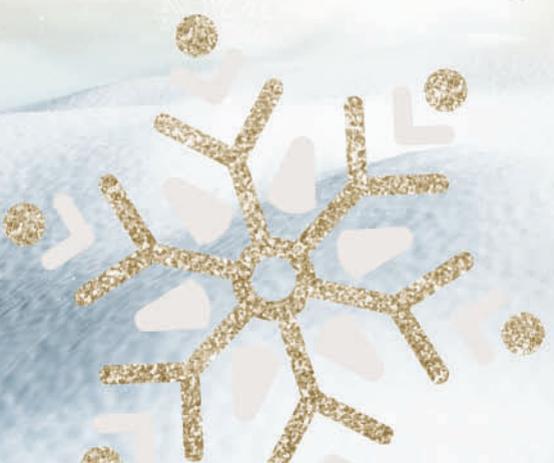


Noël
& Nouvel An

2024 - 2025



Maxime



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

Sans farine, sans fruits à coque,
sans arachides

Mousse aux 3 chocolats - lait
Tanariva 33% - blanc ivoire 35% et
noir Caraïbe 66% - biscuit - ganache
montée chocolat lait

CROUSTI PECAN

Biscuit moelleux aux éclats
de noix de pécan - mousse
praliné pécan - croustillant
feuillantine - sablé et crémeux
vanille - caramel tendre

ÉCLAT D'AGRUMES

Bavaroise vanille - biscuit roulé aux
confits d'orange curcuma - praliné
intense crémeux - sablé croustillant
et glaçage à l'orange

ROSÉE D'HIVER

Biscuit madeleine - crémeux
mascarpone - bavaroise
et compotée de framboises
sablé pressé

SATIN DULCEY

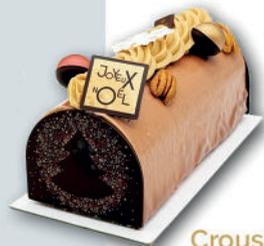
Sans farine - avec fruits à coques
Crème Dulcey - croustillant cric-crac
biscuit chocolat - crémeux
et ganache montée chocolat intense
coulant Dulcey

CARAÏBE

Mousse mangue - crémeux litchi -
cristalline d'ananas - dacquoise
et croustillant coco - ananas rôti

Les Créa' ★

Taille unique 5 pers.: 34.00€



Crousti
Pécan



Choco Trio



Éclat
d'agrumes



Rosée
d'hiver



Satin Dulcey



Caraïbe



À commander jusqu'au 19 décembre inclus

Les Créa' Roulées ★

Casse-Noisette



Forêt Noire



Framboise

Taille unique 5 pers.: 32.00€

FORÊT NOIRE

Sans fruits à coques

Crème au kirsch - confit de griottes - biscuit au chocolat - chantilly - griottes

CASSE-NOISETTE

Crème praliné et noisette - cœur caramel - biscuit amande noisette aux éclats de noisettes

★ 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€



FRAMBOISE

Biscuit viennois - crème et confit de framboise - crumble framboise



Les Créa' glacées ★

FLOCON

Biscuit cannelle - glace vanille marbré au confit de quetsche - mousse glacée cannelle - sorbet quetsche - éclat de meringue - glaçage croustillant

CRISTAL

Biscuit et glace chocolat - mousse glacée banane - sorbet passion - perle croustillante chocolat et fines feuilles de chocolat



Flocon



Cristal



Baeckeofe glacé

Omelette Norvégienne



Mille-feuille glacé

OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace vanille, pralin et fraise - biscuit - meringue

MILLE-FEUILLE GLACÉ

Alternance de fines couches de chocolat noir et de sorbets SURPRISE

Uniquement en 4 pers.: 28.80€
et 6 pers.: 42.00€

LE BAECKEOFE GLACÉ

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

Uniquement en 4 pers.: 28.80€
et 8 pers.: 54.40€

LE VACHERIN GLACÉ ROND

Sorbet orange et chocolat noir, glace pain d'épices

Glace chocolat au lait, noisette et caramel au beurre salé

Sorbet passion, mangue et framboise

Glace vanille, marron et praliné

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

1.80€ la pièce



NOS MACARONS 1.60€ la pièce

En coffret :

8 pièces 14.80€ - 12 pièces 21.20€

18 pièces 30.80€ - 24 pièces 40.40€



*Plaisir
d'offrir*



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



Les Bouchées Salées

PLATEAU DE MINI CAKES SALÉS

Plateau de 16 pièces 32.00€

- Aux noisettes, cèpes et comté - crème de marron
- Aux Saint Jacques et poireaux à la truffe - crème au poivre fumé et lard grillé
- Au magret fumé-poivre et pruneau mariné - crème de foie gras
- Aux escargots et chanterelle-crème de persillade

PLATEAU DE BURGERS FESTIFS

Plateau de 16 pièces 36.00€

À consommer chaud ou froid

- Pastrami de bœuf - condiment tartare - cheddar - moutarde à l'ancienne
- Saumon fumé à la crème d'aneth - fondue de fenouil au curcuma - mozzarella
- Saint Jacques safrané - chutney de mangue - comté - fondue d'épinard
- Magret de canard - foie gras - lard grillé - emmental - confit d'échalote aux raisins

LES CUILLÈRES DÉGUSTATION

Plateau de 18 pièces 36.00€

- Riz comme une paëlla au Saint Jacques - chips de chorizo
- Nouilles à la Thaïlandaise - gambas sautées au poivre de Sichouan
- Poêlée de pommes au beurre salé - pain d'épices - foie gras
- Tartare de poire et volaille à la truffe - crémeux de courges aux châtaignes

LES MINI VERRINES SALÉES

Plateau de 16 pièces 35.20€

- Poulet à l'Orientale - houmous de potiron
- Gambas à la mexicaine - crémeux guacamole
- Cappuccino de céleris à la truffe - tartare de légumes croquants
- Mousseline de foie gras - chutney de Noël - magret fumé

LES MINI TARTELETTES VÉGÉTARIENNES

Plateau de 16 pièces 32.00€

- Poêlée de champignons au vinaigre de framboise
- Fromage blanc aux fines herbes - mirepoix de légumes
- Œuf mimosa
- Provençale



Mini verrines



Canapés assortis



LES CANAPÉS ASSORTIS

Uniquement en plateau

12 pièces 21.60€

16 pièces 28.80€

25 pièces 45.00€

Cuillères dégustation



Suédois Surprise

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€

Plateau



Kougelhopf fourré

Le pain surprise aux noix
ou campagne

15 parts 23.00€

30 parts 38.00€

60 parts 62.00€

Mini tartelettes végétariennes



Pain surprise
aux noix

LE KUGELHOPF SALÉ

9 parts 14.50€

16 parts 22.00€

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS

À chauffer - 47.00€ le kg

Les Pâtés en croûte

PÂTE CLASSIC

Pâté en croûte classique
28.00€ le kg



PÂTE FOIE GRAS

Pâté en croûte au foie gras
45.00€ le kg



PÂTE ROYAL

Farce fine de veau et émincé
de volaille marinée au cognac.
Cœur au foie gras et confit
de lapin aux pruneaux.
45.00€ le kg

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 9.50€ pièce

La bouchée à la reine 25.00€ le kg

La croûte au beurre 1.60€ pièce

COIN COIN

Canard et poulet mariné au pinot gris
farce fine au foie gras et carottes

ALSACIENNE

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

CÔTÉ MER

Carpaccio de saumon
et cabillaud sur lit de
poireaux et butternut -
poêlée de chanterelles

MARAÎCHÈRE VÉGÉTARIENNE

Poêlée de légumes racines
brocolis aux amandes
effilées - crumble aux
châtaignes

COMPOSTELLE

Saint Jacques et gambas
poêlées aux morilles
- compotée de potiron
et panais

Nos Tourtes de Noël



Taille unique 6 pers.
Coin Coin: 42.00€
Alsacienne: 36.00€
Côté Mer: 42.00€



Nos Quiches de Noël



Taille unique 6 pers.
Maraîchère végétarienne:
30.00€
Compostelle: 39.00€

Les Horloges

de Minuit ☆

Taille unique
5 pers.: 34.00€



Nowel An

CARAÏBE

Mousse mangue - crémeux litchi -
cristalline d'ananas - dacquoise
et croustillant coco - ananas rôti

ROSÉE D'HIVER

Biscuit madeleine - crémeux
mascarpone - bavaroise
et compotée de framboises
sablé pressé

CHOCO TRIO

Sans farine, sans fruits à coque,
sans arachides

Mousse aux 3 chocolats - lait
Tanariva 33% - blanc ivoire 35% et
noir Caraïbe 66% - biscuit - ganache
montée chocolat lait



Les Créa' Calendriers ☆

Taille unique 5 pers.: 32.00€

CASSE-NOISETTE

Crème praliné et noisette - cœur caramel
biscuit amande noisette aux éclats de noisettes

FRAMBOISE

Biscuit viennois - crème et confit de framboise
crumble framboise

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 ☆

Uniquement Nouvel an
Aux fruits... sablés ou biscuit

☆ À commander jusqu'au 27 décembre inclus

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



Les Calendriers Glacés ★

FLOCON

Biscuit cannelle - glace vanille marbré au confit de quetsche - mousse glacée cannelle - sorbet quetsche - éclat de meringue - glaçage croustillant

OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace vanille - pralin et fraise - biscuit - meringue

Uniquement en 4 pers.: 28.80€
et 6 pers.: 42.00€

CRISTAL

Biscuit et glace chocolat - mousse glacée banane - sorbet passion - perle croustillante chocolat et fines feuilles de chocolat

MILLE-FEUILLE GLACÉ

Alternance de fines couches de chocolat et de sorbets SURPRISE



Les Glacés ★ Avec déco Nouvel An

Nouvel An

LE VACHERIN GLACÉ ROND

Glace vanille, marron et praliné
Sorbet orange et chocolat noir, glace pain d'épices
Glace chocolat au lait, noisette et caramel au beurre salé
Sorbet passion, mangue et framboise

Uniquement en 6 pers.: 42.00€



À commander jusqu'au 27 décembre inclus

LE BAECKE OFE GLACÉ

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

Uniquement en:
4 pers.: 28.80€
et 8 pers.: 54.40€

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



MARDI 24 DÉCEMBRE

de 7h30 à 16h (salon de thé fermé)

MERCREDI 25 & JEUDI 26 DÉCEMBRE

****FERMÉ****

MARDI 31 DÉCEMBRE

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

MERCREDI 1^{ER} JANVIER

****FERMÉ****

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



MARDI 24 DÉCEMBRE

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

MERCREDI 25 & JEUDI 26 DÉCEMBRE

****FERMÉ****

MARDI 31 DÉCEMBRE

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

MERCREDI 1^{ER} JANVIER

****FERMÉ******

Paiement à distance POSSIBLE

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



Retrouvez-nous également **Place de Neubourg**
dans notre chalet. Vin chaud, chocolat chaud
et pleins d'autres gourmandises...



25 Grand'Rue - HAGUENAU
03 88 93 94 72



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



INFORMATIONS DE COMMANDE & RETRAIT

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

★ **Collection Nouvel An**
Commande jusqu'au 27 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

Boutique en ligne : patisseriemaxime.fr

