



Carte Été 2019

CONTACT

Pâtisserie RISS
107 rue du Général de Gaulle
68400 RIEDISHEIM
03.89.65.45.60
www.patisserieriss.com

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

Lundi: jour de fermeture

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



NOS ENTREMETS GÂTEAUX

De 4 à 12 personnes -
5€/personne

MENTON

Mousse citron vert, crémeux citron jaune, praliné croustillant sur biscuit madeleine

CARAQUE

Entremet aux trois chocolats sur un fond de biscuit caramélisé

MANGO

Mousse mangue, crémeux caramel et banane aux dés de mangue, dacquoise coco

ESTIVAL

Mousse fraise, cristalline aux fraises des bois, crémeux vanille, biscuit amandes

CHARLOTTE FRAMBOISE

Mousse framboise dans une génoise légère, morceaux de framboises

CHOCO-FRAMBOISE

Mousse framboise, biscuit chocolat sans farine, morceaux de framboises

NECTAR

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

GARIGUETTE

Mousse fraise, crémeux caramel, biscuit chocolat et noisettes

MONTE CRISTO

Crémeux framboise, mousse chocolat Manjari 64%, confit framboise, biscuit chocolat



NOS ENTREMETS GÂTEAUX

THIERRY
RISS

De 4 à 12 personnes -
5€/personne

EMOTION

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

LA BICHE DE RIEDISHEIM

6 personnes (T.U)

Biscuit noisette, dés de poires à la vanille, mousse Manjari/vanille, mousse Jivara/caramel

FORET NOIRE *

Génoise au chocolat fourrée d'une bavaroise au kirsch garnie de cerises

BOYARDISE

4 à 8 personnes

Fond noisettes, craquelin praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc (Réplique du Fort Boyard)

SAINT HONORE *

Pâte à choux garnie d'une bavaroise au kirsch sur fond de pâte feuilletée

L'OR *

Biscuit fourré d'une crème légère au Cognac

* desserts alcoolisés



NOS ENTREMETS GLACÉS

THIERRY
RISS

De 4 à 10 personnes -
5€/personne

CAP VERT

Sorbet ananas, passion et agrumes, crème glacée au poivre de Timut, pignons de pin caramélisés, financier chocolat (sans farine)

CRÉOLE

Sorbet mangue/passion/praliné coco- sorbet banane. Biscuit croustillant au praliné coco

FRAÎCHEUR

Sorbet citron- Mousse glacée cassis. Biscuit cuiller

ABRICOTIN

Sorbet abricot/vanille, parfait glacé noix de pécan caramélisées, biscuit brownie chocolat

VACHERIN SURPRISE

Parfait vanille agrémenté de boules de glaces et sorbets assortis, dacquoise amandes

KOUGELHOPF GLACÉ *

Parfait au kirsch, glace vanille, raisins macérés, fond de meringue

HERISSON

Glace vanille, sorbet framboise, fond de biscuit

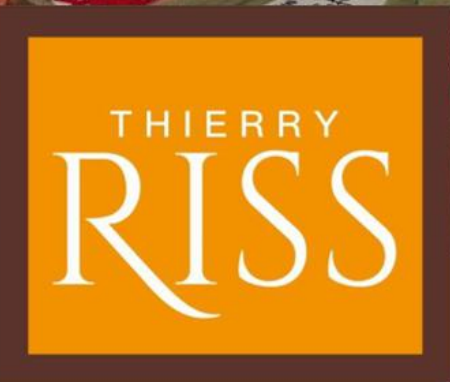
VACHERIN GLACÉ

Uniquement sur commande
Fond de meringue, parfums de glace ou sorbet de votre choix, crème chantilly

MARMITE

Uniquement sur commande
Fond de croquant garni de fruits en sorbets assortis

* desserts alcoolisés



NOS SPÉCIALITÉS

GLACÉES

LES P'TITS POTS GLACÉS

- Glace yaourt coulis abricot
- Glace yaourt coulis exotique
- Glace yaourt coulis framboise
- Glace praliné, noisettes, sauce chocolat
- Glace vanille, amandes caramélisées
- Glace vanille, morceaux de cookies, sauce chocolat
- Glace vanille, noix de Pécan, sauce caramel
- Glace yaourt Stracciatella
- Forêt noire glacée

LES P'TITES BARRES GLACÉES

- Sorbet Ananas/citron vert/coco, sorbet banane
- Profiteroles glacées : glace vanille et sauce chocolat

LES VACHERINS INDIVIDUELS

- Vanille-Fraise
- Framboise-Pistache
- Vanille-Chocolat
- Vanille-Café

LES BATONNETS GLACÉS

- Vanille, enrobage chocolat lait amandes
- Framboise, enrobage chocolat noir
- Noix de coco, coulis exotique, enrobage chocolat noir et noix de coco rappée



GLACES



EN VRAC

Nos glaces et sorbets sont disponibles en pots de 250 ml ou en bacs de 650 ml et 1 L.

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

PARFUMS DES GLACES

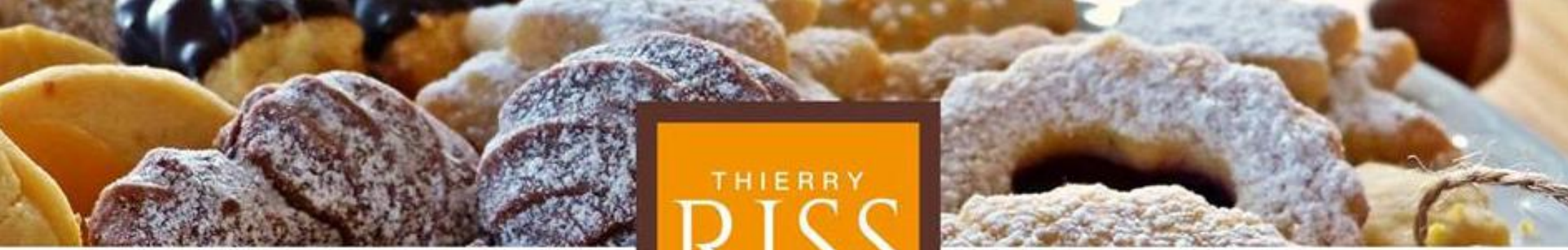
- Café
- Chocolat
- Pistache
- Praliné
- Vanille

PARFUMS DES SORBETS

- Abricot
- Ananas
- Banane
- Cerise
- Citron
- Coco
- Fraise
- Framboise
- Mangue
- Melon
- Myrtille
- Passion
- Pêche des vignes

LES ORIGINAUX

- Sorbet Fleur de cactus/gingembre
- Sorbet Avocat/ Mangue/Bergamote
- Sorbet Ananas/ Corossol
- Poivre de Timut (goût pamplemousse), pignons de pins caramélisés



NOS GOURMANDISES

SUCRÉES & SALÉES

CAKES TRADITIONNELS

- Marbré
- Fruit confits
- Pain de Gênes

CAKES ORIGINAUX

- Noix de Coco/Gelée Passion
- Citron/Framboise
- Pistache / Griotte/ Cramberries

CAKES SANS FARINE

- Citron
- Pistache
- Noisette

TARTE LINZ TRADITIONNELLE

PANETTONE

PETITS FOURS TRADITIONNELS

Grand choix de petits fours secs et fourrés

CHOCOLATS ASSORTIS

Plus de 25 sortes de pralinés, ganaches ou massepains

MIGNARDISES

Réduction de pâtisseries assorties
Sur commande uniquement

SABLÉS APÉRITIFS

- Sablés Parmesan
- Sablés Parmesan et herbes de Provence
- Sablés Tomate et Piment d'Espelette
- Sablés Roquefort



NOS BUFFETS APERITIFS



COCKTAILS DÎNATOIRES

Sur commande à partir de 30 à 40 personnes

FEUILLETÉS APERITIFS

Baguettes fromage, mini pizzas, mini saucisses, mini merguez, mini quiches, mini croque monsieur...

(sur commande hors buffet possible)

TAPAS

Tranches de baguettes grillées garnies moules/courgettes, saumon/fromage aux herbes, tomates/chorizo, bisque de homard/langoustines, ...

VERRINES ASSORTIES

Selon propositions du marché

MINI MORITZ GARNIES

Jambon blanc ou cru, salami, saumon, foie gras, fromage/noix, ...

CANAPÉS ASSORTIS

NOS PIÈCES MONTÉES

En Croquebouches (choux) - Wedding cakes (à notre façon) ou en gâteaux traditionnels

(Nous consulter en boutique)

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