ★

Taille unique 5 pers. : 32.00€

PISTACHE

Biscuit roulé viennois - crème et ganache montée pistache - éclats de pistaches

GRANOLA

Biscuit moelleux aux amandes - crémeux caramel au beurre salé - caramel tendre - granola maison

Les Calendriers ★

Crème mousseline uniquement
(mélange crème pâtissière et crème au beurre)

LA BOURBON à la vanille
L'ALSACIENNE au kirsch
LA BRÉSILIENNE au café
LA CARAÏBE au chocolat

Taille unique 4-5 pers. : 29.00€
avec déco Nouvel An



Les Fruitées ★

Aux fruits... sablés ou biscuit

Taille unique 6 pers. : 34.50€
avec déco Nouvel An

★ À commander jusqu'au 28 décembre inclus



Les Calendriers Glacés ★

PERCE NEIGE

Brownie - glace cookie - caramel tendre - parfait vanille - pépites de cookie

CLEMATITE

Croustillant et parfait framboise - glace yaourt - ganache montée yaourt framboise - biscuit génoise

Uniquement en 4 pers. : 27.60€
et 6 pers. : 39.00€

NOUGATINÄ

Boules de glace et sorbets surprise sur fond de nougatine - pointe de nougatine et chantilly

MILLE-FEUILLE GLACÉ

Alternance de fines couches de chocolat et de sorbets
SURPRISE



Les Glacés ★ Avec décor Nouvel An

Nouvel An

LE VACHERIN GLACÉ ROND

Cannelle - marron - quetsches
Vanille - chocolat - café
Melon - fraise - vanille
Banane - mangue - framboise
Uniquement en 6 pers. : 42.00€

LE BAECKE OFE GLACÉ

Moule baeckeofe en chocolat noir garni d'un assortiment de sorbets et de glace vanille SURPRISE

Uniquement en :
4 pers. : 28.00€
et 8 pers. : 52.00€

★ À commander jusqu'au 28 décembre inclus



Maxime

La Pâtisserie Maxime vous accueille durant cette période tous les jours de 7h30 à 19h, sauf :

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE

de 7h30 à 16h (salon de thé fermé)

LUNDI 25 & MARDI 26 DÉCEMBRE

FERMÉ

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

de 7h30 à 16h (salon de thé jusqu'à 15h)

LUNDI 1^{ER} JANVIER

FERMÉ

Le Café Max By Chloé vous accueille durant cette période du mardi au samedi de 9h à 19h, sauf :

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE

de 9h à 16h (petit-dej et petite restauration jusqu'à 15h)

LUNDI 25 & MARDI 26 DÉCEMBRE

FERMÉ

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

de 9h à 16h (petit-dej et petite restauration jusqu'à 15h)

LUNDI 1^{ER} JANVIER

FERMÉ

Café Max
By Chloé

Paiement à distance POSSIBLE

Commandez nos produits
sur la boutique en ligne :
www.patisseriemaxime.fr

