



Pâtisserie Chocolaterie
Helterlé



Carte
des fêtes
2024

C^{nos} Classiques



L'Origine

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

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.

Roulée traditionnelle

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

Nos bûches sont disponibles en
taille unique 5 personnes :

37,50 €

En photo : Origine



C^{nos} Créations



Coing-Coing Sans amandes

Compotée de coings, crème parfumée au thé de Noël, pain d'épices moelleux sur fond croustillant spéculos.

Flocon

Biscuit moelleux, crème légère et cœur de praliné à la noisette, fond croustillant.

Comète

Crème et cœur crémeux parfumée aux agrumes, coulis de framboises, biscuit tendre et fond craquant.

Nos bûches sont disponibles en
taille unique 5 personnes :

37,50 €

En photo : Coing-Coing



nos Bûches glacées



Tornade

Glace aux épices de Noël, parfait vanille, écorces d'oranges confites, pain d'épices moelleux.

Fringant

Glace aux marrons, parfait parfumé au Rhum, raisins macérés, pain de gènes.

Provençale Sans gluten

Sorbet framboise, nougat glacé, fond succès.

Fruitée Sans gluten

Fraise, mandarine, poire

Bûche crème glacée

Meringage, crème chantilly, glaces vanille, chocolat et sorbet fraise.

Bûche sorbets

Meringue, crème chantilly, sorbets framboise, pêche blanche et mangue.

Nos bûches sont disponibles en
taille unique 6 personnes :

45 €

En photo : Fringant



nos Salés

Pain aux Noix Long
6/8 pers. 52,00€ (45 canapés)

Kougelhopf au Lard
17,00 € (500g)

Brioche au Saumon
48,00 € (45 canapés)

Brioche au Crabe
48,00 € (50 canapés)

Kougelhopf Surprise
48,00 € (45 canapés)

**Feuilletés Salés
Assortis**
7,00 € les 100g (à réchauffer)

En photo : Kougelhopf Surprise



Nouvel An



ENTREMETS

Taille unique 6 personnes

Comète

Crème et cœur crémeux
parfumée aux agrumes, coulis
de framboises, biscuit tendre et
fond craquant.

Eve

Ganache montée vanille, coulis
de mangue passion, caramel
fruit de la passion, biscuit coco.

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.

AUTRES PROPOSTIONS

Torche aux marrons,
Tarte au Citron,
Tarte Poire Caramel,
Tarte Pomme Cheesecake
(disponible en 6 pers.)

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 fraise *

Vacherin sorbets

Meringues, crème chantilly,
sorbets framboise, mangue et
pêche blanche *

* Disponible uniquement en 6 pers.



Épiphanie 2025



Frangipane

Pâte feuilletée pur beurre,
frangipane aux amandes.

Pomme

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

Citron Framboise

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

Pistache griotte

Pâte feuilletée au beurre,
frangipane à la pistache
et griottes. *

* Disponible à partir du 5 janvier 2025

en photo : Galette Citron Framboise



La Pâtisserie HELTERLÉ

*vous remercie de votre confiance
et vous souhaite de
joyeuses fêtes de fin d'année et une
excellente année 2025 !*



Pour mieux vous servir,

merci de bien vouloir passer commande :

- Pour Noël, avant le mercredi **18 décembre à 19h**
- Pour le Nouvel An, avant le samedi **28 décembre à 17h**

Ouverture

de la boutique pendant les fêtes :

Mardi 24 décembre de 8h00 à 14h00

Mercredi 25 décembre de 10h00 à 12h00

Mardi 31 décembre de 8h00 à 14h00

96 Route de Mittelhausbergen

67200 STRASBOURG

Tel : 03 88 27 03 21

patisseriehelterle@gmail.com



@patisseriehelterle

www.patisseriehelterle.fr