

*Noël &
Nowel 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
- 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



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



Les Créa★

Taille unique 5 pers. : 34.00€

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

- bavaoise aux épices

de Noël - streusel croustillant

CARAMEL VANILLE

Bavaoise 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 caramel 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€

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€

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



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 44.40€



Plaisir d'offrir



Commandez nos produits sur :
www.patisseriemaxime.fr

Païement 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 au 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

LES CANAPÉS ASSORTIS

Uniquement en plateau

12 pièces 21.60€

16 pièces 28.80€

25 pièces 45.00€



Pain surprise aux noix



Kougelhopf fourré

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€



Mini tartelettes végétariennes



Suédois Surprise

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 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€

Alsacienne : 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

de Minuit ★

Taille unique
5 pers. : 34.00€



Nouvel An

CARAMEL VANILLE

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

FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges-crémeux 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 ★₂

Taille unique 5 pers. : 32.00€

CARAMEL SPECULOS

Biscuit viennois - crémeux caramel et speculos

PISTACHE FRAMBOISE

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

Les Calendriers ★₂

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 ★₂

Uniquement Nouvel an

Aux fruits... sablés ou biscuit

★₂ À commander jusqu'au 27 décembre inclus

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



Les Calendriers Glacés ★

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

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€



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 :

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^{ER} 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^{ER} JANVIER

****FERMÉ****

Commandez nos produits sur :
www.patisseriemaxime.fr

Paielement 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



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

