

# Tentations Sucrées

## Les Manalas

Laissez-vous tenter par notre gamme variée de manalas jusqu'au 21 décembre : nature, pépites choco, choco blanc streussel, canelle et noix, chocolat lait-amande, et choco-smarties.

## Les briochés

Pensez à réserver vos kougelhopfs, Mandelcranz (brioche) et Langhopfs (cannelle et noisettes) pour vos apéritifs. Mais aussi les bretzels briochés de nouvel an le 30 et 31.

## Galettes de l'Epiphanie

Venez découvrir les Galettes de l'Epiphanie pur beurre dès le 2 janvier 2026.

## Les Pralinés et chocolats

Vous trouverez un assortiment de bonbons de chocolat aux pralinés (amandes ou noisettes) et de ganaches aromatisées.

## Horaires de fêtes

L'équipe de la Pâtisserie Stein vous accueille :

Noël	Nouvel an
Dimanche 21/12 : 7h30 - 12h	Samedi 27/12 : 7h - 15h
Lundi 22/12 : 7h30 - 12h30 et 15h - 18h	Dimanche 28/12 : 7h30 - 12h
Mardi 23/12 : 7h - 18h	Lundi 29/12 : 7h30 - 12h
Mercredi 24/12 : 7h - 16h	Mardi 30/12 : 7h30 - 12h30 et 15h - 18h
Jeudi 25/12 : 7h30 - 12h	Mercredi 31/12 : 7h - 16h
Vendredi 26/12 : fermé	Jeudi 01/01 : fermé
	Vendredi 02/01 : 7h - 12h30 et 15h - 18h

! Commandez pour Noël jusqu'au 20/12 et pour Nouvel an jusqu'au 27/12

# Plaisirs Salés

## La Farandole de Pains



Artisan Boulanger  
**BANETTE**

### Pour le foie gras

Le moisson, le pain au lait cannelle, le Bûcheron, le Butinel et la Banette n°7.

### Pour le poisson

Le pain de seigle et le seigle aux graines de blé germé.

### Pour la viande et plats

La Banette, la Banette 1900 et le pain Briare.

### Pour le fromage

Le Pavé pep's, le Viking, le Sylvestre et le campagne-noix.

## L'apéro gourmand

### Les pains longs « surprises »

6-8 pers. = 25 €

### Les feuilletés salés

Mini pizzas et mini tartes flambées

Le plateau de 20 pièces = 15 €

### Les torsadés salés

10 torsadés 6 cm pesto vert = 10€

10 torsadés 6 cm pesto rouge-tomate = 10€

### Le Préfou au beurre ail et persil

Un pain pour 4 personnes = 4€50

### Les bretzels ou bretzels gratinés

bretzel = 1,10€ ou bretzel gratiné = 1,90€

# Stein

Pâtissier - Chocolatier - Glacier - Boulanger

# Aurores Gourmandes

et la Magie de Noël 2025 s'illumine...

1 Rue de la Gare - 68530 Buhl  
**Tél. 03 89 76 89 78**

! Commandez pour Noël jusqu'au 20/12 et pour Nouvel an jusqu'au 27/12

[www.patisseriestein.fr](http://www.patisseriestein.fr)  Suivez-nous sur Facebook  
«Pâtisserie chocolaterie Stein»

Ne pas jeter sur la voie publique - Création et impression : [nicolesrisser.fr](http://nicolesrisser.fr) - Photos non contractuelles

# Pour la nouvelle année

## Les Desserts Glacés

### La Bombe Glacée

Crème glacée chocolat, parfait aux fruits rouges, crème glacée pistache sur fond de meringue.

### Minuit 55

Dessert glacé surprise, crème glacée et sorbet sur fond de meringue.

## Les Entremets

### Saint Sylvestre 2025

Mousse chocolat Manjari, crème framboise et feuilleté et feuille de sucre sur biscuit Sacher.

### Calendrier

Façon verger crème diplomate et fruits ou façon traditionnelle au beurre Kirsh.

## Les Tarifs

### Les Desserts glacés

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 45 €

### Les Entremets

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 45 €

 **NOUVEAUTÉ**  **SAIS GLUEN**

! Commandez pour Noël jusqu'au 20/12 et pour Nouvel an jusqu'au 27/12

# Les bûches gourmandes

## • Façon Dubaï

Mousse chocolat blanc, crèmeux vanille aux éclats de pistache, diplomate praliné et pistache.

## • Williams

Crèmeux Chocolat, croustillant chocolat, insert poire et mousse poire.

## • Black Forest

Biscuit chocolat sans farine, coulis griotte, mousse au kirsch, cerises au kirsch et feuilles de chocolat.

## • 3 Chocolats

Mousses aux 3 chocolats (blanc, lait, noir), billes crunchy et biscuit Sacher.

## • Marron Dulcey

Mousse dulcey, crèmeux vanille, insert marron et biscuit aux noisettes.



## Les Tarifs

Les Bûches au chocolat : Taille unique 6-8 pers. = 38 €

① Commandez pour Noël jusqu'au 20/12 et pour Nouvel an jusqu'au 27/12

# Les bûches d'exception

## • Pistache Framboise

Mousseline pistache, mousse framboise, compotée fruits rouges et biscuit aux pistaches.

## • Écureuil

Crèmeux noisette-pistache, mousse praliné noix de macadamia, cajoux et pécan, biscuit aux fruits secs.

## • Chloé

Mousse fraise-framboise, cœur fruits rouges, crème brûlée vanille et biscuit léger.

## • Bergamote

Biscuit viennois roulé, compotée bergamote, mousse abricot et gelée de bergamotte et dacquoise amande.

## • Passion coco

Dacquoise noix de coco, mousse coco, crèmeux mangue, confit fruit de la passion et granola fruits secs.



## Les Tarifs

Les Bûches d'exception : Taille unique 6-8 pers. = 35 €

① Commandez pour Noël jusqu'au 20/12 et pour Nouvel an jusqu'au 27/12

# Les desserts traditionnels

## Bûche aux Fruits

Bavaroise au Kirsch, envolée de fruits frais et biscuit chocolat.

## Bûche Tradition

Génoise fine, fourrée à la crème au beurre, Kirsch ou Moka ou praliné.

## Torche aux Marrons

Meringue, chantilly, crème de marrons en pyramide.

## Japonais

Meringuage aux noisettes, biscuit blanc et crème au café.

## Florival

Meringuage aux noisettes, biscuit chocolat et crème au Rhum.



## Les Tarifs

Les « Tradition » et les bûches aux fruits :

4 pers. = 22 € / 6-8 pers. = 35 € / 10-12 pers. = 46 €

Le Japonais, le Florival et les Torches

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 44 € / 10-12 pers. = 52 €

① Commandez pour Noël jusqu'au 20/12 et pour Nouvel an jusqu'au 27/12

# Les desserts glacés

## Les sujets glacés

### • Père Noël glacé

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 45 €

Crème glacée vanille, sorbet framboise, parfait rouge, sur fond de meringue.

### • Traineau glacé

6-8 pers. = 35 €

Sorbet mangue, sorbet citron, sorbet mojito et biscuit viennois.

### • Niglologlacé

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 45 €

Crème glacée chocolat blanc, parfait vanille de Tokia, crème glacée caramel et meringue.

### • Le Chateaenglacé

6-8 pers. = 38,50 € / 10 pers. = 44,50 €

Sorbet fruits rouges, sorbet citron et sorbet poire et poire croquant.

## Les bûches glacées

### • Aurora boreale

6-8 pers. = 35 €

Sorbet fraise, parfait vanille, crème glacée à la fraise, sablé amande.

### • Tahiti

6-8 pers. = 35 €

Sorbet mangue, confit exotique, sorbet key lime et dacquoise coco.

### • Western

6-8 pers. = 35 €

Crème glacée chocolat, parfait whisky, crème glacée au praliné, caramel caca huîtres et dacquoise fleur de sel.

### • Sibérie

6-8 pers. = 35 €

Crème glacée pistache, parfait Apérol, sorbet framboise et dacquoise.

① Commandez pour Noël jusqu'au 20/12 et pour Nouvel an jusqu'au 27/12