

Nos Gourmandises

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

Nos Viennoiseries

Croissants & petits pains
Panettones

A partir du vendredi ou sur commande

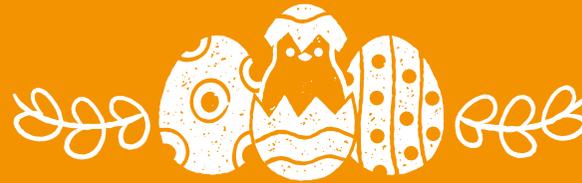
Kougelhopfs - Brioches

Sur Commande

Les feuilletés à chauffer : assortiment
4 pers - plateau de **400g - 20€**
6 pers - plateau de **650g - 32.50€**

Le Kougelhopf salé

Les mignardises



HORAIRES D'OUVERTURE

Vendredi Saint: 8h15 - 12h30
Samedi Saint: 8h00 - 18h00
Dimanche de Pâques: 8h00 - 13h00
Lundi de Pâques: 9h00 - 12h30
Mardi 02 avril: Fermé

Nos Spécialités de Pâques

Lamalas: traditionnels agneaux en biscuit
(disponible en 2 tailles)

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

Dans la limite
de nos
capacités de
fabrication

**Afin que nous puissions satisfaire
au mieux vos demandes,
pensez à commander vos desserts
au moins 48h à l'avance**



THIERRY
RISS

PÂTISSIER & CHOCOLATIER

Pâques 2024

☎ 03 89 65 45 60

🌐 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 Classiques

De 4 à 12 personnes - 5€50 par personne

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

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

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

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

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

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

MADAGASCAR : Mousse chocolat noir Manjari 64%, crémeux vanille, croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine ✂

OR * : 4, 6 ou 8 pers - Biscuit fourré d'une crème légère au Cognac

Nos Entremets de Saison

De 4 à 12 personnes - 5€50 par personne

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

MONTE CRISTO : Mousse chocolat Manjari 64%, crémeux framboise, confit de framboise, biscuit chocolat ☒

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

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

SOLEIL : Mousse passion/mangue, crémeux framboise, croustillant praliné, biscuit sans gluten aux amandes ✂

TORCHE MARRON : 4, 6 ou 8 pers - 6.50€/pers ✂
Fond meringue, crème chantilly, crème de marron

Nos Entremets Glacés

De 4 à 10 personnes - 5€50 par personne

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

HÉRISSON : Glace vanille, sorbet framboise, fond de biscuit

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

RHUBARBE-FRAISE : 5, 7, 10 pers - Sorbet fraise, sorbet rhubarbe, parfait mascarpone, coulis de fraise, biscuit cuillère ☒

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

Sur commande

Minimum 48h à l'avance

NID GLACÉ : 6, 8 et 10 pers - 7.50€/pers
base vanille/framboise, vanille/fraise ou vanille/chocolat, surmontées d'un assortiment d'oeufs en glaces et sorbets ✂

MARMITE : 7.50€/pers
Fond de croquant garni de fruits en sorbets assortis ✂

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

*Desserts alcoolisés

✂ Desserts sans farine ☒ Desserts sans fruit à coque