

Bonnes fêtes de fin d'année !

Pour bien commencer  
la nouvelle année !

6 - 8 - 12 personnes 4,15 € / pers.

**Sortilège**

Moelleux aux fruits secs, coulis de framboise,  
crème de nougat

**Scintillant**

Génoise au chocolat imbibée au sirop d'épices au caramel  
\*et à l'orange, marmelade au cointreau, à l'orange  
et au yuzu, crémeux à la mandarine, bavaroise au gianduja,  
crumble au chocolat

**Saint Sylvestre**

Biscuit amandes, coulis ananas/mangue, crémeux praliné

**Cochon**  
« Porte-Bonheur »

Crème pâtissière ou mousseline



**«ENFANTS DE MARTHE»**

Cette association réunit des fonds  
pour apporter un peu de bonheur  
aux enfants atteints de cancer et  
soignés à l'hôpital de Haute-pierre  
dans le service d'onco-pédiatrie  
du professeur Lutz à Strasbourg.  
Merci pour votre solidarité !



La Galette  
des Rois

- galette frangipane -
- galette aux pommes -
- galette griottes -



Galette  
jeu Fève  
unique



Gagnez  
1 appareil photo  
Kodak AZ251

**OUVERTURE DU MAGASIN**

Jeudi 24 décembre 2015 de 6h00 à 15h30

Jeudi 31 décembre 2015 de 6h00 à 15h30

Vendredi 25 et samedi 26 décembre 2015 - Fermé

Vendredi 1<sup>er</sup> janvier 2016 - Fermé

Afin de vous satisfaire au mieux, merci  
de bien vouloir passer vos commandes  
au magasin (**aucune commande  
par téléphone ne sera enregistrée**)

**POUR NOËL :**

Avant le mercredi 16 décembre 2015\*

**POUR NOUVEL AN :**

Avant le dimanche 27 décembre 2015\*

\*Au-delà de ces dates, aucune modification ne sera acceptée.  
N'oubliez pas votre bon le jour de la réception de votre commande.

Maitre Pâtissier

LE FOURNIL DU KOCHERSBERG

Gilles Schaller



Noël  
Nouvel an  
2015/16



europastrategie - 84854

6 rue de Strasbourg  
67370 TRUCHTERSHEIM

4 rue Principale  
67370 PFETTISHEIM

4 rue Principale  
67170 QUATZENHEIM

Tél. 03 88 69 60 44 • Fax : 03 88 69 63 31 • [www.fournildukochersberg.com](http://www.fournildukochersberg.com)

CHOCOLATIER | GLACIER | BOULANGER

Pour des plaisirs inoubliables ...

## Nos Bûches Mousses

Taille moyenne : 6 / 8 personnes • 29,40 €

Grande taille : 10 / 12 personnes • 46,20 €

### Chocolat

- **Marthe**  
Biscuit moelleux noisettes, crémeux banane, palet caramel, crémeux chocolat lait  
Taille unique 6/8 pers. = 29,40€
- **Venezuela**  
Biscuit sacher, crémeux chocolat, crème brûlée café, crémeux au café
- **L'éclat**  
Sablé breton, pain de Gênes aux poires et aux épices, mousseux chocolat intense
- **Passion**  
Biscuit sacher, crémeux au fruit de la passion, mousseux chocolat intense

### Fruits

- **Florilège**  
Biscuit noisettes, crumble amandes, sablé croustillant, compoté de fruits exotiques, mousseux aux fruits de la passion.
- **Spéculoos Pomme/Caramel**  
Croustillant spéculoos, biscuit Joconde, compote de pommes, biscuit capucine, crème caramel au beurre salé
- **Mang' Amande**  
Biscuit viennois, crème amande vanillée, compoté mangue passion, onctueux à la vanille
- **Edelweiss aux Marrons**  
Dacquoise aux noix, onctueux aux marrons, crémeux vanille aux noix de Pécan caramélisées



Camille

## Nos Bûches Traditionnelles

6 / 8 / 12 personnes • 4,10 € / pers.

- **P.A.K**  
Bûche amande / kirsch
- **Bûche Crème Pâtissière**  
Parfum au choix\*
- **Bûche Crème Mousseline**  
Parfum au choix\*
- **Bûche Forêt Noire**  
Crème kirsch, cerises à l'alcool, biscuit chocolat

\*Parfum au choix : vanille, café, chocolat, pralin, kirsch, grand marnier, cointreau



## Nos Spécialités Glacées

Taille moyenne : 6 / 8 personnes • 31,50 €

Grande taille : 10 / 12 personnes • 49,50 €

- **Bûche Alsacienne**  
Fond sablé, crème glacée vanille, coulis de quetsche, parfait à la cannelle
- **Bûche Délice**  
Crème glacée vanille, palet caramel au beurre salé, crème glacée caramel, cacahuètes grillées caramélisées
- **Bûche Café Liégeois**  
Biscuit dacquoise aux éclats de chocolat, parfait au chocolat, crème glacée café, glaçage chocolat
- **Bûche Façon Tarte Citron**  
Pâte sablée aux amandes, crème glacée au citron, coulis framboise, meringue
- **Bûche Poire Belle Hélène**  
Biscuit aux épices, sorbet poires épices, crème glacée chocolat, glaçage chocolat
- **Vacherin Glacé**  
Parfum au choix : vanille, café, chocolat, banane, caramel, citron, passion, melon, mangue, orange sanguine, fraise, framboise
- **L'Igloo**  
Dacquoise amande, crème glacée vanille, sorbet framboise, glace au chocolat  
> taille unique 8 pers. = 36€
- **L'étoile du Berger**  
Sorbet orange sanguine, coulis de figues, parfait pain d'épices (vin chaud), dacquoise aux amandes > taille unique 6 pers. = 27€

## Nos Chocolats et Petits Fours «Maison» de Noël

- **Boîte de chocolats « Enfants de Marthe »** (7,90 € / 100 g)  
Disponible tout au long de l'année pour l'association les « Enfants de Marthe » (1€ sera reversé à l'association)
- **Chocolats fins** (7,90 € / 100 g)
- **Chocolats « les pavés du Kochersberg »** (7,90 € / 100 g)
- **Marrons glacés** (7,20 € / 100 g)
- **Pains d'épices fourrés** (2,50 € / pièce)
- **Brädele de Noël** (3,95 € / 100 g)
- **Palette de macarons** (12,50 €)



## Nos Apéritifs

- **Navettes briochées garnies** (1€ / pièce)
- **Pain de campagne long garni** (32,00 € - 8 pers. / 39,00 € - 12 pers.)
- **Pain aux noix long garni** (32,00 € - 8 pers. / 39,00 € - 12 pers.)
- **Pain à l'ancienne long garni** (45,00 € / 15 pers.)
- **Assortiment de pièces à chauffer** (0,80 € / pièce)  
(Mini quiche, mini pizza, tartelettes oignons)
- **Pâté ficelle** (1€ / pièce)
- **Feuilletés salés** (3,70 € / 100 g)
- **Couronne salée** (17,00 € / kg)  
(Jambon blanc, noix, olives, tomates séchées, herbes)
- **Couronne saumon** (17,00 € / kg) **NOUVEAU**  
(Saumon, aneth, mélangés de graines)
- **Kougelhopf salé au lard et aux noix** (17,00 € / kg)
- **Kougelhopf sucré** (16,00 € / kg)
- **Migniardises sucrées/plateau : 30/40/50** (0,95 € / pièce)

Tous nos produits sont fabriqués maison.

