



Pâtisserie Chocolaterie
...
Helterlé



Carte des fêtes 2021

C^{nos} Créations



Eve

Ganache montée vanille,
coulis et caramel aux fruits
exotiques, biscuit coco et fond
de sablé croustillant

Kenavo

Mousse légère Philadelphia,
caramel tendre,
compotée de pruneaux,
biscuit noisette,
fond de croustillant spéculoos

Christmas Lady

Mousse et coulis de framboise,
crème brûlée et crème
onctueuse à la vanille de
Madagascar, biscuit cuillère



Nos bûches sont disponibles en
taille unique 5 personnes :

30 €

en photo : Eve

C^{nos} Classiques



en photo : L'Origine

L'Origine

Mousse chocolat noir de République Dominicaine, crémeux fruit de la passion, biscuit moelleux chocolat, fond praliné croustillant

Arlequin

Crémeux chocolat noir des Caraïbes, mousse chocolat lait et blanc, biscuit moelleux aux amandes

Fôret-Noire

Mousse au kirsch et griottes alcoolisées, biscuit tendre chocolat

Roulée traditionnelle

Crème mousseline au beurre : *chocolat, vanille ou kirsch*



Nos bûches sont disponibles en
taille unique 5 personnes :

30 €

Nos Bûches glacées



en photo : Provençale

Suzel

Glace pistache, parfait glacé
et griottes au kirsch,
pain de gène

Ticino

Glace au caramel salé,
parfait chocolat,
sorbet mangue, biscuit

Provençale

Sorbet framboise, nougat glacé,
fond macaron (*sans gluten*)

Fruitée

Sorbet pêche de vigne,
fraise et poire (*sans gluten*)

Bûche traditionnelle

Meringage, crème chantilly,
glaces vanille et chocolat,
sorbet framboise

Bûche traditionnelle

Meringage, crème chantilly,
sorbets fraise, mangue et myrtille



Nos bûches sont disponibles en
taille unique 6 personnes :

36 €



nos Salés

Pain aux Noix Long

6/8 pers. 43,00€ (45 canapés)

Kougelhoppf au Lard

13,00 € (500g)

Brioche au Saumon

45,00 € (40 canapés)

Brioche au Crabe

45,00 € (40 canapés)

Kougelhoppf Surprise

43,00 € (40 canapés)

Feuilletés Salés

Assortis

5,00 € les 100g (à réchauffer)

en photo : Kougelhoppf Surprise

Nouvel An



Arlequin

Crèmeux chocolat noir des Caraïbes,
mousse chocolat lait et blanc,
biscuit moelleux aux amandes

Forêt Noire

Mousse au kirsch et
griottes alcoolisées,
biscuit tendre chocolat

New Year Lady

Mousse et coulis de framboise,
crème brûlée et crème
onctueuse à la vanille de
Madagascar, biscuit cuillère

DESSERTS GLACÉS

Ticino

Glace au caramel salé,
parfait chocolat,
sorbet mangue, biscuit

Le Surprise

Fond de glace vanille,
assortiment de sorbets,
meringues

Épiphanie 2022



Frangipane

Pâte feuilletée au beurre,
frangipane aux amandes

Pomme

Pâte feuilletée au beurre,
compote et morceaux de
pommes*

Citron Framboise

Pâte feuilletée au beurre,
frangipane aux zestes de citron
et framboises*

Poire Chocolat

Pâte feuilletée au beurre,
frangipane aux pépites de
chocolat et poires *

en photo : Galette poire-chocolat

* Disponible à partir du 8 janvier 2022



***La Pâtisserie HELTERLÉ**
vous remercie de votre confiance
et vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année et une
excellente année 2022 !*

*Pour mieux vous servir,
merci de bien vouloir passer commande :*

- Pour Noël, avant le **19 décembre**
- Pour le Nouvel An, avant le **29 décembre**

Ouverture
de la boutique pendant les fêtes :
Vendredi 24 décembre de 8h00 à 15h00
Samedi 25 décembre de 9h00 à 12h00
Vendredi 31 décembre de 8h00 à 15h00

96 Route de Mittelhausbergen
67200 STRASBOURG
Tel : 03 88 27 03 21
patisseriehelterle@gmail.com

www.patisseriehelterle.fr