

Idées cadeaux



- Nos calendriers de l'Avent. 32 €
- Confiture de Noël sur base coing et poire. 4,50 €
- Marrons glacés. 85 € le kilo
- Coffret bois dégustation de grands crus de chocolat ainsi que la fève de cacao caramélisée.
5 crus 350 gr 28 € le coffret
6 crus + fèves 750 gr 44 € le coffret
- Assortiment de chocolats très soigneusement réactualisé chaque année.
20,50 € 250 gr 30,75 € 375 gr 41 € 500 gr

- Boîte de boules de Noël élaborées de différents pralinés.
- La poudre de chocolat de Noël pour vos chocolats chauds. 9,50 € 350 gr
- Nos prestigieuses tablettes de chocolat d'origines rares et d'exceptions. de 4,80 € à 8 € la tablette de 100 gr
- Nos bredeles "petits gâteaux de Noël" 46 € le kilo

Vin chaud rouge et Gewurztraminer aux coings d'Alsace
11 € et 12,50 €



Dates limites de commande :
pour Noël, mercredi 20 décembre
pour Nouvel An, jeudi 28 décembre.

Nous ne serons pas en mesure de prendre
les commandes par téléphone.

Règlement comptant à la commande.


Christian
STRASBOURG

Horaires d'ouverture :
Du lundi au samedi de 7h à 18h30
Les dimanches 26 novembre, 3, 10 et 17 décembre de 9h à 18h
Le 24 décembre de 7h à 16h
Le 31 décembre de 8h à 12h

12, rue de l'Outre à Strasbourg - Tél. 03 88 32 04 41



Prix valable jusqu'au 31/12/17





Les Glaces Noël

1 litre et 1,5 litre, bûche et cochon 4, 6 et 8 pers.

- **Fondue exotique** : cocktail de fruits exotiques.
- **Pomme d'Api** : pomme tatin, glace caramel, croustillant spéculos au sel bleu de Perse.
- **Epicéa** : sorbet ananas poêlé à l'estragon, glace retour des Indes.
- **Ananas givré** : sorbet ananas dans sa coque.
- **Le Sérac** : (1 litre uniquement) glace pistache sur meringue et glace vanille au lait de bufflonne, parfait au Cognac et éclats de marrons glacés, enrobé de meringue italienne.
- **Lingot d'or** : glace chocolat amer, écorces d'orange, parfait au caramel et cœur de ganache à l'alcool de quetsche.
- **Bûche glacée forêt noire** : vanille, kirsch marbré de chocolat, noyau sorbet griottes au kirsch, génoise amandes.
- **Bûche glacée Étoile d'Orient** : sorbet framboise au citron Kumbawa, glace au praliné.
- **Bûche glacée d'Alsace** : biscuit roulé, sorbet myrtilles et framboises.
- **Père Noël** : sorbet framboise, parfait vanille meringué.
- **Gentleman** : glace vanille alvéolée whisky.
- **Soufflé fine champagne** : mousse glacée fine champagne.
- **Boule de neige** : glace au chocolat blanc, amandes caramélisées au miel, sorbet mandarine.
- **Beau sapin** : (1 litre uniquement) glace aux 2 cannelles (Ceylan et Cassia) sorbet figue fraîche, framboise et groseille.
- **Etoile du berger** : (1 litre uniquement) sorbet chocolat, glace menthe éclats de chocolat, meringue au thé Sencha et à la menthe ciselée.
- **Boule de Noël** : intérieur vanille cranberry, sorbet clairière (framboises, mûres sauvages, pêches de vignes, groseilles).
- **Le Renne** : sorbet acapulco (mangue, ananas, gingembre et une touche de vanille) et parfait citron, citronnelle Thaï, cœur de sorbet passion.
- **Coffret senteurs des Fêtes** : (sorbet, par 6 et 12 pots).

Nouvel An

- **Bali** : sorbet mangue, parfait vanille, cœur sorbet abricot et compote d'abricots
- **Geicha** : litchi, mandarine
- **Montmorency** : sorbet griotte décoré amaranas
- **Cochon porte bonheur** : biscuit roulé, sorbet framboise et myrtilles
- **Fermière** : glace fromage blanc, sorbet griottes
- **Kahlua** : parfait café, glace café, alcool café
- **Triangle d'or** : glace caramel, parfait cacao
- **Soufflé fine champagne** : mousse glacée fine champagne
- **Rainette** : sorbet pomme, sorbet framboise et alvéolé de calvados
- **Ceylan** : citron vert, passion
- **Royale** : sorbet framboise, sorbet champagne
- **Roi soleil** : sorbet pamplemousse, sorbet griotte
- **Jardin de Basile** : sorbet basilic et framboise
- **Jamaïque** : noix de coco, chocolat
- **Coffret senteurs des Fêtes** : par 6 et 12 pots

Prix voir page de droite

Les Gâteaux Les Mousses Noël et Nouvel An

4, 6, 8 et 10 pers.

- **Vésuve** : mousse chocolat et crème brûlée.
- **Mousse framboise**.
- **Mont blanc** : chocolat blanc, chocolat au lait, biscuit praliné.
- **St Domingue** : biscuit cacao, mousse chocolat pur cru de St Domingue.
- **Puit d'amour** : mousse chocolat du Pérou, compotée de framboise.
- **Pierre de Lune** : mousse chocolat Madagascar sur croustillant de noix de cajou et noisettes.
- **Origine** : biscuit sans sucre, sans farine au chocolat pur origine du Nicaragua. (idéal pour les allergiques et les diabétiques)
- **Passion** : mousse passion, coulis passion, mousse framboise.
- **Émeraude** : citron vert, passion.
- **Charlotte** : fruits rouges, mousse griotte.
- **Vietnam** : mousse chocolat Vietnam sur biscuit chocolat noisette, cœur crémeux chocolat.
- **Tiramisu façon Christian**
- **Christophe** : génoise chocolat, truffe chocolat noir, oranges semi confites.
- **Mousse poire et praliné cannelle**

Les Biscuits Noël

- **Bûche** : parfum au choix (4, 6 et 8 pers.)
- Kirsch
- Framboise
- Marron
- Praliné
- Belle-Hélène
- Passion-citron
- Grand-Marnier
- Forêt noire
- Chocolat
- 3 chocolats
- Café
- **Beau Sapin** : (4 et 6 pers. maxi) biscuit chocolat, crème chocolat.

Les Biscuits Nouvel An

- **Cochon** : parfum au choix (4, 6 et 8 pers.)
- **Calendrier** : parfum au choix (4, 6, 8 et 10 pers.) parfums ci-dessus sauf café et belle Hélène.

Noël et Nouvel An

"Nos Purs Chocolats"*

- **Biscuit fruits** : macédoine de fruits ou framboise.
- **Biscuit truffe** : génoise chocolat fourrée à la crème chocolat.
- **Torche marrons** : fond sablé, meringue, chantilly, garni de crème de marrons. (4 et 6 pers.)
- **Feu d'artifice** : biscuit kirsch garni de mignardises.
- **Noisetine** : fond japonais à la noisette et crème au café.
- **Dakar** : sablé, truffé chocolat, croustillant de fèves de cacao.
- **Reine de Saba** : biscuit chocolat sans farine et ganache chocolat.

* Nos gâteaux très intenses en chocolat, une délicatesse à déguster en fin de repas ou pour une pause très chocolat.

Traiteur

Entrées

- Saumon fumé maison prix selon arrivage
- Tranche de pâté en croûte volaille pomme et foie gras 8,30 € pièce
- **À chauffer**
- Pâté de viande : veau et porc mariné 5,80 € par pers.
- Tourte volaille et champignons 4,30 € par pers.
- Tourte volaille, pomme et foie gras 6 € par pers. (en 4 ou 6 personnes ou en portion)
- Pâté tunnel (veau et porc mariné) à trancher pour l'apéritif 7,50 € pièce

Prix Glaces et Sorbets

- 1 litre pour 6 pers. 27 €
- 1,5 litres 8 pers 38 €
- Bûche glacée : 6 pers. 30 € 8 pers. 40 €
- Coffret 6 : 14 €
- Coffret 12 : 26 €

Prix des Cochons

- 4 pers. 26 €
- 6 pers. 32 €
- 8 pers. 40 €

Apéritif

- Pain surprise ou Pain au noix garni de saumon fumé, de mousse de foie, jambon fumé et fromage. 6 pers. (environ 35 tranches) 27 € 12 pers. (environ 70 tranches) 41 €
- Mini sandwich 1,80 €
- Feuilletés salés 45 € le kilo
- Kougelhofp au lard et noix 24 € le kilo
- Kougelhofp au chèvre, poivron rouge et chorizo 24 € le kilo
- Pièces à chauffer : mini quiches, pizza, etc 1,10 € pièce
- Mignardises sucrées (uniquement à nouvel an) 1,10 € pièce
- Canapés variés (uniquement à nouvel an) 1,10 € pièce

Prix Mousses, Biscuits, Bûches et Calendriers

- 4 pers. 22 €
- 6 pers. 28 €
- 8 pers. 37 €
- 10 pers. 44 €

Torches aux Marrons

- 4 pers. 26 €
- 6 pers. 32 €

Prix Feu d'Artifice

- 4 pers. 29 €
- 6 pers. 43 €
- 8 pers. 55 €
- 10 - 12 pers. 65 €