

## Nos Confiseries & Spécialités de Noël

**Mignardises** : mini tartelettes aux fruits, biscuits  
crème au beurre, éclairs, choux (assortiment)

**4 pers** - plateau de **20** mignardises - **18€**

**6 pers** - plateau de **35** mignardises - **30€**

**8 pers** - Plateau de **50** mignardises - **42€**

**Chocolats** : en ballotins, coffrets et céramiques de Noël,  
assortiments spéciaux uniquement sur commande

**Petits fours** : barquettes de 250g, 350g et 500g,  
assortiments spéciaux uniquement sur commande

**Pains d'épices au miel d'Alsace, Berawecka, Pâtes de fruits**  
**Petits fours de Noël, Pâtes d'amande, Marrons glacés**  
**Calendriers de l'Avent, Confiture de Noël, Paniers garnis**

## Nos Viennoiseries

En plus de nos croissants & petits pains

Kougelhopfs - Brioches - Panettones -  
Christstollens - Bretzels de Nouvel An

## En Apéritif

**Les feuilletés à chauffer** : assortiment

**4 pers** - plateau de **350g** - **17.50€**

**6 pers** - plateau de **600g** - **30€**

**Les sablés à croquer** : en sachets de 16 pièces assorties  
Tomate, Herbes de Provence, Roquefort, Parmesan

**Le Kougelhopf salé** : taille unique - 12 tranches

## Nos Galettes Traditionnelles

Dès le **3 janvier 2023**, découvrez et réservez nos  
galettes des Rois, pur beurre et garnies  
d'une délicieuse crème d'amandes

Date limite de commande:

**Mardi 20 décembre**

Dans la limite de nos  
capacités de fabrication et  
d'approvisionnement

## HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Vendredi **23 décembre** : 8h30 - 12h30 / 14h00 - 18h45

Samedi **24 décembre** : 8h00 - 17h30

Dimanche **25 décembre** : 9h00 - 13h00

Lundi **26 décembre** : 9h00 - 12h30

Vendredi **30 décembre** : 8h30 - 12h30 / 14h00 - 18h45

Samedi **31 décembre** : 8h00 - 16h45

Dimanche **01 janvier** : **Fermé**

Pour éviter une attente trop longue  
à l'extérieur du magasin, nous vous demandons :

- de privilégier les commandes de vos desserts  
**le plus tôt possible**
- de commander vos assortiments **spéciaux** de  
chocolats et petits fours

Toute l'équipe de la  
Pâtisserie Riss vous souhaite  
de belles fêtes de fin d'année



PÂTISSIER & CHOCOLATIER

## Noël 2022

☎ 03 89 65 45 60

📄 [www.patisserieriss.com](http://www.patisserieriss.com)

📍 107, rue du Général de Gaulle  
68400 Riedisheim

Toute notre actualité sur :

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

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

## Nos Entremets

De 4 à 12 personnes - 5€50 par personne

**BOYARDISE : 4 à 8 pers.** - Mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, craquelin praliné, fond noisettes (Réplique Fort Boyard)

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

**CÉLESTE : 5 ou 7 pers** - Mousse praliné amandes et noisettes, crèmeux passion, biscuit brownie

**CHARLOTTE FRAMBOISE :** Mousse framboise, petits morceaux de framboises, biscuit génoise ☒

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

**EQUINOXE :** Mousse marron et éclats de marrons confits, crèmeux et cristalline de mandarine, biscuit à la mandarine ☒

**FACON TIRAMISU :** Mousse légère au café, crèmeux mascarpone/vanille, croustillant café, biscuit cuiller

**FORÊT NOIRE \* :** Bavaroise au kirsch d'Alsace garnie de cerises, génoise chocolat ☒

**GRANNY :** Crèmeux pommes, dés de pommes, cristalline de fraise, mousse pomme verte, biscuit amandes

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

**MONTE CRISTO :** Mousse chocolat Manjari 64%, crèmeux framboise, confit de framboise, biscuit chocolat

**NOIX DE PÉCAN :** Mousse vanille, caramel au beurre salé, streussel aux noix de Pécan caramélisées, pain de Gênes aux amandes

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

**TORCHE MARRON : 6€50 pers. - 4 à 8 pers.** - Crème de marron, crème chantilly, fond meringue ✂☒

## Nos Bûches

En 4, 6 et 8 personnes - env. 4cm pour 6€ par personne

**MADAGASCAR (CORPO) :** Crèmeux exotique, ganache chocolat noir, fond croustillant noisette, biscuit chocolat

**CARROUSEL :** Mousse marron et éclats de marrons confits, crèmeux vanille, cristalline fruits rouges, biscuits de Savoie aux fruits rouge ☒

**ÉMOTION (C) :** Mousse Guanaja 70%, lit de grué de cacao et nougatine pilée, biscuit chocolat

**FÉERIE :** Mousse fraise, cristalline fraise des bois, crèmeux vanille, biscuit de Savoie aux fruits rouges ☒

**NECTAR (C) :** Mousse pêche jaune, cristalline pêche des vignes, crèmeux griotte, biscuit madeleine aux griottes ☒

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

**RUBIS :** Mousse framboise, mousse chocolat noir, cristalline framboise, biscuit Sacher

**TRADITION :** Crème au beurre noisette, noisettes caramélisées, biscuit de Savoie

## Nos Entremets Glacés

De 4 à 8 personnes - 5€50 par personne

**CAP VERT :** Sorbet ananas/passion/agrumes, crème glacée poivre de Timut, pignons de pin caramélisés, dacquoise chocolat

**GRIOTTE :** Glace kirsch, coulis de griotte, griottines, glace chocolat, biscuit chocolat

**HÉRISSON :** Glace vanille, sorbet framboise, fond de biscuit

**KOUGELHOPF GLACÉ \* :** Parfait au kirsch, glace vanille, raisins macérés, biscuit cuiller

(C) Sous forme de calendriers pour Nouvel An

\*Desserts alcoolisés

**MARMITE : 4 à 10 pers** - Fond de croquant garni de fruits en sorbets assortis ✂

**VACHERIN SURPRISE : 4 à 10 pers** - Parfait vanille agrémenté de boules de glaces et sorbets assortis, dacquoise amandes ✂

**VACHERIN GLACÉ : 4 à 12 pers** - Parfums aux choix, crème chantilly, fond de meringue ✂☒

## Nos Bûches Glacées

En 4, 6 et 8 personnes -env. 4cm pour 6€ par personne

**TROPIQUES (CORPO) :** Sorbet banane/passion, parfait chocolat au lait, croustillant noisettes, biscuit chocolat sans farine

**ANANAS ROYAL \* :** Sorbet ananas, sorbet champagne, compotée de mangue, fond biscuit

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

**FARANDOLE :** Parfait vanille, boules de sorbets assorties, insert mangue/framboise, dacquoise amandes ✂

**MARRONNIER \* :** Glace marron, parfait cognac parsemé de marrons confits, biscuit amandes

**MÉLODIE :** Sorbet framboise, parfait vanille, cristalline de framboises, biscuit cuiller ☒

**NUIT ÉTOILÉE :** sorbet mandarine, parfait praliné, fine couche de glace chocolat noir, fond amandes

**PASSION FRAISE :** Sorbet passion, fraises des bois confites, sorbet fraise, fond biscuit cuiller ☒

**PRINCE NOIR :** Glace chocolat, parfait vanille parsemé de pépites de truffes, biscuit amandes sans farine ✂

✂ Desserts sans farine

☒ Desserts sans fruit à coque