

Les salés

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:
• de 12 pièces 21.60 € • de 16 pièces 28.80 €
• de 25 pièces 45.00 €

Minis verrines salées 2.20 € la pièce
Uniquement plateau de 20 pièces 44.00 €

Cuillères dégustation 2.00 € la pièce
Uniquement plateau de 18 pièces 36.00 €

Mignardises végétariennes 2.00 € la pièce
Uniquement plateau de 16 pièces 32.00 €

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variété

Wraps 1.80 € la pièce
Tartines variées 2.00 € la pièce
BB brioches farcies 1.80 € la pièce
Minis malicettes assorties 1.80 € la pièce
Mini burger froid 2.30 € la pièce
Minis pâtés en croûte 1.65 € la pièce
Minis bretzels fourrés 2.10 € la pièce

PÂTÉS EN CROÛTE

Le pâté en croûte MAISON 28.00 € le kg
Le pâté en croûte au foie gras et pistache 45.00 € le kg

Le mini pâté en croûte MAISON 28.00 € le kg
(entier au poids)

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 €
15 parts 23.00 €
30 parts 38.00 €
60 parts 62.00 €
Pain surprise long campagne ou noix

À CHAUFFER

BOUCHÉES SALÉES

Feuilletés salés assortis 47.00 € le kg

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variété

Mini-croque 3.00 € la pièce
Mini max burger 3.65 € la pièce

La coquille
Saint-Jacques 9.50 € la pièce
La bouchée à la reine 25.00 € le kg

QUICHES 4/6/8 pers. (sous 48h)

Végétarienne 4.40 € la pers
Variété de légumes de saison

Classique Lorraine 4.80 € la pers
Jambon, lardon, gruyère

Jambon tomate 4.90 € la pers

Trouilloise (4 ou 6 pers.) 5.50 € la pers
St-Jacques, crevettes, champignons, bisque

TOURTES 4/6/8 pers. (sous 48h)

Lorraine 5.50 € la pers
Viande marinée au Riesling, champignons, crème

Napoli (4 ou 6 pers.) 5.70 € la pers
Jambon, épinard, tomate, crème

Écossaise (4 ou 6 pers.) 5.90 € la pers
Saumon, épinard, tomate, crème

À CONSOMMER FROID

Petit pâté de Ris de veau au foie gras et morilles

5.80 €

25 Grand'Rue
Hagenau
03 88 93 94 72



8 place d'Armes
Hagenau
03 88 73 71 18

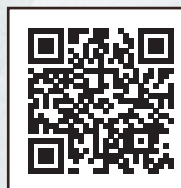


www.wine.com.fr

CARTE

d'Hiver

COMMANDEZ EN LIGNE SUR
patisseriemaxime.fr



LES FRUITÉS

Tarte aux Framboises ou fruits
Sur fond sablé crème vanille OU sur fond biscuit

Mille feuilles aux framboises
Avec crème vanille

LES CRÉA

Le Saint Honoré pralin
Crème légère au pralin - cœur praliné amande noisette
choux craquelin - sur fond pâte à choux et feuilletée

La Charlotte Framboise
Bavaroise vanille - cœur confiture et framboises
fraîches - biscuit cuillère

Macaron Quetsche Cannelle
Ganache quetsche cannelle et confit de quetsche

Velours Bleu
Mousse mascarpone vanille - coulis et crémeux de
myrtille - biscuit madeleine - croustillant feuillantine

Hawaïen
Le Hawaïen mousseline et poêlée d'ananas - dacquoise
amande - macaronnade coco

LES CHOCOLATS

Rouge et noir
Crème légère vanille - biscuit chocolat - coulis
framboise - mousseux chocolat - pâte sablée chocolat

100% Pistache
Tarte fond sablée - crème de pistache - ganache
montée pistache - praliné pistache maison

Chocotrio (sans gluten)
Alliance de trois mousses lait - blanc - noir

LES VINTAGES

La Forêt Noire
Kirsch truffé et confit aux griottes - mousse et biscuit
chocolat noir

Le Saint Honoré
Chantilly et crème au Kirsch - pâte à choux - fond
feuilleté

Le Paris Brest
Pâte à choux - crème légère noisette - éclats de
noisettes - praliné maison

La tarte au citron
Sablée avec ou sans meringue

4 pers. 28.00 € - 6 pers. 39.00 €
8 pers. 48.00 € - 10 pers. 58.00 €
Au-delà de 10 pers. 5.60 € par pers

Eclat d'Automne
Tarte fond sablé - dacquoise et croustillant noisette
confit de figues et framboises - ganache montée
noisette

Poire Caramel
Crémeux caramel au beurre salé - compotée de
poire - mousse légère poire - croustillant au riz
soufflé - biscuit aux éclats de caramel

Torche aux marrons
Crème aux marrons sur fond sablé - meringue
chantilly

4 pers. 28.00 € - 6 pers. 39.00 €
8 pers. 48.00 € - 10 pers. 58.00 €
Au-delà de 10 pers. 5.60 € par pers

Opéra
Biscuit Joconde - crème au café - truffé

Bombe au chocolat
Mousse au chocolat lait et noir - biscuit sans farine

4 pers. 28.00 € - 6 pers. 39.00 €
8 pers. 48.00 € - 10 pers. 58.00 €
Au-delà de 10 pers. 5.60 € par pers

Le Mille-feuille à la vanille (carré)
Alternance de pâte feuilletée - crème pâtissière vanille

Le Classique
Biscuit fourré crème pâtissière ou beurre ou mousseline

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 MINIS

Réductions sucrées 1.80 € la pièce
Mini financiers assortis 1.50 € la pièce
Mini tarte de saison 1.50 € la pièce
Les minis verrines 2.00 € la pièce
Les grandes verrines 5.70 € la pièce

Les macarons MAISON 1.60 € la pièce
En coffret :
8 pièces 14.80 € le coffret / 12 pièces 21.20 € le coffret
18 pièces 30.80 € le coffret / 24 pièces 44.40 € le coffret

LES GLACES

Vacherin classique
3 parfums aux choix - meringue - chantilly
• En sorbet : fraise, framboise, citron, mangue,
passion, melon, ananas
• En glace : vanille, chocolat, café, praliné,
pistache, banane

Mille-feuille glacé
En 4/6/8/10/12 pers.
Alternance de sorbets et de fines feuilles de chocolat

Baeckeofe glacé (en 4 ou 8 pers.)
Coque en chocolat noir garnie d'un assortiment de
glace vanille et de sorbets

Les petits-fours
En boîte :
200 g 13.00 € la boîte
300 g 19.50 € la boîte
400 g 26.00 € la boîte

Les Chocolats MAISON
En ballotin :
100 g 12.50 € le ballot
170 g 21.25 € le ballot
250 g 30.00 € le ballot
375 g 45.00 € le ballot
500 g 60.00 € le ballot

Profiterole
Biscuit moelleux - glace vanille et chocolat -
glacage rocher - choux craquelin garnis de glace
vanille - coulis chocolat

Rouge glacé
Sorbet fraise et framboise - glace yaourt - biscuit
amande - meringue croquante

4 pers. 28.80 € - 6 pers. 42.00 €
8 pers. 54.40 € - 10 pers. 66.00 €
Au-delà de 12 pers. 76.80 €

Glace ou sorbet en litre 16.00 € ou ½ litre 9.00 €

ET BIEN SÛR... NOS VIENNOISERIES !

Croissant, Pain chocolat, Escargot, Kougelhoph,
Streusel, Tresse, Chinois etc.

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

CAKE EN FOLIE

Uniquement 6 pers. au poids

Vanille
Marbré
Tout chocolat aux pépites
Citron
Pistache griottes

ENTREMETS FORME SPÉCIALE

Pâte à sucre 7.50 € la pers.
Pâte d'amandes 8.00 € la pers.

À partir de 10 pers.
dans la limite de nos possibilités

LES CHOUX MONTÉS
8.00 € la pers.
Uniq. forme carrée selon photo

WEDDINGCAKE 10.00 € la pers.
(dégressif : à partir de 20/30 pers. 9.50 € la pers.
40/50 pers. 8.50 € la pers. - au-delà de 50 pers. 8.00 € la pers.)
En décor personnalisé dans la limite de nos possibilités