



- ◆ PATISSIER
- ◆ CHOCOLATIER
- ◆ GLACIER

◆ Carte

de nos
*créations
gourmandes*



Une Pâtisserie qui fait l'éloge de **la gourmandise**

Depuis 1991, la pâtisserie Beyer met sa créativité et son savoir-faire au service de sa clientèle.

Nos pâtisseries, chocolats, glaces sont confectionnés dans nos boutiques situées en Alsace, dans les Vosges du Nord.



Nos

Cakes, viennoiseries & tartes maison

Toutes nos viennoiseries et petits pains sont fabriqués sur place avec des produits sélectionnés et de qualité :

Pur beurre. Farine, œufs et lait de la région.

Nos Cakes

- Marbré
- Orange chocolat
- Amande noisette



Nos Viennoiseries

- Kougelhopf sucré ou salé
- Couronne amande noisette
- Couronne aux pépites de chocolat
- Couronne aux raisins
- Natte
- Streusel

- Brioche feuilletée
- Brioche Parisienne
- Gâteau à la cannelle

Nos Tartes 10 parts

- Pomme 25,60 €
- Pommes amandes raisins secs 28,00 €
- Pommes streusel 26,40 €
- Poires 26,40 €
- Abricots 28,00 €
- Myrtilles 30,00 €
- Rhubarbe 26,40 €
- Rhubarbe meringuée 28,80 €
- Framboise meringuée 28,80 €
- Groseille meringuée 28,80 €
- Fromage blanc 25,00 €
- Quetsche 25,60 €
- Mirabelle 26,50 €
- Chocolat 28,80 €

Les

Entremets fruités



Le Vosgien

· Un biscuit aux amandes avec 3 mousses aux fruits rouges : myrtille, framboise et cassis.

6 pers : 21,90€ 8-10 pers : 36,50€
12 pers : 43,80€

Le Mont Blanc

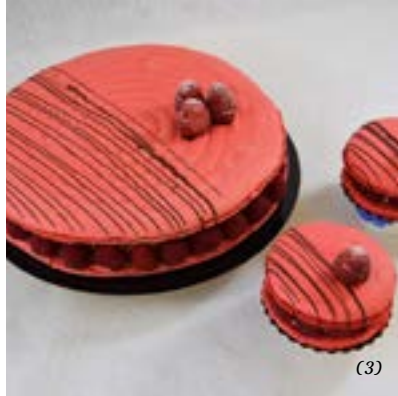
· Un biscuit vanille, une mousse au fromage blanc, une compotée de framboises et une meringue italienne.

4-6 pers : 21,50€ 6-8 pers : 34,00€
12 pers : 40,00€

La Quetsche-streusel⁽¹⁾

· Une pâte sucrée, des quetsches, du streusel surmonté d'une crème brûlée.

6 pers : 15,50€ 8-10 pers : 21,50€
12 pers : 31,00€



Le Saint James

· Biscuit amande noisette pistache, compotée d'abricots et crémeux praliné noisette au Rhum.

6 pers : 21,90€ 8-10 pers : 36,50€
12 pers : 43,80€

Le Macaron framboise⁽³⁾ · Sans gluten

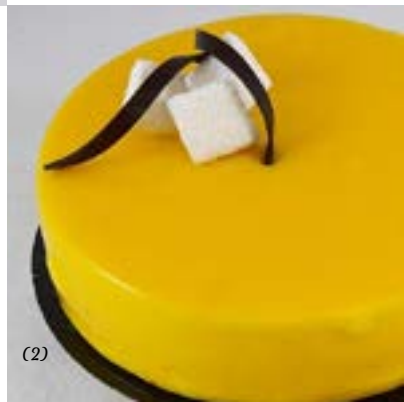
· Une mousse vanille entre 2 couches de macarons framboises avec des framboises.

6 pers : 26,00€ 8 pers : 35,00€

La Fraîcheur Exotique⁽²⁾

· Un dacquois amande coco, un croustillant à la noix de coco, un confit fruit de la passion, une mousse citron vert-chocolat blanc, glaçage passion.

4-6 pers : 22,00€ 6-8 pers : 35,00€
12 pers : 41,50€



Le Rouge framboise

• Un biscuit chocolat sur un croustillant de spéculoos, une crème vanille et un crémeux framboise.

6 pers : 22,80€ 8-10 pers : 38,00€
12 pers : 45,60€



(4)

Le Pourpre intense⁽⁵⁾

• Une tarte sucrée surmontée d'une crème mascarpone légèrement citronnée et de fruits rouges.

4 pers : 15,00€ 6-8 pers : 25,00€
10-12 pers : 35,00€



(5)



Le Saint-Honoré⁽⁴⁾

• Un fond feuilleté, une mousse au Kirsch sertie de cerises et d'ananas, des choux et de la chantilly.

6 pers : 24,00€ 8-10 pers : 40,00€
12 pers : 48,00€



(6)

Les Mignardises⁽⁶⁾

La pièce : 1,10€

Les

Sélections classiques

Le Millefeuille

6 pers : 18,00€ 8-10 pers : 30,00€
12 pers : 36,00€

Le Millefeuille caramalisé

• Mousse vanille aromatisée au Rhum.

Le Millefeuille framboise ou fraise

• Mousse vanille sertie de framboises.

4-6 pers : 19,20€ 8-10 pers : 32,00€
12 pers : 38,40€



Le Biscuit classique

• Mousseline beurre ou pâtissière.

4-6 pers : 21,00€ 8-10 pers : 35,00€
12 pers : 42,00€

Le Thannenkirsch⁽⁷⁾

• Biscuit amande noisettes avec une crème mousseline Kirsch.

4-6 pers : 23,10€ 8-10 pers : 38,50€
12 pers : 46,20€

La Forêt Noire

• Biscuit chocolat, chantilly, griottes au Kirsch.

6 pers : 21,90€ 8-10 pers : 36,50€
12 pers : 43,80€

La Tarte aux fraises

• Fond sablé, crème pâtissière, fraises.

4 pers : 15,50€ 8-10 pers : 23,80€
12 pers : 31,50€

La Tarte aux framboises ou fruits mélangés

• Fond sablé, crème pâtissière, framboises ou fruits.

4 pers : 14,50€ 6-8 pers : 21,50€
10-12 pers : 29,50€

Le Biscuit aux fraises

• Fond sablé, entre 2 couches de biscuit une crème pâtissière vanille, décoré de fraises.

4 pers : 21,50€ 6-8 pers : 26,00€
10-12 pers : 40,00€



Le Biscuit aux fruits ou framboises⁽⁸⁾

• Fond sablé, entre 2 couches de biscuit une crème pâtissière vanille, décoré de fruits ou de framboises.

4 pers : 18,50€ 6-8 pers : 25,00€
10-12 pers : 35,00€

La Tarte aux citrons

4 pers : 14,00€ 6-8 pers : 24,50€
10-12 pers : 35,00€

Les

Entremets chocolatés



(10)

La Choux Choux⁽⁹⁾

· Un biscuit amande, un croustillant feuillantine noisette, une mousse au chocolat, une crème légère praliné noisettes.

6 pers : 22,80€ 8-10 pers : 38,00€
12 pers : 45,60€

Le Dacquois

· Un dacquois amande noisette, un crémeux chocolat et un crémeux praline.

4-6 pers : 18,60€ 8-10 pers : 31,00€
12 pers : 37,20€

Le Désir⁽¹⁰⁾

· Le Désir sur un biscuit amande, une mousse au chocolat, une crème brûlée au café et des noisettes caramélisées.

6 pers : 22,80€ 8-10 pers : 38,00€
12 pers : 45,60€



(9)

Le Choco poire

· Biscuit chocolat amande, croustillant aux noix de pécan, mousse poire, mousse au chocolat, poires poêlées au miel.

4-6 pers : 22,80€ 8-10 pers : 38,00€
12 pers : 45,60€

L'Enchanteur · Sans · gluten

· L'Enchanteur, un biscuit chocolat sans farine, une mousse au chocolat, une crème brûlée vanille et une compotée de framboises.

6 pers : 23,70€ 8-10 pers : 39,50€
12 pers : 47,40€

La Brésilienne

· Un biscuit chocolat, un croustillant praliné, une mousse café et une mousse praliné.

4-6 pers : 21,90€ 8-10 pers : 36,50€
12 pers : 43,80€

La Trois chocolats

4-6 pers : 25,00€ 8-10 pers : 38,00€
12 pers : 45,00€

Nos

Glaces maison

En litre ou 15,00€
demi-litre : 7,50€

Un large choix de parfums

Le Méli-Mélo⁽¹²⁾

· Biscuit amande noisettes, mélange de boules de glace avec un parfait vanille.

4 pers : 16,00€ 6 pers : 24,00€
10 pers : 40,00€ 12 pers : 48,00€



(12)

Le Lingot glacé

· Glace marbrée : vanille-caramel, vanille-mangue-passion, pistache-amarena...

En litre : 19,50€ En demi-litre : 12,50€

Le Pot glacé individuel

3,50€

L'Entremet glacé

· Fond de biscuit avec 2 parfums au choix.

6 pers : 22,00€ 8 pers : 28,00€
10 pers : 32,00€ 12 pers : 39,50€

Le Vacherin glacé⁽¹¹⁾

· Fond de meringue, 3 parfums de glace au choix, chantilly.

6 pers : 30,50€ 8 pers : 39,50€
10 pers : 47,00€ 12 pers : 54,50€



(11)

Le Royal Kirsch⁽¹³⁾

· Une glace vanille, un sorbet fraise et un parfait vanille au Kirsch.

6 pers : 26,30€ 8 pers : 35,20€
10 pers : 39,40€ 12 pers : 47,30€



(13)

Notre

Carte salée

- Canapés* 1,25 €
Mini malicette garnie 1,15 €
Campagne garni
6 pers / 10 pers 28,00 € / 35,00 €
- Baguette grillée* 1,15 €
· Magret de canard poires au miel
· Tomates - mozzarella
· Saumon - mousse de raifort
· Légumes poêlés - feta
- Bretzel* 0,95 €
- Pain surprise rond*⁽¹⁴⁾
6 pers / 10 pers 42,00 € / 59,00 €
- Petites quiches* 1,10 €
· Assortiment
- Feuilletés salés* 2,50 €
· Les 100gr
- Bouchée de wraps* 0,80 €
· Poulet et thon



(15)

- Mini sandwichs crudités* 0,90 €
· Carottes - concombre - céleri
tomates - mozzarella
· Thon - tomates
- Mini brioche foie gras* 1,95 €
- Mini brioche saumon* 1,95 €

- Mini verrine salée* 2,00 €
· Feta - ricotta - menthe
· Poire - magret - roquette
· Saumon - mousse d'avocat
· Tomates - mozzarella

- Panier*⁽¹⁵⁾ 45,00 €
· Légumes avec sauce au fromage
blanc aux herbes

- Pain nordique* 29,50 €
6-8 pers



(14)



Vos

Événements

Mariage
Anniversaire
Baptême...



Nos

Pains spéciaux

· Toute la matinée
cuisson de baguettes

· Tout au long de la journée
cuisson de banettes



Mardi

Le Pain de seigle Farine complète de seigle, levain de seigle.

Le Moisson Farine de blé et de seigle, flocons de seigle malté, des graines : tournesol, millet, soja, graines de sésame.

Le Nordländer Farine de seigle, graines de tournesol, farine de seigle malté.

Mercredi

Le Viking Farine de blé et de seigle, graines de tournesol, graines de lin, graines de sésame, farine d'orge.

Le Pain Complet Farine de blé et levain.

Le Charron Farine de blé et de seigle malté torréfié, mélange de graines.

Jeudi

Le Viking Farine de blé et de seigle, graines de tournesol, graines de lin, graines de sésame, farine d'orge.

Le Bayard Pain de campagne rustique aux graines de sarrasin.

Le Cœur de Lin Farine de blé et de lin, protéines de lait, graines de lin riche en oméga 3.

Vendredi

Le briare Pain de campagne non façonné.

L'épeautre Farine de blé et d'épeautre.

Le Viking Farine de blé et de seigle, graines de tournesol, graines de lin, graines de sésame, farine d'orge.

Samedi

Le Pain de Campagne

Le Nordländer Farine de seigle, graines de tournesol, farine de seigle malté.

Le Moisson Farine de blé et de seigle, flocons de seigle malté, des graines : tournesol, millet, soja, graines de sésame.

Le Bayard Pain de campagne rustique aux graines de sarrasin.

◆ **PÂTISSERIE BEYER**
INGWILLER

54 Rue du Maréchal Foch
67340 INGWILER
03 88 89 43 35
beyer@patisseriebeyer.com

Du mardi au vendredi
07h30 à 18h00

Samedi
7h30 à 17h00

Dimanche
7h30 à 14h00

◆ **PÂTISSERIE**
DE LA MODER
WINGEN SUR MODER

1 Rue du Bachfeld
67290 WINGEN SUR MODER
03 88 89 23 53
beyer@patisseriebeyer.com

Du mardi au vendredi
06h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h45

Samedi
6h00 à 13h00

Dimanche
7h00 à 12h00

WWW.PÂTISSERIEBEYER.COM

 Pâtisserie BEYER