



CARTE DE

# *printemps*



*Maxime*

COMMANDEZ EN LIGNE SUR  
[patisseriemaxime.fr](http://patisseriemaxime.fr)



## LES FRUITÉS

# Les sucrés



### Tarte aux Framboises ou fruits ou fraises

Sur fond sablé crème vanille OU sur fond biscuit

### Mille feuilles aux framboises ou fraises Avec crème vanille

### La tarte au citron

Sablée avec ou sans meringue

4 pers. 28.00 € - 6 pers. 39.00 €  
8 pers. 48.00 € - 10 pers. 58.00 €  
Au-delà de 10 pers. 5.60 € par pers

## LES CRÉA

### Le Saint Honoré à la fraise et pistache

Crème chantilly mascarpone vanille garnie de morceaux de fraises et de crème pistache - confit de fraises - pâte à choux et pâte feuilletée

### La Charlotte Framboise

Biscuit cuillère - crémeux framboises - ganache montée et compotée de framboises fraîches - mousseline vanille

### Macaron

Garni de crémeux Ispahan (framboise - rose - litchi)

### Oriental

Sablé et biscuit croustillant à la fleur d'oranger - crémeux et cœur coulant pistache - mousse à la fleur d'oranger

### Spéculos

Croustillant spéculos - feuillantine - crémeux framboise et spéculos - confit et mousse framboise - biscuit moelleux spéculos

### Fraîcheur

Mousse cheese cake Cream cheese - ganache à la verveine - gel fraise aux notes de verveine - fraises fraîches - pâte sablée

### Fraisier

Mousseline vanille aux fraises fraîches - biscuit moelleux recouvert de pâte d'amande

4 pers. 28.00 € - 6 pers. 39.00 €  
8 pers. 48.00 € - 10 pers. 58.00 €  
Au-delà de 10 pers. 5.60 € par pers

## LES CHOCOLATS

### Rouge et noir

Crème légère vanille - biscuit chocolat - coulis framboise - mousseux chocolat - pâte sablée chocolat

### Chocopop

Pâte sablée cacao - brownie aux fruits sec (pistache amande - noisette) - cookie dough - cœur coulant praliné maison - ganache au chocolat noir

### Tigré

Croustillant praliné aux éclats de noisettes - flan et mousse au chocolat noir intense - biscuit tigré - glaçage chocolat

### Chocotrio (sans gluten)

Alliance de trois mousses lait - blanc - noir

### Opéra

Biscuit Joconde - crème au café - truffé

### Bombe au chocolat

Mousse au chocolat lait et noir - biscuit sans farine

4 pers. 28.00 € - 6 pers. 39.00 €  
8 pers. 48.00 € - 10 pers. 58.00 €  
Au-delà de 10 pers. 5.60 € par pers

## LES VINTAGES

### La Forêt Noire

Kirsch truffé et confit aux griottes, mousse et biscuit chocolat noir

### Le Saint Honoré

Chantilly et crème au Kirsch, pâte à choux, fond feuilleté

### Le Paris Brest

Pâte à choux crème légère noisette, éclats de noisettes, praliné maison

### Le Mille-feuille à la vanille (carré)

Alternance de pâte feuilletée, crème pâtissière vanille

### Le Classique

Biscuit fourré crème pâtissière ou beurre ou mousseline

4 pers. 25.00 € - 6 pers. 36.00 €  
8 pers. 46.00 € - 10 pers. 55.00 €  
Au-delà de 10 pers. 5.25 € par pers

## LES MINIS

Réductions sucrées	1.80 € la pièce
Mini financiers assortis	1.50 € la pièce
Mini tarte de saison	1.50 € la pièce
Les minis verrines	2.00 € la pièce
Les grandes verrines	5.50 € la pièce

<b>Les macarons MAISON</b>	1.60 € la pièce
<b>En coffret :</b>	
8 pièces 14.80 € le coffret / 12 pièces 21.20 € le coffret	
18 pièces 30.80 € le coffret / 24 pièces 44.40 € le coffret	

## LES GLACES

### Vacherin classique

3 parfums aux choix, meringue, chantilly

- En sorbet : fraise, framboise, citron, mangue, passion, melon, ananas
- En glace : vanille, chocolat, café, praliné, pistache, banane

### Mille-feuille glacé

**En 4/6/8/10/12 pers.**

Alternance de sorbets et de fines feuilles de chocolat

4 pers. 28.80 € - 6 pers. 42.00 € - 8 pers. 54.40 € - 10 pers. 66.00 € - Au-delà de 12 pers. 76.80 €  
Glace ou sorbet en litre 16.00 € ou ½ litre 9.00 €

## Les petits-fours

### En boîte :

200 g	13.00 €	la boîte
300 g	19.50 €	la boîte
400 g	26.00 €	la boîte

## Les Chocolats MAISON

### En ballotin :

100 g	12.50 €	le ballot
170 g	21.25 €	le ballot
250 g	30.00 €	le ballot
375 g	45.00 €	le ballot
500 g	60.00 €	le ballot

### Baeckeofe glacé (en 4 ou 8 pers.)

Coque en chocolat noir garnie d'un assortiment de glace vanille et de sorbets

### Mojito

Sorbet Mojito (citron vert - menthe fraîche) - sorbet exotique sur croustillant au chocolat noir

### Choco'Nut Crunch

Glace cacahuète - biscuit aux éclats de cacahuètes - sorbet chocolat - caramel tendre - glaçage rocher

## TARTES

**6 pers. ou 8 pers.**

Pommes nature	4.50 € la part
Pommes streusel	4.70 € la part
Rhubarbe meringuée	4.70 € la part
Rhubarbe et fraises	5.00 € la part
Fromage à l'ancienne nature	4.70 € la part
Myrtilles	4.90 € la part
Poires	4.70 € la part

## CAKE EN FOLIE

**Uniquement 6 pers. au poids**

Vanille  
Marbré  
Tout chocolat aux pépites  
Citron  
Pistache griottes

LA QUALITÉ EST  
NOTRE INGRÉDIENT  
PRINCIPAL



## ET BIEN SÛR... NOS VIENNOISERIES !

Croissant, Pain chocolat, Escargot, Kougelhopf, Streusel, Tresse, Chinois etc.

## ENTREMETS

### FORME SPÉCIALE

Pâte à sucre	7.50 € la pers.
Pâte d'amandes	8.00 € la pers.

**À partir de 10 pers.**  
dans la limite de nos possibilités

## LES CHOUX MONTÉS

8.00 € la pers.  
Uniq. forme carrée selon photo

## WEDDINGCAKE

10.00 € la pers.  
(dégressif : à partir de 20/30 pers. 9.50 € la pers.  
40/50 pers. 8.50 € la pers. - au-delà de 50 pers. 8.00 € la pers.)  
En décor personnalisé dans la limite de nos possibilités

# Les salés

## BOUCHÉES SALÉES FROIDES

À déguster du bout des doigts

à prévoir 48h à l'avance

Les Canapés assortis 1.80 € la pièce  
Uniquement en plateau :  
• de 12 pièces 21.60 € • de 16 pièces 28.80 €  
• de 25 pièces 45.00 €

Minis verrines salées 2.20 € la pièce  
Uniquement plateau de 20 pièces 44.00 €

Cuillères dégustation 2.00 € la pièce  
Uniquement plateau de 18 pièces 36.00 €

Mignardises végétariennes 2.00 € la pièce  
Uniquement plateau de 16 pièces 32.00 €

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variété

Wraps 1.80 € la pièce  
Tartines variées 2.00 € la pièce  
BB brioches farcies 1.80 € la pièce  
Minis malicettes assorties 1.80 € la pièce  
Mini burger froid 2.30 € la pièce  
Minis pâtés en croûte 1.65€ la pièce  
Minis bretzels fourrés 2.10 € la pièce

## PÂTÉS EN CROÛTE

Le pâté en croûte MAISON 28.00 € le kg  
Le pâté en croûte au foie gras et pistache 45.00 € le kg

Le mini pâté en croûte MAISON 28.00 € le kg  
(entier au poids)

## SALÉS FOURRÉS À prévoir 48h à l'avance

Le suédois surprise 40 parts 48.00 €  
Le kougelhopf salé 9 parts 14.50 €  
16 parts 22.00 €

Le kougelhopf fourré à l'alsacienne 40 parts 48.00 €

Le kougelhopf fourré surprise 40 parts 48.00 €  
Pain surprise long 15 parts 23.00 €  
à campagne ou noix 30 parts 38.00 €  
60 parts 62.00 €

## À CHAUFFER

## BOUCHÉES SALÉES

Feuilletés salés assortis 47.00 € le kg

À PARTIR DE 20 PIÈCES par variété

Mini-croque 3.00 € la pièce  
Mini max burger 3.65 € la pièce

La coquille  
Saint-Jacques 9.50 € la pièce  
La bouchée à la reine 25.00 € le kg

## QUICHES 4/6/8 pers. (sous 48h)

Végétarienne 4.40 € la pers  
Variété de légumes de saison  
Classique Lorraine 4.80 € la pers  
Jambon, lardon, gruyère  
Jambon tomate 4.90 € la pers  
Trouvilloise (4 ou 6 pers.) 5.50 € la pers  
St-Jacques, crevettes, champignons, bisque

## TOURTES 4/6/8 pers. (sous 48h)

Lorraine 5.50 € la pers  
Viande marinée au Riesling, champignons, crème  
Napoli (4 ou 6 pers.) 5.70 € la pers  
Jambon, épinard, tomate, crème  
Écossaise (4 ou 6 pers.) 5.90 € la pers  
Saumon, épinard, tomate, crème

### À CONSOMMER FROID

Petit pâté de Ris de veau au foie gras et morilles

5.80€



25 Grand'Rue  
Haguenau  
03 88 93 94 72



Adhérent



8 place d'Armes  
Haguenau  
03 88 73 71 18

