

NOS PAINS DE FÊTES

Le Pain de mie

ROND : **3€** OU CARRÉ : **5€**

Le Pain aux Noix 3,20 €

Le Pain de campagne rond 3,10 €

Le Moisson

C'est un pain riche en graines : tournesol, millet, soja, sésame. Une mie fondante et moelleuse, une fine croûte.

2,60 €

Le Seigle

Idéal avec les huîtres ou le fromage.

2,30 €

Le Viking

Farine de froment et d'orge, malt de blé torréfié, semoule de soja, graines de céréales.

2 €

PAIN TRANCHÉ SUPPLÉMENT DE **0,10 €**

Pour le 31 décembre,

pensez à réserver nos bretzels briochées, ainsi que notre sélection d'entremets de l'année.

GLACIER

CHOCOLATIER

PÂTISSIER

LES HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

À INGWILLER :

Le 23 décembre
7h30 / 18h00

Le 24 décembre
7h30 / 16h00

Le 31 décembre
7h30 / 14h00

À WINGEN-SUR-MODER :

Le 23 décembre
6h00 / 12h30 et 14h00 / 18h30

Le 24 décembre
6h00 / 14h00

Le 31 décembre
6h00 / 14h00

Nous sommes fermés le 25-26 décembre et du 1^{er} au 3 janvier inclus dans nos 2 commerces.

BON DE COMMANDE

NOM : _____ PRÉNOM : _____

ADRESSE : _____

CP : _____ VILLE : _____

TÉL. : _____ POUR LE : _____

SERA CHERCHÉ À : ☐ INGWILLER ☐ WINGEN SUR MODER

QTÉ	DÉSIGNATION	PRIX
PRIX TOTAL		

Pâtisserie Beyer - SARL au capital de 8 000 € - SIRET 433 483 468 00016 - RCS SAVERNE - Conception et réalisation Atiweb - Impression en UE - Ne pas jeter sur la voie publique



Découvrez
notre catalogue
pour les fêtes

 Pâtisserie BEYER

WWW.PATISSERIEBEYER.COM

PÂTISSERIE BEYER
INGWILLER

03 88 89 43 35
patissieriebeyer@free.fr

PÂTISSERIE DE LA MODER
WINGEN-SUR-MODER

03 88 89 23 53
patissieriebeyer@free.fr

NOS BûCHES

La Bûche crème pâtissière

Parfum au choix : vanille, café, chocolat, praliné, Grand-marnier, Kirsch.

4 pers. / **27 €** ♦ 6 pers. / **35 €**

La Bûche crème au beurre

Parfum au choix : vanille, café, chocolat, praliné, Grand-marnier, Kirsch.

4 pers. / **28 €** ♦ 6 pers. / **36 €**

La Bûche Trois chocolat

Un biscuit chocolat, une trilogie de mousses au chocolat : chocolat lait-blanc et noir.

4 pers. / **29,50 €** ♦ 6 pers. / **42,50 €**

La Bûche Marron

Une pâte sablée aux amandes, un biscuit aux amandes, une chantilly à la vanille avec des marrons, de la meringue et des vermicelles aux marrons.

4 pers. / **29,50 €** ♦ 6 pers. / **42,50 €**

La Bûche Pomme - Caramel

Sur un croustillant spéculos, un biscuit amande-noisette, une compotée de pommes vertes, une mousseline caramel et des éclats de croustillant spéculos en décor.

4 pers. / **29,50 €** ♦ 6 pers. / **42,50 €**

La Bûche Plougastel

Sur un biscuit amande à la pistache, une bavaroise vanille, une compotée de fraises avec une crème mousseline pistache.

4 pers. / **29,50 €** ♦ 6 pers. / **42,50 €**

NOS BûCHES

La Bûche Criolait

Sur un biscuit chocolat, une mousse choco framboise avec une compotée de framboises.

4 pers. / **29,50 €** ♦ 6 pers. / **42,50 €**

La Bûche Evasion poêlée

Sur un biscuit moelleux coco, une poêlée de mangues, une mousse coco et une mousse mangue.

4 pers. / **29,50 €** ♦ 6 pers. / **42,50 €**

Mignardises

La pièce / **1,50€**

NOS GLACES

La Bûche Douceur

Un sorbet citron, un sorbet fraise avec une compotée de fraises une crème glacée au yaourt citronné.

6 à 8 pers. / **38,50 €**

La Bûche Alsacienne

Glace vanille, macaron aux amandes, parfait à la cannelle, et une compotée de quetsches.

6 à 8 pers / **38,50 €**

La Bûche Framboise câline

Sur un fond de biscuit cuillère, un parfait mascarpone avec un sorbet framboise.

6 à 8 pers / **38,50 €**

NOS GLACES

La bûche glacée vanille fraise

Sur un fond de biscuit une glace vanille et un sorbet fraise.

6 à 8 pers. / **29 €**

La bûche glacée myrtille citron

Sur un fond de biscuit un sorbet myrtille et citron.

6 à 8 pers. / **29 €**

La bûche glacée chocolat banane

Sur un fond de biscuit une glace chocolat et un sorbet banane.

6 à 8 pers. / **29 €**

La Méli Mélo

Sur un biscuit amande noisette, un mélange de boules de glace recouvert d'un parfait vanille.

6 pers. / **29,70 €** ♦ 10 pers. / **49,50 €** ♦ 12 pers. / **59,40 €**

Le Vacherin glacé sans gluten

Meringue, chantilly, et 3 parfums de glace au choix : vanille, café, fraise, chocolat, framboise, myrtille, citron, passion, mangue, banane, praliné.

6 pers. / **37 €** ♦ 8 pers. / **48 €** ♦ 10 pers. / **58 €** ♦ 12 pers. / **69 €**

Le Père Noël sans gluten

Fond de meringue, glace vanille, et sorbet framboise, tête en sorbet melon.

6 à 8 pers. / **49,50 €**

Le Chalet Surprise sans gluten

Sur un fond meringue, un mélange de boules de glace, recouvert d'un parfait vanille.

6 à 8 pers. / **59,50 €**