

APÉRITIFS & COCKTAILS :

CANAPÉS :

1,50 € /pièce

MICHE SURPRISE

(environs 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

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 • Glaciers

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^{ER} 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.

Recommandations :

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.