THIERRY
RISS
PÂTISSIER & CHOCOLATIER

www.patisserieriss.com

NOS CONFISERIES & SPÉCIALITÉS DE NOËL

« Nouvelle Recette de Beraweckas » - Pains d'épices - Chocolats maison - Marrons glacés - Pâtes d'amandes - Petits fours traditionnels, de Noël et mignardises - Confitures maison - Calendriers de l'avent - Paniers garnis - Sujets en chocolat

NOS VIENNOISERIES

En plus de nos croissants, petits pains

Kougelhopfs - Brioches - Panettones
Christstollens - Bretzels du Nouvel An

NOS APÉRITIFS

FEUILLETÉS à chauffer choix varié environ 80 pièces au kilo, plateau de 300g, 600g ou 800g

Afin de mieux vous servir, nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes de Noël avant le 21 décembre.

Horaires d'ouverture pendant les fêtes

Lundi 23 décembre :	8h30 – 12h30 / 14h00 – 18h45
Mardi 24 décembre :	8h00 – 17h30
Mercredi 25 décembre :	9h00 – 13h00
Jeudi 26 décembre :	9h00 – 12h30
Lundi 30 décembre :	8h30 – 12h30 / 14h00 – 18h45
Mardi 31 décembre :	8h00 – 16h45
Mercredi 1er janvier :	Fermé

03 89 65 45 60

www.patisserieriss.com

107, rue du Général de Gaulle
68400 Riedisheim

patisserierissriedisheim

Nos galettes traditionnelles

Dès le 2 janvier 2020, découvrez et réservez nos galettes des Rois, pur beurre et garnies d'une délicieuse crème d'amandes.

Collections de fèves : Les chats'Moufles, Les Fruigolos, La Parade des Éléphants, Les Smiley pendentifs sculptés.

NOS ENTREMETS

De 4 à 12 personnes – 5€00 par personne

CHOCO-FRAMBOISE (1) Mousse framboise, morceaux de framboises, biscuit chocolat sans farine

CARAQUE (1) Entremet aux trois chocolats sur un fond de biscuit caramelisé

POIRIER (1) Mousse praliné noisette, mousse poire, dés de poire, biscuit chocolat

EQUINOXE (1) Mousse marron et éclats de marrons confits, crémeux et cristalline de mandarine, biscuit pain de Gênes à l'orange

MANGO (1) Mousse mangue, crémeux caramel/banane aux dés de mangue, dacquoise coco

CHARLOTTE FRAMBOISE Mousse à la framboise dans une génoise légère, petits morceaux de framboises

GARIGUETTE Mousse fraise, crémeux caramel, biscuit chocolat noisettes

FORÊT NOIRE (2) Génoise au chocolat fourrée d'une bavaroise au kirsch garnie de cerises

SAINT HONORÉ (2) 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 Fort Boyard)

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

TORCHE MARRON **6€00 pers. - 4, 6 et 8 pers.** Fond meringue, crème chantilly , crème de marron

MONTE CRISTO (1) Crémeux framboise, mousse chocolat Manjari 64%, confit de framboise, biscuit chocolat

NOS ENTREMETS GLACÉS

De 4 à 10 personnes – 5€00 par personne

FORÊT NOIRE GLACÉE Glace kirsch, coulis de griotte, griottines, glace chocolat, biscuit chocolat

NOUGACHOC Sorbet poire, nougat glacé au chocolat, biscuit aux amandes

HÉRISSON Glace vanille, sorbet framboise, fond de biscuit

MARMITE Fond de croquant garni de fruits en sorbets assortis

KOUGELHOPF GLACÉ (2) Parfait au kirsch, glace vanille, raisins macérés, fond de meringue

VACHERIN GLACÉ Fond de meringue, parfums au choix, crème chantilly

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

NOS BÛCHES

En 4, 6 et 8 personnes – 4cm pour 5€50 par personne

PASSION-NÉE (CORPO) Mousse chocolat Peru 64%, crémeux caramel/passion, streussel, sablé croustillant et biscuit moelleux Illanka 63%

NOIX DE PECAN (1) Mousse vanille, caramel au beurre salé, Streussel aux noix de Pécan caramélisées, pain de Gênes aux amandes

RUBIS Biscuit Sacher, cristalline framboise, mousse framboise, mousse chocolat noir

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

GRANNY [1] Crémeux pomme aux pommes poêlées, coulis de fraise, mousse pomme verte, biscuit aux amandes

FÉERIE Mousse fraise, cristalline fraise des bois, crémeux vanille, biscuit de Savoie aux fruits rouges

FINE CHAMPAGNE [2] Biscuit fourré d'une crème légère au Cognac

NOS BÛCHES GLACÉES

En 4, 6 et 8 personnes – 4cm pour 5€50 par personne

CRÉOLE Sorbet mangue/passion/praliné coco, sorbet banane, sorbet coco, biscuit croustillant au praliné coco

ABRICOTIN Sorbet abricot, parfait noix de pécan, noix de pécan caramélisées, biscuit chocolat

FRAISE/PASSION Sorbet passion, fraises des bois confites, sorbet fraise, fond de biscuit

ANANAS ROYAL [2] Fond biscuit, sorbet ananas, compotée de mangues, sorbet champagne

NUIT ÉTOILÉE Fond amandes, soufflé glacé praliné, glace chocolat noir, sorbet mandarine

PRINCE NOIR Fond biscuit, glace chocolat, parfait vanille parsemé de pépites de truffes

MÉLODIE Fond amandes, sorbet framboise, parfait vanille, cristalline de framboises

MARRONNIER [2] Glace marron, parfait cognac parsemé de marrons confits, biscuit amandes

[1] Présentation sous forme de calendriers le 31 décembre
[2] Dessert alcoolisé