

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 €
Le kougelhopf fourré à l'alsacienne	16 parts 22.00 €

Le kougelhopf fourré	40 parts 48.00 €
surprise	
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

Trouvilloise (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 €

www.patisseriemaxime.fr



www

www.patisseriemaxime.fr



Les Sucrés

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

Hawaien
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 mousse 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
Mini financiers assortis
Mini tarte de saison
Les minis verrines
Les grandes verrines

1.80 € la pièce
1.50 € la pièce
1.50 € la pièce
2.00 € la pièce
5.70 € la pièce

Les macarons MAISON

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

Baeckeoffe 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 ballotin
170 g 21.25 € le ballotin
250 g 30.00 € le ballotin
375 g 45.00 € le ballotin
500 g 60.00 € le ballotin



Profiterole

Biscuit moelleux - glace vanille et chocolat - glaçage 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, Kougelhopf, Streusel, Tresse, Chinois etc.

CAKE EN FOLIE

Uniquement 6 pers. au poids

Vanille
Marbré
Tout chocolat aux pépites
Citron
Pistache griottes



LA QUALITÉ EST
NOTRE INGRÉDIENT
PRINCIPAL



LES CHOUX MONTÉS

8.00 € la pers.
Uniq. forme carrée selon photo

WEDDINGCAKE

10.00 € la pers.
(dégrossif: 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