



Pâtisserie Chocolaterie
Helferté



Carte des fêtes ★ 2025

nos Classiques



En photo : Arlequin

L'Origine

Mousse Chocolat noir des Caraïbes, 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

Biscuit, crème mousseline au beurre : Chocolat ou vanille ou kirsch

Nos bûches sont disponibles en
taille unique 5 personnes :

38€



C^{nos} Créations



En photo : Hop'la

HOP'LA Sans amandes

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

Charlotte

Bavaroise vanille, compotée de framboises, crème parfumée au thé fruits rouges, biscuit moelleux, fond croustillant.

Léane

Ganache montée vanille, crémeux chocolat caraïbe, praliné et crème onctueuse pistache, biscuit et pâte sablée chocolat.

Nos bûches sont disponibles en
taille unique 5 personnes :

38 €



Nos Bûches glacées



En photo : Vanessa

Marion

Glace aux épices de Noël,
sorbet aux quetsches d'alsace,
pain d'épices moelleux.

Vanessa

Glace caramel salé, parfait
vanille, sorbet mangue,
pain de gène.

Provençale Sans gluten

Sorbet framboise, nougat glacé,
fond succès.

Fruitée Sans gluten

Sorbets fraise, poires et
quetsches d'Alsace

Bûche crème glacée

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

Bûche sorbets

Meringage, crème chantilly,
sorbets fraise, pêche
et mangue.

Nos bûches sont disponibles en
taille unique 6 personnes :

46€





nos Salés

Pain aux Noix Long
8/10 pers. 54,00€ (75 canapés)

Kougelhoppf au Lard
17,00 € (500g)

Brioche au Saumon
48,00 € (45 canapés)

Brioche au Crabe
48,00 € (45 canapés)

Kougelhoppf Surprise
48,00 € (45 canapés)

Feuilletés Salés
Assortis
6,80 € les 100g (à réchauffer)

En photo : Kougelhoppf Surprise



Nouvel An



en photo : chocolat nutcracker

ENTREMETS

Taille unique 6 personnes

Louise

Bavaroise vanille, compotée de framboises, crème parfumée au thé fruits rouges, biscuit moelleux, fond croustillant.

L'Origine

Mousse Chocolat noir des Caraïbes, 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 PROPOSITIONS

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

Plateau de 25 mignardises

GLACES

Vacherin surprise

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

Vacherin crème glacée

Meringue, crème chantilly, glaces vanille et chocolat, sorbet framboise *

Vacherin sorbets

Meringue, crème chantilly, sorbets fraise, mangue et pêche*

* Disponible uniquement en 6 pers.



Épiphanie 2026



en photo : Galette Citron Framboise

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. *

Poire choco

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

* Disponible à partir du 4 janvier 2026



La Pâtisserie HELTERLÉ
*vous remercie de votre confiance
et vous souhaite de
joyeuses fêtes de fin d'année et une
excellente année 2026 !*

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

- Pour Noël, avant le vendredi 19 décembre à 19h
- Pour le Nouvel An, avant le dimanche 28 décembre à 12h

Ouverture

de la boutique pendant les fêtes :

Mercredi 24 décembre de 8h00 à 14h00

Jeudi 25 décembre de 10h00 à 12h00

Vendredi 26 décembre : fermé

Mercredi 31 décembre de 8h00 à 14h00

Jeudi 1 er janvier : fermé

96 Route de Mittelhausbergen

67200 STRASBOURG

Tel : 03 88 27 03 21

patisseriehelterle@gmail.com



  @patisseriehelterle

www.patisseriehelterle.fr