

C
A
R
T
E

D
E
S

F
Ê
T
E
S

2
0
2
4

PÂTISSERIE



SALON DE THÉ

NOS BÛCHES SPÉCIALE NOËL

Disponibles en 4, 6 et 8 personnes au prix de 29, 38 et 47

Trois chocolats

Mousse aux trois chocolats,
(noir, ivoire et lactée)
Biscuit chocolat noir
sans farine

Bretonne

Crêpes au froment,
Mousse calvados,
Compotée de pommes poêlées,
Biscuit sablé breton,
Fine couche de caramel beurre
salé

Mirabelle

Mousse mascarpone vanille
Confit de mirabelles
Biscuit Spéculos.

Marrons

Mousse praliné noisette
Crème chocolat et son craquelin,
Gelée d'agrumes,
Biscuit moelleux aux marrons.

Coeur framboise

Mousse légère au chocolat noir
Marmelade framboise
Crème brulée vanille,
Dacquoise amande.

Fraîcheur

Mousse citron vert,
Chutney de fraise,
Crèmeux passion,
Biscuit moelleux



Salon de thé à l'étage

BÛCHES TRADITIONNELLES

Taille unique 6 personnes au prix de 40 €

Kirsch

Biscuit roulé imbibé de kirsch, crème au beurre au kirsch, cerises confites

Praliné/Chocolat

Biscuit roulé imbibé chocolat, crème au beurre praliné, Recouvert de crème au beurre chocolat

Café

Biscuit roulé imbibé café, crème au beurre café

BÛCHE GLACÉE SPÉCIALE NOËL

Taille 4/6 ou 6/8 personnes au prix de 35 et 45 €

Le Sapin Glacé

Biscuit sablé, glace vanille, sorbet framboise, glace chocolat, meringue italienne

NOS SPECIALITES GLACEES

Taille et prix différents pour chaque spécialité

Corbeille de Noël

(4, 6, 8 pers. au prix de 25, 37, 49 €)

Corbeille en nougatine garnie de boules de glace de différents parfums

La luge

(taille unique 6 pers. au prix de 40 €)

Farandole de profiteroles garnies de glace chocolat et de vanille, Et son coulis de chocolat

Vacherin parfum au choix

(4, 6, 8 pers. au prix de 25, 37, 49 €)

Glace: vanille, café, chocolat,

Sorbet: fraise, framboise, citron, passion, myrtille, mangue.

TRAITEUR

Apéritif

Feuilletés salés

50€ le kg

Canapés

1.80€ l'unité par plateau de 20 pièces

Kougelhopf salé

petit 13€ grand 18€

Pain surprise aux noix

petit 25€ grand 45€

Mignardises sucrées

1,50€ l'unité par plateau de 20 pièces

Mini malicettes fourrées

2,00€ l'unité par plateau de 12 pièces

Assortiment minis bretzels

0.90€ l'unité par plateau de 15 pièces

Côté salé taille unique 6 personnes

Tourte volaille champignons

28 €/ La pièce

Tourte vigneronne

28 €/ La pièce

Pâté DK

28 €/ La pièce



**Notre gamme de pains au levain ainsi que les pains spéciaux
sont disponibles sur commande**

pain aux noix, pain aux céréales, pain de campagne,
pain aux graines, pain nordik, pain aux figues,...

NOS SPÉCIALITÉS DE NOËL



Panier garni

A composer selon
vos envies



Collection Noël

Différents moulages
en chocolat



Collection Fèves 2025

Salamandre

Nous vous proposons également nos Spécialités de Noël . . .

Le Berawecke - Bredele de Noël - Vin chaud - Stolle - Pralinés - Macarons...

ENTREMETS NOUVEL AN

Taille disponible en 4, 6 et 8 personnes au prix de 21,50/ 28,50 et 35,20 €

(Notre gamme d'entremets sera disponible en calendrier au format 4/6/8 pers. au prix habituel)

2025

Mousse légère vanille, macaron amande ,
Marmelade de fruits rouges, biscuit crumble, Mousse chocolat noir.

ÉPIPHANIE

Disponible en 4/6 et 6/8 personnes

Pommes 18 et 25 €

Pâte feuilletée au beurre fin de Charente,
comptée de pommes aux épices.

Orange choc' 24 et 33 €

Pâte feuilletée au beurre fin de Charente,
crème d'amandes à l'orange et son pailleté
chocolat.

Frangipane 23 et 32 €

Pâte feuilletée au beurre fin de Charente,
crème d'amande.

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous invitons à passer vos commandes de
Noël avant le 18 décembre 2024 - **Nouvel an** avant le 28 décembre 2024

Nos heures d'ouverture pour les fêtes

Mardi 24 décembre de 7h00 à 15h00
Mercredi 25 décembre de 8h00 à 12h00
Mardi 31 décembre de 7h00 à 14h00

Fermé le 26 décembre 2024 et le 1er et 2 janvier 2025

David et Julien ainsi que leurs collaborateurs vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année.

Pâtisserie DK Schirmeck
129, avenue de la gare
67130 Schirmeck
03 88 97 01 46



www.patisserie-dk.com

Escargot de bourgogne la dou