

Nos plaisirs sucrés

Pour un petit instant de gourmandise...

- Chocolats maison : plus de 30 sortes de ganaches, pralinés, pâtes d'amande.
- Assortiments de tablettes "Grands Crus"
- Petits fours et tuiles aux amandes
- Macarons
- Gâteaux de voyage (cakes, tartes linzer, panettones, ...)

De nombreuses présentations et idées cadeaux vous attendent...

***Afin de mieux vous servir,
merci de commander
maximum 48h à l'avance
pour la pâtisserie et 72h pour
le traiteur
(jours ouvrables)***

Dans un souci d'organisation et de gestion de la production, nous nous réservons le droit de modifier/supprimer notre offre à tout moment.

Merci de votre compréhension !

Nos horaires d'ouverture

Lundi	Fermé
Mardi	7h/13h - 14h30/18h
Mercredi	7h/13h - 14h30/18h
Jeudi	7h/13h - 14h30/18h
Vendredi	7h/13h - 14h30/18h
Samedi	7h/17h
Dimanche	8h/12h30

(hors période estivale et jours fériés)

***Arnaud Zussy et toute son
équipe nous remercie pour
votre confiance !***

Rejoignez nous !



www.facebook.com/patisserieAZ



www.instagram.com/lapatisseriedeaaz



***La Pâtisserie
de A à Z***

Arnaud Zussy - Maître Pâtissier

20 rue de la Gare 68540 Bollwiller
03.89.48.11.40



www.patisserie-az.fr

Nos entremets chocolatés

3 Chococats

Mousses chocolat noir, lait et blanc, croustillant praliné, biscuit chocolat / amande

Poiramel (sans gluten ni fruits à coques)

Mousse chocolat noir Pérou 68%, crémeux caramel, poires rôties au four, biscuit chocolat

Pistacchio

Mousse chocolat noir Pérou 68%, crémeux pistache, croustillant praliné/pistache, biscuit pistache et pistaches caramélisées

Casse noisette

Mousse chocolat lait Vénézuéla 43%, crémeux noisette, crémeux et confit citron, biscuit noisette

Nos traditionnels

- Forêt Noire et Saint Honoré
- Eclair et Mille-feuilles géant
- Paris-Brest et Tarte citron (uniquement en 4 et 6 personnes)
- En saison : Torche aux marrons (uniquement en 4 et 6 personnes) et Fraisier

Nos entremets fruités

Tentation (sans fruits à coques)

Mousse passion, crémeux framboise, biscuit cuillère, fruits frais

Charlotte (sans fruits à coques)

Mousse fraise, bavaroise vanille Madagascar, biscuit cuillère, fruits frais

Fruits des bois (sans fruits à coques)

Mascarpone vanille Madagascar, coulis fruits exotiques, mousse fruits rouges, biscuits génoise et cuillère, fruits frais

L'éphémère

Parfums et composition variant en fonction des saisons et des inspirations du chef ! Nous consulter

Nos entremets sont disponibles en 4, 6 et 8 personnes

Nos entremets glacés

Exotique (sans lactose)

Crème glacée coco/litchi, sorbet passion/mandarine, sorbet framboise, biscuit dacquois noisette

Omelette Norvégienne

Au choix : vanille/chocolat ou vanille/framboise, biscuit dacquois amande, meringue italienne (uniquement en 4 et 6 personnes)

Vacherin glacé

Glaces au crèmes glacées, meringues françaises, chantilly

SORBETS :
Citron, Framboise,
Fraise, Passion, Mangue,
Pêche des vignes, Melon

CRÈMES GLACÉES :
Chocolat, Vanille, Café,
Pistache, Banane

Notre gamme traiteur

- Canapés (plateaux de 24 pièces)
- Mini-moricettes (plateaux de 10 pièces)
- Miches surprises (40 toasts)
- Kougelhopfs salés et sucrés
- Mignardises (plateaux de 24 pièces)
- Macarons