

L'APERITIF

Notre Spécialité :

***La Galette Paysanne** pâte à pain fourrée au fromage blanc et au jambon fumé (6/8 pers) 14,00€

*Mes Farces: (pain fourrés) **Nouveauté 2010**
tapenade-chèvre/champignon-persillade/lardon-gruyère/tomate-anchois/feta-poivron 4€50

*Brioche salée (aux lardons et aux noix) 6/8pers 12,00€

*Brioche provençale (tomates séchées, olives, persillade) 14,00€

*Brioche Nordique (crabe et/ou saumon) 8 pers 26,00€

*Pain aux Noix Fourrés (6/8 pers) 23,50€

*Bâtonnets à la bière d'Alsace avec fromage blanc assaisonné 8,50€

*Moriette fourrée en plateau 12 pièces 15,60€ ou 24 pièces 31,20€

*Feuilletés Salés Assortis (prix pour 100gr) 3,00€

*Fougasses: -olives tomates, tomates mozzarella, lard gruyère munster cumin, roquefort noix, basilic chèvre chorizo-poivron, anchois tomates... 4,30€

*Bouchées briochées aux escargots Plateau de 15 pièces 19€50

*Mini-Pâté en croûte (plateau 12 ou 15p) prix au poids


Et pour agrémenter votre plateau fromage

Notre Spécialité :

Le Munster Fourré 6,50 €

Nos Paniers gourmands à Offrir

Des compositions variées selon vos envies et votre budget

- Création audacieuse tout Chocolat
 - Confiture maison
 - Petits fours et bredele Maison
 - Saveurs du monde (sucres ,thé et tisanes bio,cafés torréfié artisanalement...)
- 

NOS PAINS SPECIAUX

Mardi: PAIN DE CAMPAGNE
PAIN A LA BIÈRE
PAIN CROUSTI 5 GRAINES
INTEGRAL BIO

Mercredi: PAIN DE CAMPAGNE
PAIN AUX 5 CÉRÉALES
FLUTE D'ORGE
CIABATA

Jeudi: PAIN DE CAMPAGNE
PAIN COMPLET
PAIN MOISSON
MUESLI
AMOURETTE

Vendredi: PAIN DE CAMPAGNE
PAIN AU LEVAIN BLANC
PAIN CÉRÉGRAINE
SEIGLE en alternance 1sem/2
LA CRAQUANTE
PAIN AUX FIGUES
BRIQUE DE STILL en alternance 1sem/2

Samedi: PAIN DE CAMPAGNE
PAIN D'AUTOMNE
PAIN CAMPAILLOU
PAIN AUX GERMES DE BLÉ
FLEUR DE CEREALES
MEULINE
PAIN AUX NOIX
PETIT EPEAUTRE OU SARASIN
BIO en alternance 1sem/2

Dimanche: PAIN DE CAMPAGNE
MEULINE ET PAIN D'AUTOMNE



alsépi
Pain artisanal certifié



56,grand rue **STILL**

*COLLECTION
PRINTEMPS-ETE
2010*

www.luc-siegel.fr
SUR COMMANDE
JAMBON EN CROUTE
TOURTE A LA VIANDE

Boulangerie pâtisserie Siegel
56, Grand Rue
67190 Still
Tél 03-88-50-01-89
Site Internet: www.luc-siegel.fr
plaisirs.gourmands@luc-siegel.fr

Lundi: fermé
Mardi: 6H15 à 13H00 et de 15H30 à 18H30
Mercredi: 6H15 à 13H00
Jeudi: 6H15 à 13H00 et de 15H30 à 18H30
Vendredi: 6H15 à 13H00 et de 15H00 à 18H30
Samedi: 6H15 à 16H30 en continu
Dimanche: 8H00 à 12H00

Tél. 03 88 50 01 89



TENTATIONS CHOCOLAT

SAINT DOMINGUE

Mousse chocolat Los Aconès (1er cru de plantation), crème tiramisu, caramel mangue-passion, biscuit brownie

ENSEMBLE C TOUT

Mousse chocolat au lait, crème de litchi, coulis fraise, biscuit chocolat

TROIS CHOCOLATS

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc

FROU-FROU

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir amer et pralin feuilleté

RÊVERIE

Biscuit joyeuse aux amandes, mousse vanille au chocolat blanc, éclats de framboises et litchis

CAREMENT CHOCOLAT

Mille feuille, crémeux chocolat noir Mangaro (1er cru de plantation) et mascarpone, éclats de chocolat à la fleur de sel

LES INTEMPORELLES

Spécialité Maison :

DAME BLANCHE

Biscuit arrosé, mousse légère au kirsch, chantilly

LA « PASSION NEE »

Macaron, crémeux passion, pralin croustillant, mousse praliné noisette

SAINT-HONORE MOKA

Fond de pâte feuilleté, pâte à choux, crème légère au café. (Ou version traditionnel avec crème parfumé au kirsch)

NID D'ABEILLE*

Crème diplomate parfumé au Rhum, brioche florentin 3€00/pers

BISCUIT CRÈME AU BEURRE ou PÂTISSIERE*

Biscuit à la vanille, crème mousseline ou pâtissière
Parfums au choix : Vanille, Kirsch, Café, Chocolat, 3€00/pers

LES CLASSIQUES:

Forêt noire, Succès, Opéra, kougelopf glacé



TENTATIONS FRUITES

Les nouveautés:

Nouveauté 2010

L'EMBELLIE

Très moelleux coco, mousse pinacolada, fondant chocolat-caramel.

Nouveauté 2010

FRISSON

Biscuit amande, mousseline abricot, suprême d'amandes, palet griottes

LA CAGETTE DU MARAICHER OU PISTACHE:

Mille feuilles de biscuit, crème parfumée kirsch et croustillant, envolée de fruits de saison (taille unique 6pers)

Mille feuilles de biscuit amande, crémeux pistache, envolée de fruits rouges (taille unique 6pers)

ECLOSION 4-6p ou 8-10p

Sablé breton, biscuit moelleux, crème brûlée, duo de mousse fraise-ramboise, compotée fraise-mirabelle

CONSTELLATIONS

Biscuit noisette, mousse blanche au Gewurtz, compoté de myrtille

AU NOM DE LA ROSE

Macaron, crémeux à la rose, panaché de framboise

L'INSOUCIANT

Fond de pâte sablée, crème légère à la violette et compotée de fruits rouges, panaché de fruits et macarons

FRAISIER OU FRAMBOISIER (en saison)

Biscuit vanille, crème légère parfumé à l'alcool de fraise et panaché de fraises ou de framboise

TARTE AUX FRUITS,FRAMBOISES*

Fond de pâte sablée, biscuit vanille, crème pâtissière, fruits 2€80/pers

TUTTI FRUTTI*

Fond pâte sablée, crème d'amande, crème légère, envolée de fruits 3€00/pers

Tous nos dessert se déclinent en 4,6,8,10,12 pers sur un tarif unique à 3€20 /pers sauf *

Décors personnalisés sur demande

Nous vous proposons aussi de les accompagner d'un coulis vanille ou fruits rouges



TENTATIONS GLACEES

LES INDIVIDUELS GLACES*

Mini vacherin surprise 3,50€ pièce

ETE INDIEN

Crème glacée au yaourt, sorbet fraise, fond de meringue

VACHERIN GLACÉ ou VACHERIN SURPRISE

Le traditionnel: sorbet ou crème glaces au choix, fond de meringue
Le « surprise » panaché de sorbet surprise, originalité garantie (trois parfums différents à chaque tranche coupé)

MILLES FEUILLES GLACÉ

Fond de succès, glace vanille, pralin feuilleté

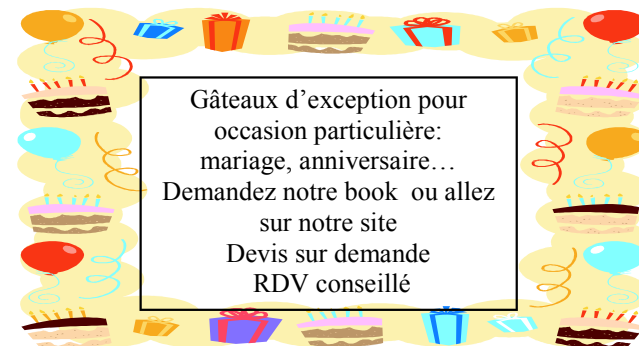
CORBEILLE GLACEE* à partir de 25 boules soit 37,50 €

Sorbet glaces au choix, corbeille croquant ou chocolat

PROFITEROLLES*

3,50 €/pers
Choux fourrés glace à la vanille et au nougat, sauce au chocolat

A DECOUVRIR:
»CHACUN SA PART »
Gâteaux de voyage
Chocolat/passion ou Amande/fruits rouges
Un gâteau original par sa forme
mais aussi son goût.
Il saura vous étonner par son moelleux et son
cœur fruité!
Idéal à transporter, se conserve facilement



Gâteaux d'exception pour occasion particulière: mariage, anniversaire...
Demandez notre book ou allez sur notre site
Devis sur demande
RDV conseillé