

TRAITEUR

à prévoir 48h à l'avance - Froid sur plateau prêt à servir

- Les minis verrines salés 1.70€ pièce
- Les cuillères dégustation 1.50€ pièce
- Les canapés assortis 1.20€ pièce
- Les mignardises végétariennes 1.50€ pièce
- Les wraps 1.30€ pièce
- Les minis baegels 1.30€ pièce
- Les tartines variées 1.50€ pièce
- BB brioches au foie gras 2.50€ pièce
- BB brioches farcies 1.30€ pièce
- Les minis malicettes assorties 1.30€ pièce
- Le mini sandwich campagnard 1.50€ pièce
- Les minis pâtés en croûte 1.20€ pièce
- Les minis bretzels fourrés 1.50€ pièce
- Le suédois surprise 40 parts 39.00€
- Le kougelhof fourré à l'alsacienne 40 parts 39.00€
- Le kougelhof fourré surprise 40 parts 39.00€
- Le pain surprise rond (campagne) ou le pain aux noix 30 parts 29.50€
60 parts 52.50€
- Le kougelhof salé 9 parts 12.00€
16 parts 19.00€

Un minimum de 20 pièces par variétés

À CHAUFFER pour l'apéritif

- Feuilletés salés assortis 46.00€ le kg
- Mini-croque 1.50€ pièce
- Mini max burger 2.70€ pièce
- Mini bouchée escargot/StJacques/Crevettes 2.20€ pièce
- Volaille/champignons 2.20€ pièce

NOS TOURTES

4/6/8 pers (sous 48h)

- Lorraine (viande marinée-champignons-crème) 5.00€ par pers
- Napoli (jambon-épinard-tomate-crème) 5.00€ par pers
- Royale (riz de veau - foie gras-blanc de poulet - cèpes - échalotes) 5.50€ par pers
- Périgord (aiguillette de canard - filet de poulet mariné au cognac - poêlée de PDT au confit d'échalotes - flan au foie gras) 5.50€ par pers
- Saumonée (saumon fumée et frais - PDT safrané - fondue de poireau) 5.50€ par pers
- Le pâté en croûte MAISON 24.00€ le kg
- Le mini pâté en croûte entier 24.00€ le kg

NOS QUICHES

4/6/8 pers (sous 48h)

- La Classique Lorraine (jambon-lardon-gruyère) 3.70€ par pers
- La Jambon tomate 4.20€ par pers
- La Jambon-poireaux (jambon blanc et fumé - fondue de poireaux - gruyère) 4.70€ par pers
- St Jacques (St Jacques - poêlées de potiron aux échalotes - champignons) 5.00€ par pers
- L'escargot (escargots - poêlées de girolles aux échalotes - fines herbes) 5.00€ par pers
- La Végétarienne (variété de légumes d'hiver et châtaignes) 4.20€ par pers

À CHAUFFER

- La coquille Saint Jacques 7.50€ pièce
- La bouchée à la reine 22.00€ le kg
- Le Kassler en croûte et sa sauce au raifort 7.00€ par pers
- Le Sandre en croûte sur lit de choucroute et sa sauce au raifort 8.70€ par pers



25 Grand'rue • Haguenau
03 88 93 94 72
Ouvert du Lundi au Vendredi
de 7h30 à 19h
Le samedi de 7h30 à 18h30
Dimanche fermé



au 2^e étage de la
Maison de la Presse
27 Grand'Rue - Haguenau
03 90 59 01 39
Ouvert du lundi au Samedi
de 11h30 à 18h30

<https://www.facebook.com/PatisserieMaxime>

www.patisseriemaxime.fr



PRINTEMPS
& ÉTÉ

Conception graphique : Atelier du SEL - © Images : © Fotolia.com & Atelier du SEL - imprimé en France (67) - Ne pas jeter sur la voie publique

TARTES

6 pers. ou 8 pers.

- **Pommes nature** **3.80€** par pers
- **Pommes streusel** **4.00€** par pers
- **Viennoise aux pommes** uniq. 10 pers **4.00€** par pers
- **Fromage à l'ancienne nature** **3.90€** par pers
- **Fromage à l'ancienne avec framboises** **4.00€** par pers
- **Fromage soufflé aux raisins** uniq. 12 pers **3.90€** par pers
- **Myrtilles - Poires** **3.90€** par pers

CAKE EN FOLIE

uniq. 6 pers au poids

- **Classique vanille ou marbré**
- **Le chocolat aux pépites**
- **Le moelleux à l'orange**
- **Le pistache griotte**
- **Le citron**
- **Le truffier**

LES FRUITÉS

4 pers. 21.00 € - 6 pers. 30.00 €
 8 pers. 38.00 € - 10 pers. 45.00 €
 Au-delà de 10 pers. 4.50 € par pers

- **Fraises/framboise/fruits** Sur fond sablé crème vanille ou frangipane Ou sur fond biscuit ou feuilleté
- **La tarte au citron** sablé avec ou sans meringue
- **Le Mango** fond sablé fond sablé frangipane - coulis passion - mangue - mangue fraîche - banane flambée au Malibu - Crème fouettée mascarpone

LES FRAÎCHEURS

4 pers. 23.00 € - 6 pers. 33.00 €
 8 pers. 42.00 € - 10 pers. 49.00 €
 Au-delà de 10 pers. 4.90€ par pers

- **Fraisier** Mousseline vanille aux fraises fraîches Biscuit moelleux recouvert de pâte d'amandes
- **Macaron framboise** mousse vanille-marmelade de framboise framboise fruit
- **L'exotique (rond)** Mousse mangue - mousse passion confit de mangue - feuillantine coco - chocolat blanc
- **Cheesecake (carré)** mousse crème Cheesecake - confit de fraises et rhubarbe - biscuit Viennois sans farine
- **Cyrano (rond)** mousseline praliné et citron vert - meringue croustillante aux noisettes
- **Hawaïen (rond)** mousseline ananas - poêlée d'ananas - macaronnade coco
- **Croustillant** crème de noisettes - caramel à la fleur de sel - noisettes grillées caramélisées - dacquoise noisette

LES CHOCOLATS

4 pers. 23.00 € 6 pers. 33.00 €
 8 pers. 42.00 € - 10 pers. 49.00 €
 Au-delà de 10 pers. 4.90 € par pers.

- **Rougissime** sans farine (rond) crémeux chocolat-confit de framboise-crème diplomate à la vanille - biscuit croquant chocolat sans farine - glaçage noir - biscuit viennois
- **Le Crémeux** sans farine/sans fruits à coques biscuit (rond) - mousse chocolat lait TANARIVA 33% et mousse chocolat noir CARAIBE 66% -biscuit
- **Chocotrio** sans farine (carré) alliance de trois mousses lait-blanc noir
- **Opéra** (carré) crème au café - truffé chocolat - biscuit Joconde

LES VINTAGES

4 pers. 21.00 € - 6 pers. 30.00 €
 8 pers. 38.00 € - 10 pers. 45.00 €
 Au-delà de 10 pers. 4.50 € par pers.

- **La Black Forest** kirsch ou chocolat truffé aux griottines
- **Le Saint Honoré** kirsch ou Chocolat
- **Le Paris Brest** pâte à choux crème légère noisette - croustillant noisette
- **Le Mille-feuille à la vanille** alternance de pâte feuilletée - crème diplomate à la vanille
- **Le Classique** biscuit fourré crème pâtissière ou beurre ou mousseline

LES GLACES

4 pers. 24.00 € - 6 pers. 34.50 €
 8 pers. 44.40 € - 10 pers. 53.50 €
 Au-delà de 10 pers. 5.00€ par pers.

- **Le vacherin Classique** 3 parfums aux choix-meringue-chantilly
- **Le Mille-feuille glacé** (carré en 4/6/8/10/12 pers) alternance de sorbet et de feuille de chocolat
- **Le vacherin Framboise ou Fraise** meringue - glace vanille - sorbet et coulis
- **Le Baeckeofe Glacé** (en 4 ou 8 pers) moule en chocolat noir garni d'un assortiment de sorbet et de glace vanille

LES GLACES

- **Le croquant glacé** (en 6/10 pers.) boule de sorbets sur lit de glace vanille enrobé de croquant
6 pers. 42.00 €
10 pers. 60.00 €
- **La glace ou le sorbet** en litre 15.00 €
ou demi-litre 8.00 €

LES MINIS

- **Réductions sucrées** 1.30 € la pièce
- **Mini tarte de saison** 1.20 € la pièce
- **Mini financier assortis** 1.20 € la pièce
- **Les macarons MAISON** 1.20 € la pièce
- **Les minis verrines** 1.70 € la pièce
- **Les grandes verrines** 4.80 € la pièce

LES ENTREMETS FORME SPÉCIALE

À PARTIR DE 10 pers 6.00€ la pers

LES TARTES ET ENTREMETS

AU-DELÀ DE 12 PERS 5.00€ la pers

LES CHOUX MONTÉS

8.00€ la pers. uniq. forme selon photo

WEEDINGCAKE

10.00€ la pers. En décor personnalisé

