

Traiteur

Tartelettes salées : quiche, oignons, pizza, flambées, mini-friand, saucisses feuilletées	1.30€ / pièce
Kougelhoppf au lard : 350gr / 500gr / 750gr / 1kg	23€/kg
Feuilletés salés assortis : amandes, cumin, pavot, gruyère, olives, anchois...	43€/kg
Navettes fromage frais saumon fumé, mousse de foie gras ou fromage de chèvre-miel-pignon	1,45€/pièce
Pain surprise long aux noix (40 parts) : saumon fumé, rosette, tartare, jambon blanc, saucisse de foie	38€
Pain surprise (60 parts) : saumon, jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisse de foie, crème de roquefort	38€
Brioche au crabe (64 parts)	42€
Brioche au saumon (64 parts)	38€
Pâté en croûte (spécialité de la maison depuis 1804) Coupé, nappé sur plateau	4€/tranche
Pâté en croûte entier Pour 6 : 24€, pour 8 : 32€, pour 10 : 39€, pour 12 : 45€, pour 16 : 59€	
Pâté ficelle entier	19,80€
Pâté ficelle (minimum 30 parts), nappé et présenté sur plateau	25,90€

Nouvel An

Nos **calendriers** (rectangulaire) :

- **Le traditionnel biscuit nature** et crème au beurre au choix : café, chocolat,

kirsch, grand marnier, praliné

- **Mousse au 3 chocolats**, un grand classique

- **L'Opera** : Joconde aux amandes imbibée au café corsé, ganache au chocolat noir

72 % de cacao et crème au beurre café

4pers/22€ - 6pers/33€ - 8pers/44€

- **La traditionnelle Forêt Noire** pour bien commencer l'année!

- **Le calendrier Vosgien** génoise chocolat imbibée à l'alcool de framboise,

framboises alcoolisées, chantilly et copeaux de chocolat

4pers/24€ - 6pers/34.50€ - 8pers/45€

Nos entremets habituels ronds (Rouge-Passion, Clélia, mousse fraise, mousse framboise, etc...) avec décor Nouvel An

4pers/22€ - 6pers/33€ - 8pers/44€

Derniers délais pour les commandes

commande spéciale : 14 décembre

pour Noël : 17 décembre

pour Nouvel An : 29 décembre



Horaires d'ouvertures

jeudi 24 décembre : 7h à 16h30

jeudi 31 décembre : 7h à 16h30

Fermé le 25 et 26 décembre
ainsi que le 1er janvier 2020

Schaeffer

PÂTISSERIES, CHOCOLATS & GLACES



Carte Noël 2020

92 RUE DU GÉNÉRAL GOURAUD 67210 OBERNAI / 03 88 95 23 53

WWW.PATISSERIE-SCHAEFFER.FR

RETROUVEZ NOUS AUSSI SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

@PATISSERIE.SCHAEFFER

Les bûches

4cm / personne

Nouveauté 2020 :

Bûche Tropical Christmas :

un coeur plein fruit framboise, fraise, cerise et myrtille dans une mousse saveur tropicale (ananas, passion, mangue, orange, citron vert, banane) sur un biscuit madeleine et un croustillant tropical. **Pour les amoureux des fruits !**

Bûche Tatin : mousse vanille bourbon de Madagascar à la fève de tonka, cœur de pomme façon Tatin, croustillant caramel au beurre d'Isigny, biscuit caramel

Bûche Enchantée : mousse au fromage blanc au zeste de citron vert parsemée de framboises, biscuit framboise, croustillant citron vert et cœur crémeux au citron vert truffé de framboises

Bûche 3 chocolats : un classique chocolat au lait, blanc et noir sur biscuit chocolat sans farine

4pers/24€ - 6pers/34.50€
8pers/44€ - 10pers/53€



Nouveauté 2020
Bûche
Tropical Christmas

Best Seller
Bûche Tatin

Bûche au Grué de cacao : biscuit amande chocolat, mousse chocolat Valrhona guanaja 70%, parsemée de grué de cacao et servie avec crème anglaise (non vanillée pour plus de douceur)

4pers/27€ (+1 pot) - 6pers/38€ (+1 pot)
8pers/49€ (+2 pots) - 10pers/59€ (+2 pots)

Bûche traditionnelle : biscuit roulé aux amandes (recette authentique de mon grand-père), crème au beurre extra fine, mousseline ou pâtissière parfums au choix : café, chocolat, kirsch, praliné, grand Marnier

4pers/22€ - 6pers/33€
8pers/42€ - 10pers/51€



Bûche
Traditionnelle chocolat

Bûche
Enchantée

Les desserts glacés

4cm / personne

Nouveauté 2020 :

Bûche Fleur de Noël : glace "fleur de lait" (fior di latte) au coeur de coulis de framboise sur un biscuit brownie

Bûche Forêt Noire : glace forêt noire (une part de notre belle Alsace !) sur un biscuit chocolat sans farine, chantilly et copeaux de chocolat

Bûche Soleil d'Hiver : dans une fine roulade blanche, sorbet mangue, sorbet fruit de la passion, coeur en coulis de fruits rouges sur un sablé à la nougatine

Bûche Pêche de Vigne : sorbet pêche de vigne, intérieur parfait vanille et biscuit

4pers/24€ - 6pers/34.50€
8pers/44€ - 10pers/53€



Bûche
Profiterole

Bûche Profiterole : choux garnis de glace vanille de Madagascar et amandes grillées sur un fond de glace au chocolat, biscuit chocolat sans farine, servie avec sa sauce au chocolat

4pers/27€ (+1 pot) - 6pers/38€ (+1 pot)
8pers/50€ (+2 pots) - 10pers/59€ (+2 pots)

Vacherin glacé : meringue, glace au choix (3 parfums), chantilly et décors Noël
Les parfums :

Glace : vanille, chocolat, café, cannelle, noisette, nid d'abeille, pistache, praliné, amarena, yaourt, noix de coco, marron, straciatella

Sorbet : abricot, ananas, cassis, citron, fraise, framboise, mangue, banane, myrtille, passion, pêche de vigne

4pers/24€ - 6pers/34.50€
8pers/44€ - 10pers/53€

Accompagnements

Mignardises assorties (plus de 15 sortes !)
plateau de 15, 30, 40 ou 50 pièces

1,25€/pièce

