

Bonnes fêtes de fin d'année !

Pour bien commencer la nouvelle année !

6 - 8 - 12 personnes 4,15 € / pers.

• L'onctueuse

Biscuit Joconde, biscuit pain gène, caramel onctueux, streusel amandes/noix, mousses vanille, glaçage caramel

• La pétillante

Mousseux crémant rosé, coulis fraise, biscuit Joconde, génoise amandes

• 3 choc

Crèmeux chocolat blanc, crèmeux chocolat lait, crèmeux chocolat noir, dacquoise chocolat

• Fondante

Mousseux chocolat intense, coulis framboise et ses perles, dacquoise amandes

Cochon «Porte-Bonheur»

Crème pâtissière ou mousseline



OUVERTURE DU MAGASIN

Samedi 24 décembre 2016 de 6h00 à 15h30
Samedi 31 décembre 2016 de 6h00 à 15h30
Dimanche 25 et lundi 26 décembre 2016 - Fermé
Dimanche 1^{er} janvier 2017 - Fermé

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

La Galette des Rois

Galette
frangipane

Galette
aux pommes



«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 !



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 12 décembre 2016*

POUR NOUVEL AN :

Avant le 27 décembre 2016*

Maître Pâtissier

LE FOURNIL DU KOCHERSBERG

Gilles Schaller



CHOCOLATIER | GLACIER | BOULANGER

Pour des plaisirs inoubliables ...

6 rue de Strasbourg | 24 rue Principale | 3 rue Principale
67370 TRUCHTERSHEIM | 67370 PFETTISHEIM | 67117 QUATZENHEIM
Tél. 03 88 69 60 44 • Fax : 03 88 69 63 31 • www.fournildukochersberg.com

Nos Bûches Mousses

Taille moyenne : 6 / 8 personnes • 30,10 €

Grande taille : 10 / 12 personnes • 47,30 €

Chocolat

- **Méli-mélo**
Crèmeux chocolat 70%, palet framboise, feuilletine noisettes, biscuit moelleux chocolat
- **Harmonie**
Biscuit moelleux amandes, palet caramel, onctueux banane, mousseux chocolat lait
- **Coco des Iles**
Biscuit Joconde, dacquoise noix de coco, crèmeux passion-mangue, mousseux chocolat blanc
- **Casse-noisette**
Mousseux chocolat, crèmeux noisettes, biscuit moelleux chocolat, streusel mendiant

Fruits

- **Florilège**
Biscuit noisettes, crumble amandes, sablé croustillant, compoté de fruits exotiques, mousseux aux fruits de la passion
- **Marthe**
Mascarpone mandarine, coulis fraise, crèmeux fruits des bois, biscuit amandes
T. unique 6/8 pers. = 30,10€
- **La framboisière**
Mousse framboise, crèmeux citron, coulis framboise, streusel
- **Cheesecake**
Mousse cheesecake, coulis fraise, cheesecake passion, biscuit Joconde, croustillant sablé



Nos Bûches Traditionnelles

6 / 8 / 12 personnes • 4,25 € / 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 • 32,20 €

Grande taille : 10 / 12 personnes • 50,60 €

- **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 tendance caramélisée**
Crème glacée noisette, parfait chocolat, dacquoise noisettes, amandes caramélisées
- **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 (3 parfums maxi.)**
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
> T. unique 8 pers. = 37€
- **L'étoile du berger**
Sorbet orange sanguine, coulis de figues, parfait pain d'épices (vin chaud), dacquoise aux amandes
> T. unique 6 pers. = 28€



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 surprise**



Nos Apéritifs

- **Navettes briochées garnies** (1,10€ / 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)
(Saumon, aneth, mélangés de graines)
- **Kougelhoppf salé au lard et aux noix** (17,00 € / kg)
- **Kougelhoppf sucré** (16,00 € / kg)
- **Mignardises sucrées/plateau : 30/40/50** (1 € / pièce)

Tous nos produits sont fabriqués maison.

