



## VANILLE

(masse amande à la vanille Madagascar)



## CHOCO/PASSION

(ganache chocolat lait à la passion)



## CHOCO/CASSIS

(ganache chocolat noir au cassis)



## BOUTNY

(ganache chocolat lait à la noix de coco)



## COCO

(masse amande à la noix de coco)



## PASSION/ABRICOT

(pâte de fruits à la passion et à l'abricot)



## CITRON

(crème au beurre au citron)



## CHOCO/MENTHE

(ganache chocolat noir infusée à la menthe)



## CHOCOLAT

(ganache chocolat noir)



## REGLISSE

(ganache chocolat blanc au bonbon réglisse)



## CERISE

(pâte de fruits à la cerise noire)



## PRALINÉ

(masse amande au praliné noisette)



## CAFÉ

(masse amande au café)



## FRAMBOISE

(pâte de fruits à la framboise)



## PISTACHE

(masse amande à la pâte de pistache)



## CHOCO/FRAMBOISE

(ganache chocolat noir à la framboise)



## FRAISE

(pâte de fruits à la fraise)



## STRACCIATELLA

(masse amande à la vanille Madagascar garnie de pépites de chocolat)



## ROSE

(crème au beurre à la rose)



## CARAMEL BEURRE SALE

(crème au beurre au caramel beurre salé)



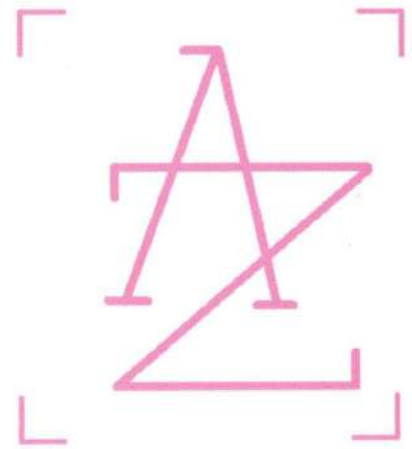
## L'origine du macaron

Petit gâteau à base d'amande, de sucre et de blanc d'œuf, il est croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. A l'origine, le macaron n'était qu'un simple biscuit. Ce n'est qu'au début du XXème siècle qu'il prend sa forme actuelle, un biscuit plus sophistiqué, plus parfumé : le macaron parisien est né !

Cette nouvelle recette régale aujourd'hui tous les gourmands à travers le monde...

## Le macaron pour toutes vos occasions...

En boîtes, plateaux ou pyramides, le macaron accompagne toutes vos occasions. N'hésitez pas à vous renseigner pour nos tarifs !



## La Pâtisserie de A à Z

Arnaud Zussy - maître pâtissier



## Carte des MACARONS

20 rue de la Gare 68540 Bollwiller  
03.89.48.11.40  
[www.patisserie-az.fr](http://www.patisserie-az.fr)

