



LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2016/2017

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

COLLECTION DE BÛCHES DE NOËL 2016

DIAMANT

sans gluten et sans arachide

« Le Diamant Noir nouvelle version » Biscuit au **CACAO** (sans farine), mousse au **CHOCOLAT NOIR**, décoré d'un diamant d'environ 30 *grammes* de chocolat noir.

ILLUMINATION

Série limitée – taille unique 6 personnes

Biscuit amande, **PRALINE** craquant au caramel, crème brûlée à la **VANILLE** de Madagascar et mousse au **CHOCOLAT NOIR** de Madagascar.

Un kit de caramélisation sera joint avec la bûche, et c'est vous qui procéderez au flambage de votre bûche !!

Une notice sera fournie et une vidéo sera visible sur internet !!

HARMONIE

Biscuit « gourmand » noix, noisette et amande, compotée de **POIRES** au miel et mousse aux **MARRONS**.

ULTRA

sans gluten

Biscuit macaron au chocolat, **PRALINÉ** ultra craquant, crème praliné et mousse **CHOCOLAT NOIR**.

CHRISTMAS

sans arachide

Biscuit cuillère bavaroise à la **VANILLE** de Madagascar, mousse **FRAMBOISE** et morceaux de framboises.

ACIDE

Biscuit acidulé aux agrumes, croustillant sucré/salé aux **NOISETTES**, crémeux **CITRON**, gelée **YUZU ET ORANGE** et mousse au **CITRON VERT**.

CHOU CHOU

Biscuit dacquoise amande, praliné croustillant **CACAHUÈTE**, bavaroise à la gousse de **VANILLE**, le tout décoré de choux garnis d'un crémeux cacahuète.

BELLINI * alcoolisé

taille unique 4 personnes

Biscuit moelleux aux amandes, coulis de **PÊCHE** des vignes et pêches pochées, mousse au **CHAMPAGNE**.

TRADITION KIRSCH * alcoolisé

Génoise imbibée au **KIRSCH**, garnie d'une **CRÈME AU BEURRE** légère kirschée et de petits morceaux de bigarreaux, le tout recouvert d'une fine feuille de pâte d'amande.



LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2016/2017

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

BÛCHES GLACÉES

SURPRISE

Biscuit meringué aux amandes, assortiment de GLACES et SORBETS, façon « vacherin surprise », décoré de meringue et chantilly.

ÉTINCELLE

Fin biscuit aux amandes, glace **VANILLE** et sorbet **FRAMBOISE**, le tout recouvert d'amandes caramélisées.

CAMAÏEU

Biscuit amande et pistache, crème glacée **COCO / LITCHI / FRAISE** et crème glacée **PISTACHE**.

MISS K

Biscuit amande et chocolat, crème glacée **CHOCOLAT de Madagascar** et glace **CARAMEL AU BEURRE SALÉ** avec des petits morceaux de nougatine.

TOUTES NOS BUCHES ET BUCHES GLACÉES SONT DISPONIBLES POUR

4 personnes... 22,40 € 6 personnes... 33,60 € 8 personnes... 44,80 €

sauf la bûche ILLUMINATION (6 pers.)... 37,00 €

SPECIALITÉ GLACÉE POUR NOËL

LE TRINEAU DU PÈRE NOËL

Glace aux **SAVEURS DE NOËL**, décoré de ses paquets en sorbet **ORANGE** et sorbet **FRAMBOISE**, décoré d'un Père Noël en pâte d'amande.

4 personnes... 24,40 € 6 personnes... 36,60 € 8 personnes... 48,80 €

Conseil : Pensez à sortir votre glace du congélateur, environ 15 minutes avant de la déguster, pour qu'elle puisse exprimer au mieux tous ses arômes ! ou mieux placez-la au réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de la consommer !

Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer vos commandes de **Noël avant le 21 décembre** et vos commandes de **Nouvel An avant le 28 décembre**. MERCI !



LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2016/2017

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

APÉRITIF / TRAITEUR

CANAPÉS ASSORTIS

Le plateau de 15 pièces 15,00 €
Le plateau de 24 pièces 24,00 €

PAIN SURPRISE

Pain de campagne « Maison » garni de : Saumon fumé, jambon cuit et comté, jambon Forêt Noire, salami, thon, crabe, fromage fines herbes.
28 triangles 26,50 €

BRIOCHE AU CRABE

Brioche mousseline constituée de 32 triangles, garnie d'une mousse crabe 28.50 €

BRIOCHE AU SAUMON

Brioche mousseline constituée de 32 triangles, garnie de saumon fumé 28.50 €

BESENWAL

Pâte à moricette « Maison » sous forme de baguette constituée de 20 sandwiches garnis de comté, jambon cuit, salami, jambon Forêt Noire 15,50 €

BESENWAL DE « FÊTE »

Pâte à moricette « Maison » sous forme de baguette constituée de 20 sandwiches garnis de crème de foie gras et de saumon fumé 23,00 €

KOUGELHOPF SALÉ

Au lard et aux noix 13.00 €

LES « STICKS » AUX FROMAGES

Pâte levée feuilletée, comté et parmesan, oignons, sésame et pavot boîte de 130 grs 7,00 €

FEUILLETÉS SALÉS À CHAUFFER

Barquette assortie 10,00 €

CAKE SALÉ

Cake aux olives noires, au jambon et au fromage 6,70 €

MINI VERRINES SALÉES

- * Pannacotta au parmesan, vinaigrette aux petits pois.
- * Crème de raifort, concombre et saumon fumé.
- * Mousse de foie gras, gelée passion.

VENDU PAR COFFRET DE 12 VERRINES

ASSORTIES convient pour 4 à 6 pers 28.00 €

PATÉ EN CROUTE « MAISON » EN GELÉE

Moitié veau, moitié porc marinés au Riesling d'après une recette de mon arrière Grand- Mère
4.60 € la tranche

PATE EN CROUTE À CHAUFFER

4 personnes 23,00 €
6 personnes 34,50 €

Conseil pour réchauffer votre pâté : Préchauffer votre four à 180°C. Enfourmer votre pâté pendant 20 à 30 minutes. Couvrir éventuellement d'un papier aluminium.

SAUCE FORESTIÈRE

En accompagnement de votre pâté chaud

4 personnes 9,00 €
6 personnes 13,50 €

Conseil pour réchauffer votre sauce : Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux, en rajoutant un peu de crème fraîche. Servir bien chaud avec votre pâté

L'ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

Le plateau de 24 pièces 24,00 €



LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2016/2017

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

ENTREMETS CALENDRIERS NOUVEL AN 2016/2017

LE « 2017 »

Biscuit Sacher (amande-chocolat), mousse et coulis **FRAMBOISE**, bavaroise à la **VANILLE**, le tout égayé de perles craquantes au **CHOCOLAT** et décoré de macarons.

OPÉRA

Biscuit Joconde imbibé au **CAFÉ**, crème au beurre moka, ganache truffée au **CHOCOLAT**.

FORÊT NOIRE *

Génoise au chocolat punchée au **KIRSCH**, chantilly au Kirsch parsemée de **GRIOTTES** à l'eau de vie, chantilly au **CHOCOLAT**.

COLIBRI

Biscuit **PISTACHE**, mousse **CITRON VERT** et pulpe de **FRAISE**.

COMPLICE

Biscuit aux amandes, chocolat et aux épices douces, mousse **FRAMBOISE** et mousse **CHOCOLAT** noir

COCKTAIL

Fin biscuit aux amandes, mousse aux fruits de la **PASSION**, et mousse au cocktail de **FRUITS ROUGES**.

BELLINI *

Biscuit moelleux aux amandes, coulis de **PÊCHE** des vignes et pêches pochées, mousse au **CHAMPAGNE**.

* alcoolisé

TOUS NOS CALENDRIERS ET CALENDRIERS GLACÉS SONT DISPONIBLES POUR

4 personnes 22,40 €

6 personnes 33,60 €

8 personnes 44,80 €

10 personnes 56,00 €

Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer vos commandes de **Noël avant le 21 décembre** et vos commandes de **Nouvel An avant le 28 décembre**. MERCI !



LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2016/2017

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

CALENDRIERS GLACÉS POUR NOUVEL AN

POSSESSION

Biscuit amande, crème glacée aux **ÉPICES DOUCES** et sorbet **ORANGE**, décoré de dès de caramel Fudge.

K' LASSIC

Biscuit aux amandes, crème glacée au **CHOCOLAT**, glace **CAFÉ** façon « crunchy » et parfait à la gousse de **VANILLE** Bourbon.

ROYAL

Biscuit aux amandes, glace **VANILLE** et sorbet **FRAISE**.
En finition, un glaçage fraise et quelques meringuettes.

SPECIALITÉ GLACÉE POUR NOUVEL AN

LA COUPE DU NOUVEL AN

Coupe en nougatine garnie d'un assortiment de boules de glaces et sorbets.

De 4 à 14 personnes 6,00 € par personne (3 boules/pers.)

Conseil : Pensez à sortir votre glace du congélateur, environ 15 minutes avant de la déguster, pour qu'elle puisse exprimer au mieux tous ses arômes ! ou mieux placez-la au réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de la consommer !

Idéal pour accompagner votre glace ou dessert, nous vous suggérons l'assortiment de petits fours de Noël, les macarons du moment, les tuiles aux amandes ou autres Berawecka, Christollen...