

L'apéritif



Notre Spécialité :

- ***La Galette Paysanne** pâte à pain fourrée au fromage blanc et au jambon fumé (6/8 pers) 14,00€
- ***Plateau toasts apéritifs**
42 toast, 7 variétés, un régal visuel et gustatif 29€40
- ***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€
- ***Moricette 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... 4,40€
- ***Bouchées briochées aux escargots**
Plateau de 15 pièces 19€50
- ***Mini-Pâté en croûte** (plateau 12 ou 15p)
prix au poids
- ***Jambon en croûte** pour 6 ou 12 pers 14€/kg

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 (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
- 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
- Samedi:** PAIN DE CAMPAGNE
PAIN D'AUTOMNE
PAIN CAMPAILLOU
PAIN AUX GERMES DE BLÉ
FLEUR DE CEREALES
MEULINE
PAIN AUX NOIX
VOSGIENNE (aux lardons et gruyère)
PETIT EPEAUTRE OU SARASIN
BIO en alternance 1sem/2
- Dimanche:** PAIN DE CAMPAGNE
MEULINE ET PAIN D'AUTOMNE
VOSGIENNE



alsépi
Pain artisanal certifié



56, grand rue STILL

COLLECTION
AUTOMNE HIVER

2011

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

TROIS CHOCOLATS

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc

FROU-FROU

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir amer et pralin feuilleté

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

RÊVERIE

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

Les intemporelles

Spécialité Maison :

DAME BLANCHE

Biscuit arrosé, mousse légère au kirsch, chantilly

SAINT-HONORE MOKA

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

TORCHE AUX MARRONS

Fond de pâte sablée, meringue, crème de marron et chantilly

NID D'ABEILLE*

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

BISCUIT CRÈME AU BEURRE ou PÂTISSIÈRE*

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 Fruitées



T'GAGA

Nouveauté 2011

Banane flambée, Raisins macérés au Rhum, mousse vanille, dacquoise amande

CARROUSEL

Nouveauté 2011

Mousse chocolat lait caramel, fond sablé, crème d'amandes et poires au caramel

LA CAGETTE DU MARAICHER

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

LA CAGETTE PISTACHE

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 uniquement en taille 6 ou 10p

Macaron, crémeux à la rose, panaché 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 glacées



VACHERIN SURPRISE

Etonnez avec le panaché de sorbet surprise et glace vanille, originalité garantie
(trois parfums différents à chaque tranche coupé)

VACHERIN GLACÉ traditionnel

sorbet ou crème glaces, 3 parfums au choix, fond de meringue

MILLES FEUILLES GLACÉ

Fond de succès, glace vanille, pralin feuilleté croustillant

CORBELLE 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

Toutes nos glaces sont fabriquées par nos soins

NOS GATEAUX DE VOYAGE

-Chacun Sa Part

(Chocolat/passion ou Amande/fruits rouges)

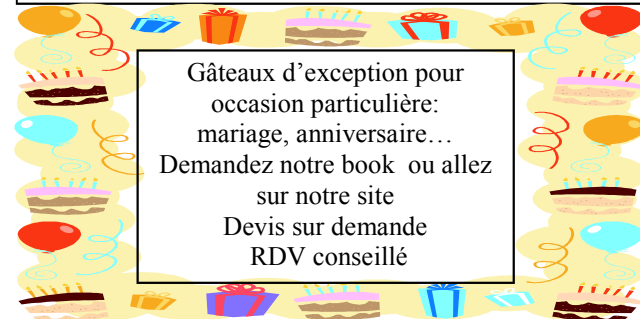
-La Cerise Dans le Gâteau

(Moelleux amandes pistache truffé de griottes)

Ils sauront vous étonner par leurs moelleux et leurs cœurs fruités!

Idéal à transporter, se conserve facilement

A découvrir



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