Les Pâtisseries d'Anaïs

Carte permanente printemps/été

Pâtisseries maison à emporter à Marlenheim

Pour commander : 06 47 64 13 83

anais.arbogast@gmail.com

Pour retirer : 30 rue des roses Marlenheim

Plus d'actualité : : les-patisseries-danais.eatbu.com

LesPâtisseriesd'Anaïs

Les Entremets :

Disponible en 6 ; 8 ou 10 personnes

30€ ; 40€ ; 50€

Le Fraisier :

Biscuit Cuillère, mousseline vanille, fraises fraîches et confit de fraises

Le Rosier :

Biscuit moelleux, confit de framboises, chantilly mascarpone rose/litchi et framboises fraîches

Le Lemon cheese :

Biscuit citron, mousse au fromage blanc, crémeux citron/verveine, croustillant riz soufflé

Le Chocoloco :

Biscuit pain de gêne cacao, mousse au chocolat noir, crémeux chocolat au lait, croustillant pralin maison feuillantine

Le Brownie :

Biscuit brownie aux noix de pécan, compotée de banane, ganache montée à la vanille de Madagascar

Le Cocotier :

Biscuit noix de coco, croustillant noix de coco, mousse passion et mangue, compotée de mangue

Les Tartes Classiques :

Taille unique 8 personnes

La fromage blanc 25 €

Pâte sucrée, appareil à fromage blanc et zestes de citron

La Tarte aux fruits de saison A partir de 20 €

Pâte sucrée, appareil à flan, fruits selon la saison

Les Tartes création :

6 Personnes : 25€

8 personnes : 30€

La citron :

Pâte sucrée, crème d'amande aux zestes de citron, crème citron, meringue italienne

La choco / cacahuète :

Pâte sucrée, caramel et éclat de cacahuètes, ganache chocolat noir Valrhona, ganache moussée cacahuète

L'Ananas : *(supplément de 5€)*

Pâte sucrée, crème d'amande citron vert, crémeux vanille, dôme tatin d'ananas

Les Classiques :

Disponible en 6 ; 8 ou 10 personnes

30€ ; 40€; 50€

Le Paris-Brest :

Pâte à chou, croustillant Pralin maison, crème mousseline au Pralin maison

Le Saint-Honoré :

Pâte feuilletée, crème Chiboust à la vanille, choux caramélisés et chantilly à la vanille

Macaron géant :

Macaron amande, crème diplomate vanille, confit de fruits rouges

Éclair géant *3€/pers possible en forme de chiffre*

Pâte à chou, crème diplomate

Au choix : vanille, café ou chocolat

Pour vos évènements :

Layer Cake :

Biscuit chiffon cake garni de crème mascarpone

Au choix : Vanille/framboise ou tout chocolat

Tailles disponibles : 8 à 20 personnes

à partir de 4€ la part

Décors à thème en supplément

Number cake :

Pâte sablée, crème mascarpone

Au choix : Vanille/fruits rouges, tout chocolat,

noix de coco/fruits exotiques

Tailles disponibles : 6 à 12 personnes

4€ la part

Plateaux de mignardises :

Assortiments de mignardises sucrées

(tartelettes citron, mini brownies, choux...)

A partir de 20 pièces

1€ la mignardise

Plateaux gourmands :

Cupcakes ou brownies 3,5 € la pièce

Financiers “tigrés” ou cookies 2€ la pièce

A partir de 10 pièces