

PATISSERIE BEYER INGWILLER

03.88.89.43.35

PATISSERIE DE LA MODER WINGEN SUR MODER

03.88.89.23.53

patisseriebeyer.com

facebook: Patisserie BEYER

LES GLACES

L'ENTREMET GLACE

Fond de biscuit avec 3 parfums au choix.

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

LE VACHERIN

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

6pers : 32€ 8pers : 41,50€ 10pers : 49,50€ 12 pers : 57,30€

LE MELI MELO

Biscuit amande noisettes, mélange de boules de glace

avec un parfait vanille.

4pers : 16,80€ 6pers : 25,20€ 8-10pers : 42€ 12pers : 50,40€

LE ROYAL KIRSCH

Une glace vanille, un sorbet fraise et un parfait au kirsch.

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

LES ENTREMETS FRUITES

LE MONT BLANC

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

4-6pers : 21,50€ 8-10pers : 34,00€ 12pers : 40,00€

LA FRAICHEUR EXOTIQUE

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

4-6pers : 22,00€ 8-10pers : 35,00€ 12pers : 41,50€

LE SAINT JAMES

Biscuit amande noisette pistache, compotée d'abricots et un crémeux praliné noisette au rhum.

4pers : 14,60€ 6pers : 21,90€ 8-10pers : 36,50€ 12pers : 43,80€

LE MACARON FRAMBOISE sans gluten

Une mousse vanille, entre 2 couches de macarons framboises avec des framboises

6pers : 26,00€ 8pers : 35,00€

LE FRAISIER

Suer un biscuit vanille, une crème mousseline vanille avec des fraises recouvert de pâte d'amande.

4pers : 18,00€ 6pers : 27,00€ 8-10pers : 45,00€ 12pers : 54,00€

MIGNARDISES

1,20€

LE SAINT HONORE

Sur un fond feuilleté, une pâte à choux avec une mousse au Kirsch sertie de cerises et d'ananas, des choux et de la chantilly.

6pers : 24,00€ 8-10pers : 40,00€

LE THANNENKIRSCH

Biscuit amandes noisettes avec une crème mousseline kirsch.

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

LA VIOLETTA

Biscuit madeleine à la pâte d'amande, un crémeux citron, compotée de myrtille, une mousse cheesecake au citron.

4-6pers : 27,00€ 8-10pers : 39,80€

LA CASSIOPEE

Une crème légère aux cassis et à l'abricots, sur un biscuit vanille

4-6pers : 22€ € 8-10pers : 32€

LE ROUGE FRAMBOISE

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

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

LE FRAMBOISIER

Sur un biscuit vanille, une crème mousseline vanille avec des framboises recouvert de pâte d'amande.

4pers : 16,00€ 6pers : 24,00€ 8-10 pers : 40,00€ 12pers : 48,00€

LES ENTREMETS CHOCOLATES

LE DACQUOIS

Un dacquois amande noisette, un crémeux chocolat, et un crémeux praliné

4pers : 13,80€ 6pers : 20,70€ 8-10pers 34,50€ 12pers : 41,40€

LE DESIR

Un biscuit amande, une mousse chocolat, une crème brûlée au café, et des noisettes caramélisées.

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

LE CRIOLAIT

Biscuit chocolat, confit de framboises, mousse chocolat-framboise, glaçage au chocolat.

4-6pers :22,50€ 8-10pers : 35€

L'ENCHANTEUR "sans gluten"

Un biscuit chocolat sans farine, une mousse au chocolat, une crème brûlée vanille, et une compotée de framboises

4pers : 16,60€ 6pers : 24,90€ 8-10pers : 41,50€ 12pers : 49,80€

LA BRESILIENNE

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

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

LA TROIS CHOCOLATS

Sur un biscuit chocolat et vanille, une mousse chocolat blanc, lait et noir

4-6pers : 24,00€ 8-10pers : 40,00€ 12pers : 48,00€

LA FORET NOIRE

Biscuit chocolat, chantilly, griottes au kirsch.

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

LES TARTES

Pomme : 4pers : 10,40€ 6/8pers : 15,60€ 10pers : 26€

Pommes amandes : 4pers : 12€ 6/8pers : 18€ 10pers : 30€

Pommes streussel : 4pers : 11,20€ 6/8pers : 16,80€ 10pers : 28€

Abricots : 4pers : 12€ 6/8pers : 18€ 10pers : 30€

Myrtille : 4pers : 12€ 6/8pers : 18€ 10pers : 30€

Rhubarbe : 4pers : 11,20€ 6/8pers : 16,80€ 10pers : 28€

Rhubarbe meringuée : 4pers : 12€ 6/8pers : 18€ 10pers : 30€

Framboise meringuée : 4pers : 12€ 6/8pers : 18€ 10pers : 30€

Groseille meringuée : 4pers : 12€ 6/8pers : 18€ 10pers : 30€

Fromage : 6pers : 19,00€ 10pers : 25,00€

Quetsche : 4pers : 10,80€ 6/8pers : 16,20€ 10pers : 27€

Mirabelle : 4pers : 12€ 6/8pers : 18€ 10pers : 30€

LA SELECTION CLASSIQUE

LE MILLE FEUILLE

4-6pers : 19,80€ 8-10pers : 33,00€ 12pers : 39,60€

LE MILLE FEUILLE CAMELISE

Mousseline vanille aromatisée au Rhum.

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

LE MILLE FEUILLE FRAMBOISE

Mousseline vanille sertie de framboises.

4-6pers : 20,40€ 8-10pers : 34,00€ 12pers : 40,80€

LE MILLE FEUILLE FRAISE

Mousseline vanille sertie de fraises.

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

LA TARTE AUX FRAISES

Fond sablé, crème pâtissière, des fraises.

4pers : 15,50€ 6-8pers : 23,80€ 10-12pers : 31,50€

LA TARTE FRAMBOISES OU FRUITS

Fond sablé, crème pâtissière, framboises ou fruits

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

LA TARTE AU CITRON

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

LE BISCUIT AUX FRAISES

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

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

LE BISCUIT AUX FRUITS ou FRAMBOISES

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

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

LE BISCUIT POIRES CHOCOLAT

Fond sablé, entre 2 couches de biscuit une crème pâtissière
vanille, avec des poires recouvert de chocolat.

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

LE BISCUIT CLASSIQUE

Mousseline au beurre, ou crème pâtissière.

Parfum au choix :

Vanille - café - chocolat - praliné - kirsch ou grand marnier

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

LA SELECTION TRAITEUR

Mini malicette garnie : 1,15€

Campagne garni : 6 pers : 28,00€ 10 pers : 35,00€

Noix garni : 6 pers : 28,00€ 10 pers : 35,00€

Pain surprise rond : 6 pers : 42,00€ 10 pers : 59,00€

Bouchée de wraps : 0,80€

Pain nordique : 6-8 pers : 31,50€

