

APERITIFS

Rougelhopf

Lard et noix fait sur levain.

Mauricettes

Pain bretzel garni de saumon, rosette, fromage, jambon cru, jambon cuit etc...

Pain surprise

Miche de seigle, garnie de saumon, parme, rillettes, jambon blanc etc...

Réductions salées

Petites quiches, pizzas, saumon, flammenkuches.

Cakes salés

Saumon-aneth, olives-jambon, lardons-oignons, noix-mimolette.

Macarons salés

Saumon, truffe/cèpes selon disponibilités, foie gras et guacamole.

Moscato

Vin pétillant italien qui saura accompagner à merveille vos desserts et apéritifs.

Nos pains

Baguettes tradition, pain aux épices, pain de mie, tourte au seigle, pain de campagne, pain complet, pain paysan, pain aux noix, pain aux cinq céréales, pain aux figues, petit épeautre, pain nordik.



ENTREES

Pâté au Riesling

Lèche de porc marinée au Riesling.

Tourte Lorraine

Un pâté au riesling avec champignons et flan.

Tourte morilles

Béchamel, jambon blanc et morilles.



Pâté au Riesling

LES SUCREES

Spécialités de Noël

Stollen

Spécialité alsacienne avec noix, amandes, raisins, fruits confits et noisettes.

Petits fours

Tuiles aux amandes, miroir, duchesse, langues de chat, meringuettes suisses, etc...

Réductions sucrées

Toute la pâtisserie en mini, un assortiment de formes et de couleurs.

Panettone

Macarons

BUCHES DE NOËL

Eclat d'or **NEW!**

La bûche des experts pâtissiers de Lorraine. Sablé croustillant, biscuit pain d'épices, mousse chocolat noir caraïbe, compotée de mirabelles et mirabelles flambées.

Nuage

Croustillant sablé noisettes, marmelade d'oranges, crémeux agrumes, mousse chocolat au lait jivara.

Symphonie **Sans gluten**

Biscuit cacao sans farine, mousse chocolat au lait jivara et mousse chocolat noir caraïbe.

Melchior

Biscuit pain d'épices, mousse chocolat blanc opalys, framboises épicées.

Magie B **Sans gluten**

Biscuit pâte à choux, confit Bergamote crémeux vanille/citron, mousse grué.

William **NEW! Sans gluten**

Biscuit amande sans gluten, sablé chocolat blanc opalys, mousse poire, gélatiné poire Williams, crème marron.

Crème au beurre

La traditionnelle parfumée vanille, café, chocolat, kirch, Grand-Marnier ou praliné.



La boulangerie sera ouverte le dimanche 5 janvier 2025!

Pensez à commander vos galettes!

BUCHES GLACEES

La Vacherin **Sans gluten**

Glace vanille, sorbet fraise, meringue et chantilly.

L'Exotique **NEW! Sans gluten**

Dacquoise coco, coulis fruits des bois, sorbet cocktail, sorbet goyave.

La Pain d'épices **NEW!**

Crème glacée pain d'épices, glace chocolat, moelleux chocolat, glaçage chocolat.

La Cheese Cake **NEW! Sans gluten**

Sorbet mangue, glace cheese cake, dacquoise amande, framboises pépin.



Magie B



Toutes nos bûches peuvent s'accompagner d'une crème anglaise ou d'un coulis de framboises! Pensez à nous demander conseil!



William

ENTREMETS DU NOUVEL AN

Sofa

Crémeux chocolat/Tonka, chantilly Tonka, dacquoise noisettes, streusel.

Millenium

Mousse champagne, biscuit aux amandes, fruits au sirop.

Pacoma **NEW!**

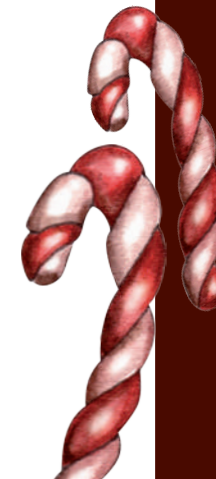
Sablé shortbread, dacquoise coco, compotée de mangue, mousse noix de coco, glaçage coco.

Piémont **Nouvelle recette!**

Biscuit noisettes, bavaroise noisettes, crémeux chocolat noir, glaçage caramel noisette.



Eclat d'or



COMME TOUJOURS AUX PREMIERES HEURES DE DECEMBRE NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PRESENTER NOTRE NOUVELLE CARTE DES PLAISIRS GOURMANDS, DE L'APERITIF AU DESSERT, A PARTAGER OU A OFFRIR.

TOUTE L'EQUIPE DE LA MAISON GERBER VOUS SOUHAITE DE TRES BONNES FETES ET UNE HEUREUSE NOUVELLE ANNEE.

JONATHAN & LIONEL

