



Gagnez du temps, commandez par téléphone et récupérez vos gourmandises en boutique

CARTE - MARS 2020

NOS ENTREMETS

De 4 à 12 personnes – 5,00€/pers.

ÉQUINOXE

Mousse marron, éclats marrons confits, crémeux et cristalline mandarine, biscuit Pain de Gênes à l'orange

GRANNY

Crémeux pomme aux pommes poêlées, coulis de fraise, mousse pomme verte, biscuit aux amandes

PÉCAN

Mousse vanille, caramel au beurre salé, Streussel aux noix de Pécan caramélisées, pain de Gênes aux amandes

TORCHE MARRON

4, 6 ou 8 personnes – 6,00€/pers.

Crème de marron, meringue croustillante, crème chantilly

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

FORÊT NOIRE*

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

SAINT-HONORÉ*

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

BOYARDISE

4 à 8 personnes

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

LA BICHE DE RIEDISHEIM

6 personnes

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

MONTE CRISTO

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

ÉMOTION

5 ou 7 personnes

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

L'OR

Biscuit fourré d'une crème légère au Cognac

NOS GOURMANDISES SUCRÉES

CAKES

Traditionnels : marbré, fruits confits, Pain de Gênes...

Originaux : chocolat/Gianduja ou citron/framboise ou pistache/griotte, cranberries

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

Sur commande uniquement

Réductions de pâtisseries assorties

CHOCOLATS ASSORTIS

Plus de 25 sortes de pralinés, ganaches ou massepains

NOS PIÈCES MONTÉES

EN CROQUEBOUCHES

Choux, nous consulter en boutique

WEDDING CAKES

À notre façon, nous consulter en boutique

GÂTEAUX TRADITIONNELS

Nous consulter en boutique

NOS ENTREMETS GLACÉS

De 4 à 10 personnes – 5,00€/pers.

FRAISE & RHUBARBE

Sorbet fraise, sorbet rhubarbe, glace mascarpone,
coulis de fraise, biscuit cuiller

CRÉOLE

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

FORÊT NOIRE GLACÉE*

Glace au kirsch, griotte au kirsch, glace chocolat, biscuit chocolat

HÉRISSON

Glace vanille, sorbet framboise, fond de biscuit

MARMITE

Sur commande uniquement

Fond de croquant garni de fruits en sorbets assortis

KOUGELHOPF GLACÉ*

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 GLACÉ

Sur commande uniquement

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

NOS GLACES EN VRAC

NOS PTITS POTS GLACÉS OU VACHERINS INDIVIDUELS

NOS SORBETS ORIGINAUX

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

NOS BUFFETS APÉRITIFS OU COCKTAILS DINATOIRES

Sur commande à partir de 30 à 40 personnes

FEUILLETÉS APÉRITIFS

Sur commande hors buffet possible

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

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

CANAPÉS ASSORTIS

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

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Du mardi au vendredi

8h30 – 12h30
14h00 – 18h45

Le samedi

8h00 – 12h30
14h00 – 17h45

Le dimanche

8h15 – 13h00

Les jours fériés

8h15 – 12h30

Le lundi

jour de fermeture

CONTACT

Tél.

03 89 65 45 60

Site internet

www.patisserieriss.com

Adresse Postale

107, rue du Général de Gaulle
68400 Riedisheim

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