

Noël &  
Nouvel An  
2025 - 2026

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](http://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.

# Les Créa<sup>★</sup>

Taille unique 5 pers. : 34.00€

## 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



## MANGUE ANANAS

Croustillant chocolat blanc - confit d'ananas et citron vert - ananas rôti - biscuit joconde - crémeux mangue mousse mangue et ananas



## CHOCO PRALIN

Brownie chocolat  
- mousse pralin  
- crémeux chocolat noir - croustillant praliné chocolat  
- ganache montée pralin - glaçage rocher



## FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges  
- crémeux et compotée de fruits rouges - biscuit madeleine - éclat de framboises - sablé croustillant chocolat blanc

## L'ÉPICÉ

Biscuit pain d'épice - compotée d'orange - bavaroise aux épices de Noël - streusel croustillant

## CARAMEL VANILLE

Bavaroise vanille - crémeux caramel au beurre salé - biscuit vanille - croustillant au riz soufflé et éclat de caramel



À commander jusqu'au 19 décembre inclus

# Les Créa' Roulées ★

Caramel  
Spéculos



Forêt Noire



Pistache framboise

Taille unique 5 pers. : 32.00€

## FORÊT NOIRE

Sans fruits à coques

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

## CARAMEL SPECULOS

Biscuit viennois - crèmeux cara-  
mel et spéculos

## PISTACHE FRAMBOISE

Biscuit viennois - mousse pistache  
- confit de framboise - éclat de  
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€



# Les Créa' glacées ★

## FRISSON

Biscuit madeleine

- croustillant framboise
- crème glacée fromage blanc
- mousse glacée framboise

## PECAN

Biscuit vanille

- croustillant praliné pecan
- crème glacée vanille
- mousse glacée pecan

## CANNELLE MANDARINE

Croustillant cannelle

- biscuit pain d'épice
- sorbet mandarine aux épices de Noël - glace cannelle

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

## 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€



## BAECKEOFÉ GLACÉ

Moule baeckeofé 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€



## VACHERIN GLACÉ ROND

- Glace vanille, pistache, pralin
- Sorbet pomme, caramel, vanille
- Glace chocolat, café, noisette
- Sorbet passion, melon, 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



## NOS MACARONS

1.60€ la pièce

En coffret :

8 pièces 14.80€ - 12 pièces 21.20€  
18 pièces 30.80€ - 24 pièces 44.40€



## LES RÉDUCTION SUCRÉES

1.80€ la pièce

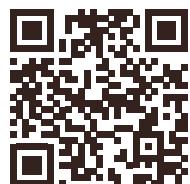


# Plaisir d'offrir



Commandez nos produits sur :  
[www.patisseriemaxime.fr](http://www.patisseriemaxime.fr)

Paiement à distance POSSIBLE



# Les Bouchées

# Salées

## PLATEAU DE BRIOCHETTES

Plateau de 16 pièces 32.00€

- Foie gras - confit d'échalotes - crumble bearewecke
  - fruits séchés - lard grillé
- Mousseline au crabe - chutney mangue - guacamole
  - gambas
- Crèmeux citron aneth saumon fumé - pickles
- Creamcheese au sésame - poêlée de légumes au soja
  - poulet saté - noix de cajou

## PLATEAU À CHAUFFER DE CHOUQUETTES

Plateau de 16 pièces 36.00€

À consommer chaud

- Béchamel au foie gras et morille - duo de canard et pistache
- Béchamel au Poireau safrané - St Jacques et gambas flambées
- Béchamel au conté truffé - poulet grillé et cèpes
- Béchamel aux fines herbes - fondant de légumes d'hiver aux châtaignes



## LES MINI VERRINES SALÉES

Plateau de 16 pièces 35.20€

- Tiramisu au foie gras
  - chutney de pommes au beurre salé - pain d'épice
  - chantilly café
- Mousseline de butternut
  - crèmeux d'épinard - saumon rôti - amandes grillées
- Liégeois de crème de mâche
  - fouetté de fromage frais - tartare de gambas au citron et pamplemousse
- Panacotta de panais - poêlées de chanterelles aux châtaignes

## 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



Pain surprise aux noix



Kougelhopf fourré



Mini tartelettes végétariennes



Suédois Surprise

## 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 KOUGELHOPF 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



## PÂTÉ FOIE GRAS

Pâté en croûte au foie gras  
45.00€ le kg



## PÂTÉ DE NOËL

Aiguillettes de canard marinées  
au porto rouge et noisettes grillées  
- farce de volaille au foie gras - dés  
de pommes et pruneaux au cognac  
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

3 volailles aux morilles et mirepoix de potiron à la truffe et foie gras

## ALSACIENNE

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

## CÔTÉ MER

Mille-feuille de saumon et cabillaud - butternut et girolles sautées à la crème

## MARAÎCHÈRE VÉGÉTARIENNE

Poêlée de légumes d'hiver - champignons des bois en persillade

## COMPOSTELLE

Fricassée de St Jacques et crevettes - moules aux échalotes safranées - tombée d'épinard - chorizo grillé

## VOSGIENNE

Lardons grillés - kassler fumé - comté - reblochon - oignons rissolés - ciboulette

# Nos Tourtes de Noël



Taille unique 6 pers.

Coin Coin : 42.00€

Alsaciennne : 36.00€

Côté Mer : 42.00€

# Nos Quiches de Noël



Taille unique 6 pers.

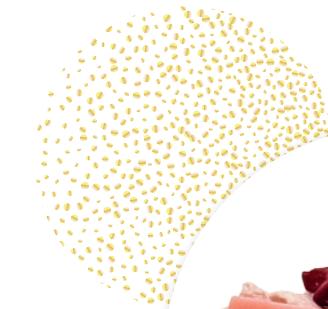
Maraîchère végétarienne :

30.00€

Compostelle : 39.00€

Vosgienne : 39.00€

# Les Horloges



Taille unique  
5 pers. : 34.00€



Nouvel An

# de Minuit ★

## CARAMEL VANILLE

Bavaroise vanille - crémeux caramel au beurre salé - biscuit vanille - croustillant au riz soufflé et éclat de caramel

## FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges-crèmeux et compotée de fruits rouges - biscuit madeleine - éclat de framboises - sablé croustillant chocolat blanc

## 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 sans farine



# Les Créa' Calendriers ★

Taille unique 5 pers. : 32.00€

## CARAMEL SPECULOS

Biscuit viennois - crémeux caramel et spéculos

## PISTACHE FRAMBOISE

Biscuit viennois - mousse pistache  
- confit de framboise - éclat de pistache

# 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 ★<sup>2</sup>

## FRISSON

Biscuit madeleine - croustillant framboise - crème glacée fromage blanc - mousse glacée framboise

## PECAN

Biscuit vanille - croustillant praliné pecan - crème glacée vanille - mousse glacée pecan

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

## MILLE-FEUILLE GLACÉ

Alternance de fines couches de chocolat et de sorbets SURPRISE



# Les Glacés



Avec déco Nouvel An

## LE VACHERIN GLACÉ ROND

Glace vanille, pistache, pralin

Sorbet pomme, caramel, vanille

Glace chocolat, café, noisette

Sorbet passion, melon et framboise

Uniquement en 6 pers. : 42.00€

## LE BAECKEFOE GLACÉ

Moule baeckeoffe 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€

Nouvel An



À commander jusqu'au 27 décembre inclus

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



### **MERCREDI 24 DÉCEMBRE**

de 7h30 à 16h (salon de thé fermé)

### **JEUDI 25 & VENDREDI 26 DÉCEMBRE**

**\*\*FERMÉ\*\***

### **MERCREDI 31 DÉCEMBRE**

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

### **JEUDI 1<sup>ER</sup> JANVIER**

**\*\*FERMÉ\*\***



### **MERCREDI 24 DÉCEMBRE**

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

### **JEUDI 25 DÉCEMBRE**

**\*\*FERMÉ\*\***

### **VENDREDI 26 DÉCEMBRE**

de 14h à 19h

### **MERCREDI 31 DÉCEMBRE**

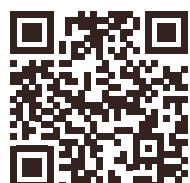
de 9h à 16h (petit-dej et petite restauration jusqu'à 15h)

### **JEUDI 1<sup>ER</sup> JANVIER**

**\*\*FERMÉ\*\***

Commandez nos produits sur :  
[www.patisseriemaxime.fr](http://www.patisseriemaxime.fr)

**Paiement à distance POSSIBLE**



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

### ★<sup>1</sup> Collection Noël

Commande jusqu'au 19 décembre inclus

### ★<sup>2</sup> 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](http://patisseriemaxime.fr)