

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 kougelhops, Mandelcranz (brioche) et Langhops (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

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

Plaisirs Salés

La Farandole de Pains



Pour le foie gras

Le moisson, le pain au lait canelle, 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€

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

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

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

www.patisseriestein.fr



Suivez-nous sur Facebook
«Pâtisserie chocolaterie Stein»

Ne pas jeter sur la voie publique – Création et impression : nicolasrisser.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 -5

Dessert glacé surprise, crèmes glacées et sorbets sur fond de meringue.

Les Entremets

🌀 Saint Sylvestre 2025

Mousse chocolat Manjari, crémeux framboise et feuilletine fleur de sel sur un biscuit Sacher.

Calendriers

Façon verger crème diplomate et fruits ou façon tradition crème au beurre Kirsch.

Les Tarifs

Les Desserts glacés

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 45 €

Les Entremets

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 45 €

🌀 NOUVEAUTÉ

🚫 SANS GLUTEN

① 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 bergamote 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 nougat, sur fond de meringue.

🍷 Traineau glacé

6-8 pers. = 35 €

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

🍷 Igloo glacé

6-8 pers. = 35 € / 8-10 pers. = 45 €

Crème glacée chocolat blanc, parfait fèves de Tonka, crème glacée caramel et meringue.

Le Chalet glacé

6-8 pers. = 38,50 € / 10 pers. = 48,50 €

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

Les bûches glacées

🍷 Aurores boréales

6-8 pers. = 35 €

Sorbet fraise, parfait vanille, crème glacée Violette et compotée de 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 cacahuètes et dacquoise fleur de sel.

🍷 Sicillienne

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