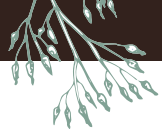


# Les salés



## 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  
Haguenau  
03 88 93 94 72

Adhérent  
CAP  
Pays d'Alsace du Nord



8 place d'Armes  
Haguenau  
03 88 73 71 18

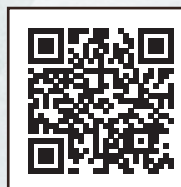


www.wine.com.fr

## CARTE

# d'Hiver

COMMANDEZ EN LIGNE SUR  
[patisseriemaxime.fr](http://patisseriemaxime.fr)



Maxime



## 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

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

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

## 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**  
Crèmeux 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

**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