

## NOS ENTREMETS

De 4 à 12 personnes – 5€00 /pers

**MENTON** : Mousse citron vert, crémeux citron jaune  
Praliné croustillant sur biscuit madeleine

**ESTIVAL** : Mousse fraise, cristalline aux fraises des  
Bois, crémeux vanille, biscuit amandes

**NECTAR** : Mousse pêche jaune, crémeux griotte,  
cristalline pêche des vignes, biscuit madeleine aux  
griottes

**CARAQUE** : Entremet aux trois chocolats sur un  
fond de biscuit caramélisé

**MANGO** : Mousse mangue, crémeux caramel/  
banane aux dés de mangue, dacquoise coco

**CHARLOTTE FRAMBOISE** : Mousse framboise  
dans une génoise légère, morceaux de framboises

**GARIGUETTE** : Mousse fraise, crémeux caramel,  
biscuit chocolat/noisettes

**CHOCO-FRAMBOISE** : Mousse framboise, biscuit  
chocolat sans farine, morceaux de framboises

**FORET NOIRE\*** : Génoise au chocolat fourrée  
d'une bavaroise au kirsch garnie de cerises

**SAINT HONORE\*** : Pâte à choux garnie d'une  
bavaroise au kirsch sur fond de pâte feuilletée

**BOYARDISE 4 à 8 pers** : Fond noisettes, craquelin  
praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat  
blanc (Réplique du Fort Boyard)

**LA BICHE DE RIEDISHEIM 6 pers** : Biscuit  
noisette, dés de poires à la vanille, mousse Manjari/  
vanille, mousse Jivara/caramel T.U

**TORCHE MARRON 6€00/pers – 4,6,8 pers**  
Fond de meringue, crème chantilly, crème de  
marron

**MONTE CRISTO** : Crémeux framboise, mousse  
chocolat Manjari 64 %, confit framboise, biscuit  
chocolat

**EMOTION** : Biscuit chocolat, lit de croquante pilée  
et grué de cacao, mousse Guanaja 70 %

**L'OR** : Biscuit fourré d'une crème légère au Cognac

## NOS GOURMANDISES SUCREES

**CAKES** : traditionnels (Marbré, fruits confits,  
Pain de Gênes...) originaux (Chocolat/Gianduja ou  
Citron/Framboise ou Pistache/Griotte-cranberries)  
ou sans gluten (citron ou pistache ou marrons)

**TARTE LINZ** : recette traditionnelle

**PANETTONE** : pâte levée aux écorces de citron et  
de cédrat

**PETITS FOURS ASSORTIS** : grand choix de petits  
fours secs ou fourrés

**MIGNARDISES** : réductions de pâtisseries assorties  
(sur commande uniquement)

**CHOCOLATS ASSORTIS** : plus de 25 sortes de  
pralinés, ganaches ou massepains

## NOS PIECES MONTEES

En Croquembouches (choux) – Wedding cakes (à  
notre façon) ou en gâteaux traditionnels

**Nous consulter en boutique**

## NOS ENTREMETS GLACES

De 4 à 10 personnes – 5€00/pers

**CAP VERT** : Sorbet ananas/passion/agrumes,  
crème glacée au poivre de Timut, pignons de pin  
caramélisés, financier chocolat (sans farine)

**CONSTELLATION** : Glace noisette, glace  
mascarpone/vanille, caramel coulant, noix de Pécan  
caramélisées, biscuit cuiller

**PANAMA** : crème glacée banane, glace chocolat  
aux éclats de cookies, compotée banane, fond de  
biscuit cuiller

**ABRICOTIN** : Sorbet abricot/vanille, parfait glacé  
noix de pécan caramélisées, biscuit brownie choco

**HERISSON** : Glace vanille, sorbet framboise, fond  
de biscuit

**MARMITE – sur commande** : Fond de croquant  
garni de fruits en sorbets assortis

**KOUGELHOPF GLACE\*** : Parfait au kirsch, glace  
vanille, raisins macérés, fond de meringue

**VACHERIN SURPRISE** : Parfait vanille agrémenté  
de boules de glaces et sorbets assortis, dacquoise  
amandes

**VACHERIN GLACE – sur commande** : Fond de  
meringue, parfums de glace ou sorbet de votre  
choix, crème chantilly

## NOS GLACES EN VRAC

Nos glaces et sorbets sont disponibles en bacs de  
650 ml ou 1 l sur simple demande

*Gagnez du temps, commandez les par téléphone et  
cherchez les en boutique*

## NOS BUFFETS APERITIFS OU COCKTAILS DINATOIRES

Sur commande à partir de 30 à 40 personnes

**FEUILLETES APERITIFS** : baguettes fromage, mini pizzas, mini saucisses, mini merguez, mini quiches, mini croque monsieur...

(sur commande hors buffet possible)

**MINI MORITZ GARNIES** : jambon blanc ou cru, salami, saumon, foie gras, fromage/noix...

**TAPAS** : tranches de baguettes grillées garnies moules/courgettes, saumon/fromage aux herbes, tomates/chorizo, bisque de homard/langoustines...

**VERRINES ASSORTIES** : selon propositions du marché

**CANAPES ASSORTIS**

N'hésitez pas à vous renseigner en boutique nous vous établirons notre meilleure proposition

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE

du mardi	:	8h30 - 12h30
au vendredi	:	14h00 - 18h45
le samedi	:	8h00 - 12h30 14h00 - 17h45
le dimanche	:	8h15 - 13h00
les jours fériés	:	8h15 - 12h30
le lundi	:	jour de fermeture



PÂTISSIER & CHOCOLATIER

03  89 65 45 60  
 [www.patisserieriss.com](http://www.patisserieriss.com)  
107  rue du Gal de Gaulle  
68400 Riedisheim

« Un savoir faire, un savoir plaire,  
Tous nos atouts pour Vous satisfaire »