Pâtisserie Chocolaterie
Helterlé

Carte des fêtes 2023

40 ans !
1983-2023

Nos Classiques

en photo : Arlequin

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.

Forêt-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 :

35 €

Nos Créations

en photo : Nébuleuse

Nébuleuse

Ganache montée à la vanille de Madagascar, praliné et crémeux aux cacahuètes salées, biscuit tendre et pâte sablée chocolat.

Lettre à Élise

Ganache montée verveine, crémeux Yuzu citron, biscuit tendre, coulis framboise, streusel croustillant.

La 40 ans

Sans amande

Crème légère et dés d'ananas, coulis exotique, caramel tendre fruit de la passion, biscuit cuillère et sablé croustillant.

Nos bûches sont disponibles en taille unique 5 personnes :

35 €

Nos Bûches glacées

en photo : Caradec

Manele
Glace épices de noël, sorbet aux quetsches d'Alsace, biscuit chocolat aux épices.

Caradec
Glace caramel salé, parfait et glace à la vanille de Madagascar, pruneaux hachés, biscuit moelleux.

Provençale
Sans gluten

Sorbet framboise, nougat glacé, fond macaron

Fruitée
Sans gluten

Sorbet quetsches d'alsace, fraises et mandarine

Bûche crème glacée
Meringue, crème chantilly, glaces vanille et chocolat, sorbet framboise.

Bûche sorbets
Meringue, crème chantilly, sorbets fraise, mangue et pêche des vignes

Nos bûches sont disponibles en taille unique 6 personnes :

42 €

nos Salés

en photo : Kougelhopf Surprise

Pain aux Noix Long
6/8 pers. 47,00€ (45 canapés)

Kougelhopf au Lard
15,00 € (500g)

Brioche au Saumon
47,00 € (45 canapés)

Brioche au Crabe
47,00 € (45 canapés)

Kougelhopf Surprise
47,00 € (45 canapés)

Feuilletés Salés Assortis
5,50 € les 100g (à réchauffer)

Nouvel An

en photo : Châtaignes

CALENDRIERS

Taille unique 6 personnes : 38 €

Lettre à Élise
Ganache montée verveine, crémeux Yuzu citron, biscuit tendre, coulis framboise, streusel croustillant.

La 40 ans Sans amande
Crème légère et dés d'ananas, coulis exotique, caramel tendre fruit de la passion, biscuit cuillère et sablé croustillant.

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.

Forêt Noire
Mousse au kirsch et griottes alcoolisées, biscuit tendre.

AUTRES PROPOSTIONS

Torche aux marrons,
Tarte au Citron,
Tarte Poire Caramel,
Tarte Pomme Cheesecake
disponibles en 4, 6 et 8 pers.

Plateaux de 25 mignardises

GLACES

Vacherin surprise
Assortiment de sorbets sur un fond de meringue disponible en 4, 6 et 8 pers.

Vacherin crème glacée
Meringues, crème chantilly, glaces vanille et chocolat, sorbet framboise *

Vacherin sorbets
Meringues, crème chantilly, sorbets fraise, mangue et pêche des vignes *

* *Disponible en 6 pers*

Épiphanie 2024

en photo : Galette framboise citron

Frangipane
Pâte feuilletée pur beurre, frangipane aux amandes.

Pomme
Pâte feuilletée pur beurre, compote et morceaux de pommes. *

Citron Framboise
Pâte feuilletée pur beurre, frangipane aux zestes de citron et framboises. *

Noisettes
Pâte feuilletée pur beurre, frangipane à la noisette avec des éclats de noisettes. *

* *Disponible à partir du 6 janvier 2024*

La Pâtisserie HELTERLÉ

vous remercie de votre confiance et vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année et une excellente année 2024 !

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

- Pour Noël, avant le **18 décembre**
- Pour le Nouvel An, avant le **29 décembre**

Ouverture

de la boutique pendant les fêtes :

Dimanche 24 décembre de 8h00 à 15h00
Lundi 25 décembre de 10h00 à 12h00
Vendredi 31 décembre de 8h00 à 15h00

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

@patisseriehelterle

www.patisseriehelterle.fr