



Framboisier
CAFÉ & PÂTISSERIE MAISON



FÊTES DE FIN D'ANNEE 2025

Dates limites des commandes :

- Le 17 décembre pour Noël
- Le 24 décembre pour Nouvel an

Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

- Les 24 et 31 décembre jusqu'à 13h
- Fermé du 25 au 29 Décembre inclus

Attention ! Les buches sont en quantités limitées. Pensez à commander assez tôt pour être sûr d'avoir votre parfum favori.

**8 Rue de la Brême
67000 Strasbourg
03-88-39-52-69**



APERITIFS / ENTREES

MINI MALICETTES GOURMANDES

Americaines (Bacon Cheddar, Poulet BBQ, Pastrami pickle)

Alsaciennes (Rosette, Jambon Emmental, Mousse de canard)

Végétariennes (Houmous poivron, Comté figues, Chèvre olives)

Saumon (Saumon fumé, fromage frais au raifort, oignon, câpres)

Plateau de 12 pièces assorties : 21€60

MICHES SURPRISES

Alsacienne (Charcuteries et Fromages)

Végétarienne (Artichaut parmesan, Poivrons grillé cheddar, Comté figues)

Italienne (Charcuteries italiennes, Gorgonzola)

Saumon fumé (Fromage frais au raifort, capres, oignons, citron) + 10€

« Vraiment surprise » (Mélange de toutes les sortes)

48 pièces : 44€90

KOUGLOF SALE

Aux lardons, échalotes, pistaches, noix, graines

750 g : 19€90

A RECHAUFFER

Mini quiches (4 sortes)

Chèvre épinard, Lorraine, Grecques, Poulet poivrons

8 pièces (7cm) : 27€20

TOURTE DE NOËL

Volaille, champignons et foie gras

avec son chutney aux figues et aux épices douces

8 personnes : 59€20



BUCHES DE NOËL

Petite : 29€90 (Pour 4 à 5 p.)

Grande : 39€90 (Pour 6 à 8 p.)

FRAMBOISE-PASSION

Biscuit aux amandes et Mousse aux framboises, Craquant aux fruits exotique, Crémeux aux fruits de la passion et framboises.

CHOCOLAT-CREME BRULEE

Biscuit brownie chocolat blanc, Craquant au chocolat, Cœur Crème Brulée à la vanille de Madagascar craquante, Mousse au Chocolat Gianduja.

PAIN D'ÉPICES – POIRES – PRALINE

Biscuit au miel et aux amandes, Crémeux parfumé au pain d'épice, Paires caramélisées, Mousse praliné et glaçage poires.

CALENDRIERS DE NOUVEL AN

Petit : 29€90 (Pour 4 à 5 p.)

Grand : 39€90 (Pour 6 à 8 p.)

FRAMBOISES-CHAMPAGNE-VANILLE

Biscuit madeleine Vanille, Croustillant chocolat blanc, Crémeux Framboise, Mousse vanille champagne, Framboises fraîches, Glaçage champagne.

MIGNARDISES

Plateau de 26 pièces : 35€90

Mini-tartelettes yuzu, Framboises, Chocolat, Pistache amarena

Et tous nos desserts habituels sur commande



MENU DE NOEL (24 déc.)

*Salade de quinoa aux langoustines rôties, pamplemousse,
grenade & vinaigrette au combawa*

*Dinde aux marrons et son jus, Purée de patates douces aux
épices de Noel & fagot de haricots bardé*

Ou

*Filet de bar au four, sauce aux agrumes
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et zestes d'agrumes
Petites Carottes glacées aux épices douces de Noël*

Bûche au choix

Par personne 39€90

MENU DU NOUVEL AN (31 déc.)

*Feuilleté aux gambas, Saint Jacques & estragon
Sauce crémée au homard*

*Grenadin de Veau sauce aux cognac et morilles
Gratin dauphinois aux cèpes
Légumes verts croquants et brillants*

Ou

*Filet de Turbot braisé au Champagne &
Riz noir aux champignons sauvages et légumes rôtis*

Calendrier de nouvel an

Par personne 39€90