

POUR L'APÉRITIF

Le pain aux noix ou pain de campagne garni	
4 pers. (16 parts)	21.90 €
6 pers. (24 parts)	29.40 €
8 pers. (32 parts)	38.90 €
Le mini pâté en croûte	
.....le kg	25.00 €
Les minis pizzas, minis tartes à l'oignon	
la pièce	0.95 €
Le kouglopf salé aux noix, lardons et oignons	
.....le kg	28.00 €
Le lapin bretzel garni	
20 parts	24.00 €
40 parts	35.50 €
Les minicettes ou petits bretzels	
la pièce.....	0.90 €
Les bretzels ou mauricettes	
la pièce	1.25 €
Le bretzel roulé gratiné au gruyère et lardons	
la pièce	2.80 €
La fougasse	
la pièce.....	3.50 €

CÔTÉ TRAITEUR

Le pâté en croûte de Pâques (avec son médaillon œuf)	
..... le kg	22.00 €
Le pâté en croûte	
..... le kg	22.00 €
Le pâté en croûte avec son médaillon de mousse de foie gras	
..... le kg	25.00 €

NOS PAINS



La Tradition
La Champêtre
La Nutrifibres
Le pain 5 Céréales bio aux graines
Le petit épeautre et blé bio
La tourte de seigle bio
Le pain de campagne
Le pain aux noix
Le pain aux figes
Le pain aux graines de courges
Le Nordique
La Marguerite
Le pain complet
Le pain de mie
Le baneton à l'ail des ours
Le noix noisettes et raisins

Art'ère - 03 88 19 62 19 - Dessins Freepik

BOULANGERIE PÂTISSERIE

JOSIANE & FREDY

1 Place Zimmer - 67230 Huttenheim
Tél 03 88 74 47 07

*Josiane, Fredy et toute l'équipe
vous souhaitent de Joyeuses Pâques !*



Nos horaires :

Vendredi Saint : 7 h 00 - 11 h 30
Samedi : 6 h 00 - 12 h 30
Dimanche : 7 h 00 - 12 h 00
Fermé le Lundi de Pâques

Retrouvez-nous sur facebook



www.boulangerie-huttenheim.fr

NOS ENTREMETS

LE TROIS CHOCOLATS

Alliance de mousses chocolat lait, noir et blanc sur un biscuit chocolat sans farine

4 pers.	16.80 €
6 pers.	25.20 €
10 pers.	42.00 €

BAHIA

Croustillant chocolat blanc/coco, biscuit coco et citron vert, crémeux passion/banane, ganache montée coco/gingembre, compotée exotique banane/mangue/citron vert/ananas

4 pers.	18.00 €
6 pers.	27.00 €
10 pers.	45.00 €

SAINT HONORÉ FRAISE/RHUBARBE

Pâte à choux, pâte sucrée, crème fraise/rhubarbe, chantilly

6 pers.	27.60 €
--------------	---------

CARRÉMENT CHOCOLAT

sablé chocolat, biscuit chocolat/amandes, crémeux chocolat, mousse chocolat

4 pers.	18.00 €
6 pers.	27.00 €
10 pers.	45.00 €

ALICE

Sablé breton, mousse mascarpone à la vanille, crémeux passion, biscuit aux amandes, cristalline de fruits rouges

4 pers.	16.80 €
6 pers.	25.20 €
10 pers.	42.00 €

LE FRAISIER

Fond biscuit, crème onctueuse à la vanille, fraises, pâte d'amande

4 pers.	18.00 €
6 pers.	27.00 €
10 pers.	45.00 €

LE TEMPS DES CERISES

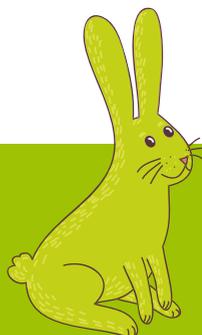
Biscuit pistache, dacquoise amande, mousse cerise, cristalline cerise, bavaroise vanille

4 pers.	18.00 €
6 pers.	27.00 €
10 pers.	45.00 €

LEMON

Biscuit streusel et zeste, crémeux citron, crème mascarpone citron, gelée citron

4 pers.	18.00 €
6 pers.	27.00 €
10 pers.	45.00 €



Nous vous remercions de passer vos commandes au plus tard le jeudi 10 avril

NOS BISCUITS CLASSIQUES

En 4, 6, 8, 10, 12 ou 15 pers. (ou plus !)

LA FORÊT NOIRE

par personne 3.80 €

LE BISCUIT AUX FRUITS, FRAISES OU FRAMBOISES

version classique
par personne 4.20 €

LE BISCUITS AUX FRUITS, FRAISES OU FRAMBOISES

sur un fond de succès
par personne 4.50 €

LE BISCUIT MOUSSE, CRÈME PÂTISSÈRE OU CRÈME AU BEURRE

par personne 3.80 €

LE SUCCÈS

Croustillant aux amandes, crème mouseline à la fleur d'oranger

4 pers.	18.00 €
6 pers.	27.00 €
10 pers.	45.00 €

NOS GLACES ARTISANALES MAISON

LE NID DE PÂQUES

Glace et sorbet, meringuettes au chocolat
Version 1 : Glace chocolat, sorbet framboise, sorbet mangue
Version 2 : glace Vanille, sorbet melon, sorbet fraise

8 pers.	37.60 €
--------------	---------

LA CORBEILLE GLACÉE

glaces vanille et framboise ou glace café et mousse kirsch et sorbets variés

6 pers.	33.00 €
10 pers.	49.50 €

LE VACHERIN

4 pers.	19.60 €
6 pers.	29.40 €
10 pers.	43.90 €

4 variantes possibles pour le vacherin

• pour 4 personnes :

Vanille - Chocolat
Mangue - Myrtille
Melon - Fraise
Vanille - Café

• pour 6 ou 10 personnes :

Vanille - Framboise - Passion
Chocolat - Pistache - Fraise
Pralin - Abricot - Vanille
Citron - Melon - Mangue

*Poules, lapins, et plein d'autres sujets en chocolat
Fabrication artisanale Maison !*

Et bien sur les «Lammele»