

Nos Gourmandises

Petits fours - Cakes & cakes sans gluten
Chocolats maison - Marrons glacés
Pâte d'amandes - Calissons - Pâte de fruit
Confitures

Nos Viennoiseries

Croissants & petits pains
Panettones

A partir du vendredi ou sur commande

Kougelhops - Brioches

Sur Commande

Les feuilletés apéritifs
Les mignardises

Nos Spécialités de Pâques

Lamalas: traditionnels agneaux en biscuit
(disponible en 2 tailles) **dès le 27 mars**

Gros oeufs garnis
Petits oeufs assortis
Sujets en chocolat
Moulages et paniers garnis

Sans oublier

Toute une gamme d'objets de décoration
à offrir tel quel ou garnis à votre convenance

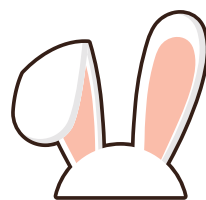
Date limite de commande:

Jeudi 1er avril

Nous nous réservons le droit de
modifier notre offre et nos
horaires selon les contraintes
liées à la situation sanitaire

HORAIRES D'OUVERTURE

Vendredi Saint: 8h15 - 12h30
Samedi Saint: 8h00 - 18h00
Dimanche de Pâques: 8h15 - 13h00
Lundi de Pâques: 9h00 - 12h30
Mardi 6 avril: Fermé

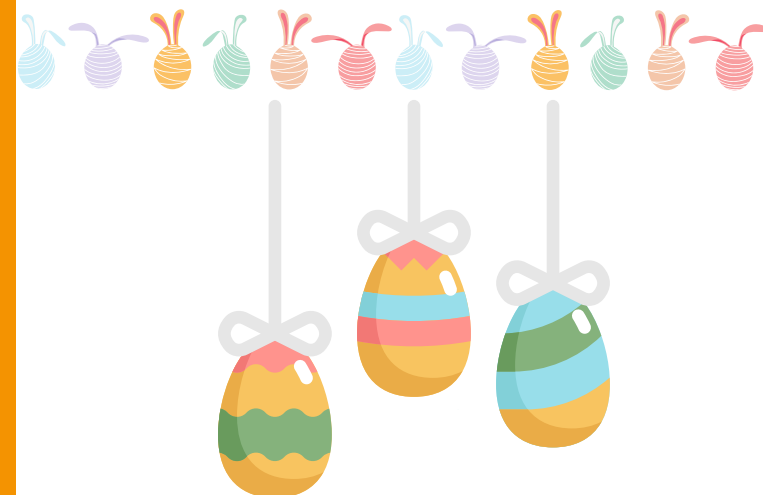


MERCI

**A tous nos clients pour
leur soutien indéfectible**

N'OUBLIEZ PAS VOTRE MASQUE

**Le respect de CHACUN
pour la santé de TOUS**



PÂTISSIER & CHOCOLATIER

Pâques 2021

☎ 03 89 65 45 60

📄 www.patisserieriss.com

📍 107 rue du Général de Gaulle
68400 Riedisheim

📘 [patisserierissriedisheim](https://www.facebook.com/patisserierissriedisheim)

📷 [patisserieriss](https://www.instagram.com/patisserieriss)

Nos Entremets

De 4 à 12 personnes - 5€00 par personne

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

ÉQUINOXE: Mousse marron et éclats de marrons confits, crémeux et cristalline de mandarine, biscuit pain de Gênes à la mandarine

ÉMOTION : 5 ou 7 pers - Biscuit chocolat, lit de nougatine pilée et grué de cacao, mousse Guanaja 70% de cacao

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

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

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

FORÊT NOIRE *: Génoise au chocolat fourrée d'une bavaroise au kirsch d'Alsace garnie de cerises

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

***Desserts alcoolisés**

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

ESTIVAL: Mousse fraise, crémeux vanille, cristalline fraise des bois, biscuit amande

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

BOYARDISE*: 4, 6 et 8 pers - Fond noisette, craquelin de praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc

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

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

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

GARIGUETTE: 4,6 et 8 pers - Mousse fraise, crémeux caramel, biscuit chocolat noisette

Nos Glaces

Glaces en vrac en 650ml ou 1L

Les mini-vacherins glacés

Les petits pots glacés

Nos Entremets Glacés

De 4 à 10 personnes - 5€00 par personne

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 biscuit cuiller

HÉRISSON : Glace vanille, sorbet framboise, fonds de biscuit

CRÉOLE: Sorbet mangue/praliné/coco, sorbet banane, biscuit croustillant praliné coco

RHUBARBE-FRAISE*: Sorbet fraise, sorbet rhubarbe, glace mascarpone, coulis de fraise, biscuit cuillère

Sur commande

Minimum 48h à l'avance

NID GLACÉ *: à partir de 6 pers base vanille/framboise, vanille/fraise ou vanille/chocolat, surmontées d'un assortiment d'oeufs en glaces et sorbets

MARMITE : Fond de croquant garni de fruits en sorbets assortis

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

***Disponible à partir du 1er avril**