

## APÉRITIFS & COCKTAILS :

### CANAPÉS :

1,50 € /pièce

### MICHE SURPRISE

(environ 40 pièces) : 44,50 €

### MINI PÂTÉ EN CROÛTE

1,65 € /pièce

### MOUSSELINE AU CRABE

(environ 50 pièces) : 48,50 €

### MOUSSELINE AU SAUMON

(environ 50 pièces) : 48,50 €

### MINI BRIOCHE GARNIE

1,60 € /pièce

### KOUGELHOPF SUCRE

(500gr) 13,10 € (découpé + 1€)

(750gr) 18,00 € (découpé + 1€)

### SILZER

1,65 € /pièce

### KOUGELHOPF SALÉ

(500gr) 14,10 € (découpé + 1€)

(750gr) 19,00 € (découpé + 1€)

### FOIE GRAS D'OIE

200gr : 54,00 €

300gr : 81,00 €

### Pour Commander :

Vous pouvez passer commande dès aujourd'hui,  
SUR PLACE OU PAR TÉLÉPHONE

MULHOUSE : 27 passage Central

03 89 56 00 88

GUEBWILLER : 8 place de l'Hôtel de Ville

03 89 74 27 44



EN LIGNE

[www.patisserie-helfter.fr](http://www.patisserie-helfter.fr)

[patisserie@helfter.fr](mailto:patisserie@helfter.fr)

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous recommandons de passer vos commandes :

avant le 22 décembre pour Noël

avant le 29 décembre pour Nouvel An



Pâtissier • Chocolatier • Glacier

## Délices de Fêtes

“ Claude Helfter  
et toute son équipe  
vous souhaitent de délicieuses Fêtes !



### HORAIRES D'OUVERTURES

24/12 : de 7H30 à 17H00

25/12 : de 10H à 13H30

26/12 : de 10H à 13H30

31/12 : de 7H30 à 17H00

FERMÉ LE 1<sup>ER</sup> JANVIER



## BÛCHES :

TAILLE UNIQUE POUR 5 PERSONNES 31,50 €

### NOisetier (Nouveauté)

Mousseline au praliné sur craquelin de noisettes et biscuit aux noisettes imbibé au cognac.

### FEUILLETINE

(spécialité de la maison) Fond de feuilletine, croustillant au praliné, bavaroise à la vanille, biscuit chocolat et mousse au chocolat pur caraïbe.

### PRINCE (Nouveauté)

Mousse au chocolat noir et mousse au chocolat lait avec un biscuit sacher sur un croustillant au praliné.

### MARACUDJA

Mousse aux fruits de la passion, bavaroise aux framboises, biscuit joconde.

### ROUGEAI

Mousse framboise, croustillant au praliné, génoise aux amandes.

### Forêt Noire

Mousse au chocolat mi-amer, chantilly au kirsch parsemée de cerises champagne, biscuit au chocolat punché griotte et kirsch.

### Recommendations :

Les bûches aux fruits se dégustent fraîches, pour les bûches glacées, nous vous recommandons leur mise en réfrigérateur 45 minutes avant de servir.



## GLACES DE NOËL :

### LUGE

Luge en nougatine, parfait chocolat surmonté de boules de sorbets mandarines. (6pers.) 42,00€



### ÉTOILE

Sorbet fraise, parfait praliné parsemé d'amandes caramélisées, macaron aux amandes.  
(6 pers.) 42,00€



### CORBEILLE

Corbeille en nougatine garnie de boules de sorbets.  
(Disponible en 4, 6 ou 8 pers) 7,00€ la pers.



### BOULE DE NOËL Façon Dubaï

Glace à la vanille et à la pistache, sorbet framboise sur un macaron aux amandes et à la pistache.  
(6 pers.) 42,00 €



### BUCHES GLACÉES :

TAILLE UNIQUE 5 PERSONNES 31,50 €

### ARDECHOIS

Glace à la vanille et son parfait aux marrons avec des débris de marrons confits.

### PASSIONEMENT

Sorbet passion, parfait framboise sur un macaron aux amandes.

### POMPADOUR

Glace vanille, sorbet fraise parsemé de nougatine.