

Pour préparer vos repas de fêtes, merci de bien vouloir passer vos commandes :

- au plus tard le 20 décembre pour Noël
- au plus tard le 29 décembre pour Nouvel An

Notre Pâtisserie vous accueillera :

Dimanche 22 décembre de 8h à 16h  
Mardi 24 décembre 2019, de 7h à 16h  
Mercredi 25 décembre 2019, de 8h à 12h  
Mardi 31 décembre 2019 de 7h à 15h

**FERME** : le jeudi 26 et le vendredi 27 décembre  
le mercredi 1er janvier et le jeudi 2 janvier

**Pâtisserie St Nicolas- 15 rue St Nicolas  
67000 Strasbourg-Tél: 03.88.36.13.04  
www.patisserie-saint-nicolas.fr**

**Pour toute commande de 150 € et plus,  
un ballotin 150 g de chocolats  
ou un sachet de Bredeles vous sera offert  
(valable jusqu'au 31/12/19 inclus)**

### *Nos galettes des Rois pour l'Epiphanie*

Galette briochée aux pépites de chocolat  
6/8 pers. et 10/12 pers. - 2 € par pers.

Galette feuilletée frangipane ou pommes  
4, 6, 10/12 et 14 pers. - 4 € par pers.

Le Carrafruit frangipane aux fruits rouges  
Le Carrapoire et pépites de chocolat  
6 pers. - 4,50 € par pers.

**Noël 2019 - Nouvel An et Epiphanie 2020**



**Bruno Eberlé et toute son équipe  
vous souhaitent de très  
Joyeuses Fêtes de fin d'année  
et vous remercient de votre fidélité !**

### Nos sujets glacés

6,00 € par personne

Le Père Noël (minimum 6 personnes)  
Le Toit de Noël (6 personnes)  
Le Sapin en fête (6 personnes)  
L'Etoile de Noël (8 personnes)  
Le Pingouin (10 personnes)



## Nos bûches

**4, 6 ou 12 personnes**  
**5 € par personne**



**Réconfort** : biscuit amande-pistache, mousse caramel, compo -  
tée pomme-cannelle, mousse vanille

**Valentin** : Cake aux épices, mousse mandarine et orange,  
morceaux de poires, streussel au-dessus.

**Torino** : Biscuit noisette, croustillant noisette, débris de mar-  
rons, mousse praliné, mousse café, glaçage chocolat avec  
éclats de noisettes.

**L'exotique** : Biscuit Pain de Gênes, mousse passion, compotée  
de fruits rouges, mousse banane.

**Corail**: Biscuit moelleux au chocolat, mousse framboise avec  
framboises entières et morceaux d'ananas, mousse man-  
darine.

**Prali-Crac** : Feuillantine praliné, biscuit, mousse au chocolat.

**Trio** : Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc.

**Nos bûches mousseline ou crème pâtissière** : Chocolat, café,  
praliné, kirsch, Cointreau, vanille.

## Nos bûches glacées

**4 ou 6 personnes 5,50 € par personne**

**Elsass** : biscuit amande, compotée de quetsch, glace nougat,  
sorbet chocolat

**La Provence** : Biscuit, glace violette, sorbet citron basilic, glace  
fraise au basilic.

**Soleil d'hiver** : Sablé nougatine, coulis aux fruits rouges, sor-  
bet passion, sorbet mangue.

**Galilée** : Biscuit amande, parfait pistache, sorbet framboise,  
glace vanille Bourbon, framboises à l'alcool.

**Bûches glacées** : 3 parfums au choix : framboise, fruits  
rouges, melon, mangue, passion, banane, ananas, citron,  
poire, orange, mandarine, fraise, vanille, café, chocolat,  
pistache, cannelle, praliné, violette.

## Nos gourmandises salées

Galère	}	6 pers. . : 40 €
Barque thaïlandaise		ou
Camion du primeur		15 pers.. : 60 €

Pain surprise (8-12pers.) 4 € par pers

Pain aux noix (7-11pers.) 5 € par pers

Pain surprise spécial (8-12p.) 5 € par pers

Kougelhopf surprise (8-10 pers.) 36 €

Cochon surprise (10 pers.) 51,50 €

Schlitte (8 pers.) 38,50 €

Schlitte (12 pers.) 48,50 €

Mini pâté en croûte entier (30 tranches) 43 €

Mini pâté en croûte (la tranche) 1,45 €

Minis pains variés 1,35 €

Mauricettes fourrées variées 1,35 €

Toasts rustiques variés 1,15 €

1/2toast 1,15 €

Dôme épinard, saumon, fromage 1,45 €

Macaron salé (viande, fromage, poisson) 1,35 €

Mini verrine salée (mousse ou salade fraîcheur) 2,10 €

Eclairs saumon ou foie gras 1,65 €

## Douceurs sucrées

Mignardise sucrée 1,20 €

Mini verrine 2,10 €

Mini cake et muffin 1,20 €

Mini macaron 1,20 €

