Pâques 2020

THIERRY
RISS

CONTACT

Pâtisserie RISS
107 rue du Général de Gaulle
68400 RIEDISHEIM
03.89.65.45.60
riss.commandes@gmail.com
www.patisserieriss.com

Nos gourmandises chocolatées

Sachet d'œufs

Disponible en assortiment ,tout noir ou tout lait

250g: 19.50 €

500g: 39€

Friture chocolats assortis

Disponible en mélange de chocolats, forme poisson.

Mélange 250g: 17.50€

Chocolat lait, blanc ou noir 150g: 10.50€

Sachet coquillages praliné

Disponible en lait ou en noir

250g: 19.50 €

Sachet coquillages praliné

Disponible en assortiment

250g: 19.50 €

Sachet d'œufs gourmands praliné

Disponible en assortiment

250g: 19.50 €

ou par sorte :

- feuilletine lait ou noir
- caramel amandes effilées
- noix de coco
- spéculos
- pistache/coco

100g: 7.50 €

Animaux de la ferme

Disponible en chocolat lait ou noir fourrés praliné

lapin, cochon, canard, poule, agneau

La pièce: 1€

Moulages et montages

Lapin assis

Disponible en chocolat blanc, lait ou noir

environ 80g: 5€

Poulette

Disponible en chocolat lait ou noir

environ 90g: 5.50€

En plus des moulages présentés ci-dessus, vous pourrez retrouver divers moulages en chocolat lait 41% ou en chocolat noir 62% (prix selon poids).

Poule couveuse

Disponible en chocolat lait ou noir + 200g d'œufs gourmands

La pièce: 20€

Cocotte

Disponible en chocolat lait ou noir (env 400g) + 250g d'œufs gourmands assortis

La pièce : 45€

Poisson boule rouge et blanc

Disponible en chocolat lait ou noir + 155g de galets praliné

La pièce: 21€

Poisson boule rose

Disponible en chocolat lait ou noir + 155g de galets praliné

La pièce: 21€

Poisson scalaire

Disponible en chocolat lait ou noir + 155g de galets praliné

La pièce: 23€

Pascal l'agneau

Disponible en chocolat lait ou noir + 100g de petits œufs assortis

La pièce: 17€

Piou le poussin

Disponible en lait ou en noir + 150g de petits œufs assortis

La pièce: 23€

Louis le pirate

Chocolat lait avec son coffre garni de 100g de petits œufs et de pièces d'or

La pièce: 24€

Formule 1

Disponible en chocolat lait ou noir

La pièce: 18€

Boîte à œufs

Chocolat noir garni de 6 œufs assortis (non fourrés)

La pièce: 20€

Bâteau

Disponible en chocolat lait ou noir

La pièce: 18€

Poisson garni

Disponible en chocolat lait ou noir garni d'un assortiment de chocolats

200g: 18€

350g: 32€

Nos œufs de Pâques

Œuf végétal

Coquille chocolat noir garni d'un assortiment de chocolats

200g: 18€

350g: 31€

600g: 52€

750g: 64€

Œuf cocotte

Coquille chocolat lait garni d'un assortiment de chocolats

200g: 19€

350g: 32€

600g: 54€

750g: 66€

Nos petites attentions

Sujets en massepain

Divers sujet de Pâques

La pièce: 3€

Poisson fourré

Chocolat noir fourré praliné amande

La pièce: 6.50€

Ballotins

Assortiment de chocolats

175g: 14€

250g: 20€

350g: 28€

500g: 40€

Décors de table ou convive

Petit modèle: 4.50€

Grand modèle peluche: 6.50€

Nos sucettes en chocolat

Sucette œuf

2€

Sucette lapin de Pâques

2€

Sucette lapin blanc

2.50€

Sucette poule

2.50€

Nos desserts

NOS ENTREMETS

De 4 à 12 personnes – 5€00 /pers

EQUINOXE : 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

PECAN : mousse vanille, caramel au beurre salé, streussel aux noix de pécan caramélisées, pain de Gênes aux amandes

TORCHE MARRON 4 – 6 ou 8 pers (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

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/carmel T.U

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

EMOTION 5 ou 7 pers : 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 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

NOS ENTREMETS GLACES

De 4 à 10 personnes – 5€00/pers

FRAISE/RHUBARBE : sorbet fraise, sorbet rhubarbe, glace mascarpone, coulis de fraise, biscuit cuiller

CREOLE : sorbet mangue/passion/praliné coco, sorbet banane, biscuit croustillant au praliné coco

FORET NOIRE GLACEE*: glace au kirsch, griotte au kirsch, glace chocolat, biscuit chocolat

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 P'tits 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

Desserts individuels : selon l'offre du jour (nous contacter)

Photos non contractuelles