



Carte
des Fêtes



Pâtisserie Chocolaterie



Helterlé

ÉDITION 2022





Photo: L'arlequin

Nos *Classiques*

L'ORIGINE

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

L'ARLEQUIN

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

LA FORÊT NOIRE

Mousse au kirsch et griottes alcoolisées, biscuit tendre au chocolat

LA ROULÉE TRADITIONNELLE

Crème mousseline au beurre : chocolat, vanille ou kirsch



Nos bûches sont disponibles
en taille unique
5 personnes : 32,00€



Photo: Hansi

Nos Créations

HANSI

Ganache montée, biscuit noisette, coulis de framboise, pruneaux et sablé pressé noisette

JULIETTE DES BOIS

Ganache montée hibiscus, confit aux fruits des bois, crème d'amandes et de framboises, pâte sablée

SAVEURS DES ÎLES

Crème légère et morceaux d'ananas, coulis exotique et caramel fruits de la passion, biscuit coco et sablé croustillant



Nos bûches sont disponibles
en taille unique
5 personnes : 32,00€



Photo: Les épices de Noël

Nos Bûches glacées

ALICE ÇA GLISSE

Sorbet noix de coco et mangue, glace caramel salé, biscuit noix de coco

LES ÉPICES DE NOËL

Glace marron, sorbet poire, glace et biscuit aux épices de Noël

LA FRUITÉE

Sorbet fraise, mandarine, pêche (sans gluten)

LA PROVENÇALE

Sorbet framboise, nougat glacé, biscuit aux amandes (sans gluten)

LES BÛCHES TRADITIONNELLES

Meringuage, crème chantilly, parfums au choix:

- Glaces vanille et chocolat, et sorbet framboise
- Sorbets fraise, mangue et myrtille.



Nos bûches sont disponibles
en taille unique
6 personnes : 38,00€



Nos *Salés*

PAIN AUX NOIX LONG

6/8 pers - 45,00€ (45 canapés)

KOUGELHOPF AU LARD

500g - 14,50 €

BRIOCHE AU SAUMON

46,00€ (40 canapés).

BRIOCHE AU CRABE

46,00€ (40 canapés)

KOUGELHOPF SURPRISE

45,00€ (40 canapés)

FEUILLETÉS SALÉS

5,20€ les 100g, à rechauffer ou pas !



Nos *Desserts* du Nouvel An*

CALENDRIERS CLASSIQUES:

SAVEURS DES ÎLES

Crème légère et morceaux d'ananas, coulis exotique et caramel fruits de la passion, biscuit coco et sablé croustillant

JULIETTE DES BOIS

Ganache montée hibiscus, confit fruits de bois, crème d'amandes et framboises, pâte sablée



Nos entremets sont
disponibles en taille unique
6 personnes : 34.00€

CALENDRIERS GLACÉS:

L'ÉPICE:

Glace marron, sorbet poire, glace et biscuit aux épices de Noël



L'Épice est disponible en
taille unique
6 personnes : 38.00€





L'Épiphanie

2023

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

PISTACHE-GRIOTTES*

Pâte feuilletée au beurre, frangipane à la pistache et griottes entières



*Nos galettes créations sont disponibles en taille unique 5 personnes



La pâtisserie Helterlé vous remercie de votre confiance et vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !

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

- Le **dimanche 18 décembre** avant **12h**, pour les bûches de Noël.
- Le **jeudi 29 décembre** avant **19h**, pour les calendriers du nouvel an.

Nos horaires d'ouverture pendant les fêtes:

- Samedi 24 décembre de 8h00 à 15h00
- Dimanche 25 décembre de 9h00 à 12h00
- Samedi 31 décembre de 8h00 à 15h00



@patisseriehelterle



Nous contacter:

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

<https://www.patisseriehelterle.fr>