

**PÂTISSERIE**



**Panettone**



## Desserts

2018 - 2019

Commandez en ligne sur :

[www.helfter.fr](http://www.helfter.fr)

Ouvert dimanches et jours fériés

[patisserie@helfter.fr](mailto:patisserie@helfter.fr)

8 place de l'Hôtel de Ville  
68500 Guebwiller - 03 89 74 27 44

27 Passage Central  
68100 Mulhouse - 03 89 56 00 88

# Vos bonbons chocolat

*Doux, puissants et parfumés  
nos chocolats sauront vous émerveiller*



*Ganache aux fruits de la  
passion chocolat noir*



*Rocher praliné  
aux amandes  
au chocolat noir*



*Ganache au sel  
de Guérande*



*Carré guanaja  
noir*



*Rocher praliné  
aux amandes  
au chocolat au lait*



*Écorce d'orange confite  
enrobée de chocolat  
noir ou au lait*



*Ganache à la cannelle  
enrobée de chocolat noir*



*Palais or  
truffé de chocolat*



*Praliné doublé d'une pâte  
d'amande à la pistache*

# Vos bonbons chocolat



*Praliné croustillant  
enrobé de  
chocolat au lait*



*Ganache  
au Whisky*



*Praliné au marron  
enrobé de chocolat au lait*



*Ganache au thé à la  
bergamote enrobée de  
chocolat noir*



*Ganache au cassis  
enrobée de chocolat  
au lait*



*Rocher Suisse  
au chocolat au lait*



*Chocolat des caraïbes  
parsemé d'un craquelin  
de gruë de cacao*



*Praliné à la noisette  
enrobé de chocolat  
au lait*



*Ganache au caramel  
enrobée de chocolat noir*

# Vos bonbons chocolat



*Ganache à la framboise nappée de chocolat noir*



*Carré café au lait*



*Filature noir  
Ganache au Cognac*



*Filature au praliné  
enrobé de chocolat au lait*



*Rocher Suisse  
au chocolat noir*



*Confit orange  
Ganache enrobée de chocolat noir*



Ballotin de 160 gr.....	16,50 €
Ballotin de 250 gr.....	22,50 €
Ballotin de 375 gr.....	32,50 €
Ballotin de 500 gr.....	41,00 €
Ballotin de 750 gr.....	58,50 €
Ballotin de 1000 gr.....	76,50 €



# Le panettone italien

*Spécialité Italienne au levain naturel  
confectionnée par Claude Helfter*



Extrait du journal **ALSACE**

«... ce gâteau de longue garde, que l'on mange traditionnellement en fin d'année en Italie, est une pure merveille. Sa pâte si longuement drolotée fond quasiment sur la langue et les parfums des fruits ou du chocolat rehaussent comme des épices ce magnifique gâteau...»

# Vos gâteaux



## Gâteaux au chocolat

- FORÊT NOIRE** Mousse au chocolat mi-amer, chantilly au kirsch parsemée de cerises champagne, biscuit au chocolat punché griotte et kirsch .....**Prix A**
- TARTE AU CHOCOLAT** Pour les amateurs de grands chocolats... Ganache au chocolat amer et fruité entrecoupé d'une fine couche de biscuit chocolat, craquelin de grué de cacao en garniture .....**Prix B**
- OPERA** Ganache au chocolat, mousseline au beurre au café, biscuit joconde imbibé au moka .....**Prix A**
- CARACHOC** Sans sucre et sans gluten . Mousse caramel au chocolat, biscuit au chocolat, crémeux caramel au chocolat .....**Prix B**
- CONCORDE** Mousse au chocolat caraïbe , meringue au chocolat .....**Prix A**
- FEUILLETINE** (spécialité maison) Fond de feuilletine croustillant au praliné, bavaroise à la vanille, biscuit chocolat et mousse au chocolat pur caraïbe .....**Prix A**
- TRIO CHOCOLATÉ** (Nouveauté) Mousse au chocolat mi-amer, mousse au chocolat au lait, mousse chocolat blanc sur biscuit sacher au chocolat .....**Prix B**
- LE DESIR** (Nouveauté - Aut./ hiver) Génoise punchée chocolat, ganache montée vanille, crémeux au chocolat, ganache montée dulcey.....**Prix A**
- MONTE CRISTO** (Nouveauté) Biscuit au chocolat, crémeux à la framboise, mousse chocolat manjari .....**Prix A**
- ALLIANCE** (Aut./ hiver) Crème au chocolat doublée d'une mousseline au praliné, craquelin de noix caramélisées, macaron et biscuit au chocolat .....**Prix A**
- GUANAJA** Mousse au chocolat amer sur fond de macaron moelleux au chocolat .....**Prix A**

**Prix A** (4 pers. 21 €) - (6 pers. 29,40 €) - (8 pers. 39,20 €) - (10 pers. 49 €)

**Prix B** (4 pers. 22 €) - (6 pers. 30,90 €) - (8 pers. 41,20 €) - (10 pers. 51,50 €)

# Vos gâteaux



## Gâteaux aux fruits

**BEL AUTOMNE** (Aut./ hiver) *Mousseline aux marrons, agrémentée de miettes de marrons confits et parfumée au rhum, génoise chocolat.....***Prix B**

**REVE** (Nouveauté) *Mousse à la mangue, crémeux aux fruits des bois, macaron moelleux aux amandes.....***Prix A**

**TARTE AU CITRON** *Crème au citron sur fond de pâte sablée croustillant, meringue italienne flambée.....***Prix B**

**FRAMBOISIER** (Nouveauté - Print/été) *Pâte sablée,,moelleux aux amandes, mousse framboise parsemée de fruits rouges .....***Prix A**

**EXALTE** (Print/été) *Sans sucre et sans gluten. Biscuit chocolat avec son namelaka mûres, confit de myrtilles et mousse fruits de la passion. ....***Prix B**

**MARACUJA** *Mousse aux fruits de la passion, bavaoise aux framboises, biscuit joconde.....***Prix A**

*La plupart des gâteaux sont disponibles en 4-6-8 ou 10 personnes*

## Les classiques

**MILLE FEUILLE - MILLE FEUILLE AU CHOCOLAT - SAINT-HONORE  
ECLAIR GEANT 4 ET 6 PERS. - TARTES DE SAISONS  
LINZER 4 ET 6 PERS. - TORCHE AUX MARRONS.**

**Prix A** (4 pers. 21 €) - (6 pers. 29,40 €) - (8 pers. 39,20 €) - (10 pers. 49 €)

**Prix B** (4 pers. 22 €) - (6 pers. 30,90 €) - (8 pers. 41,20 €) - (10 pers. 51,50 €)

# Vos glaces



**VACHERIN** *Glaces ou sorbets, deux parfums au choix, meringue et chantilly* .....Prix B

**ORANGER** *(Nouveauté - Aut/hiver) Sorbet orange, parfait à l'amande, macaron moelleux à l'orange* .....Prix B

**BOMBE FRAISIER** *(Nouveauté) Sorbet fraise, parfait à la vanille parsemé de miettes de nougatine* .....Prix B

**PROFITEROLE** *(Nouveauté) Choux garni de glace à la vanille sur un fond de nougatine, accompagné de sauce au chocolat. Disponible en 4 et 6 personnes* .....Prix B

**LE PRINTANIER** *(Nouveauté - Print/été) Sorbet fraise et rhubarbe doublé d'un parfait au praliné, amandes caramélisées* .....Prix B

**CORBEILLE** *Corbeille en nougatine garnie de boules de sorbet* .....Prix B

Les glaces sont disponibles en 4-6 et 8 personnes

Prix B (4 pers. 22 €) - (6 pers. 30,90 €) - (8 pers. 41,20 €)





## Conseils de dégustation

Les gâteaux au chocolat ou mousseline au beurre se dégustent tempérés afin d'optimiser leur onctuosité et leur saveur.

Les entremets aux fruits se consomment frais.

Pour les glaces, nous recommandons leur mise en réfrigérateur préalable d'environ 45 minutes.

## Présentations d'occasion



Plèce montée ( <i>par pers.</i> ) .....	6,90 €
Croquembouche ( <i>4 choux/pers.</i> ) .....	7,80 €
Berceau ( <i>3 choux/pers. + nougatine</i> ) .....	7,80 €

# Cocktails & apéritifs



Miche surprise .....	env. 40 pièces .....	35,00 €
Mousseline au crabe .....	env. 50 pièces .....	39,00 €
Mousseline au saumon.....	env. 50 pièces .....	39,00 €
Canapés .....	la pièce .....	1,15 €
Mini pâté en croûte ( <i>par 30</i> ) .....	la pièce .....	1,25 €
Crêpes d'ole .....	la pièce .....	1,25 €
Mini brioche garnie .....	la pièce .....	1,20 €
Slizer ( <i>min. 30</i> ) .....	la pièce.....	1,25 €
Feuilletés salés .....	le kilo .....	42,80 €
Kouglof salé .....	la pièce .....	11,40 €
Kouglof sucré .....	la pièce .....	10,40 €

# Cocktails & apéritifs

## Autres prestations

Le papillon .....	env. 65 pièces .....	72,00 €
Le drackar .....	env. 150 pièces .....	154,00 €
Fours frais sucrés ( <i>mignardises</i> ) .....	la pièce .....	1,10 €
Macarons ( <i>9 parfums au choix</i> ) .....	la pièce .....	1,25 €
Foie gras d'olive maison en verrine de 200 ou 300 g.....		40,00 € / 58,00 €



# Pâtisserie

# Salon de thé



# Chocolatier

Carte Automne/Hiver 2018-2019    Printemps/Été 2019