

Nos mises en bouche

Feuilletés salés et tartelettes 41 €/kg

Mini quiches, mini pizza, mini tourtes viande, ...

Canapés (pain de mie) 1.60 €

Mini malicettes garnies 1.50 €

Médailлон de pâté en croûte 1.50 €

Mini navettes briochées

Saumon ou mousse de canard 1.70 €

Foie-gras 1.80 €

Mini bretzels feuilletés

Saumon 1.70 €

Foie-gras 1.80 €

Kougelhopf salé (lard et noix) 13.00 €

Kougelhopf surprise 33.00 €

Garni de jambon fumé et de
fromage blanc ail et fines herbes

Brioche au crabe 32.00 €

Pain surprise : 10/12 pers 38.00 €

Pain surprise : 6 pers 21.00 €

Ficelle en croûte entière 21 €/kilo

Carte de Pâques

Nos glaces

Framboisine : dacquoise amandes, sorbet
framboise, parfait vanille, noisettes
caramélisées

Vacherin fraise, citron vert, mangue

Vacherin vanille, fraise, café

Disponibles en 6, 8 ou 10 personnes
aux tarifs de 30 €, 40 € et 50 €.

Pour commander,
merci de passer directement au magasin
ou d'appeler le 03 88 91 12 01

Pâtisserie Zimmermann
126-130 Grand Rue - 67700 SAVERNE



Nos entremets

Nid de Pâques : biscuit, crème au beurre, pâtissière ou mousseline
Parfums : vanille, café, chocolat, pralin ou kirsch

Trois chocolats : fond brownies, mousses chocolat noir, lait et blanc

Forêt-Noire : génoise chocolat, crème légère vanille, griottes imbibées au kirsch et mousse chocolat noir

Fruitti : croustillant pralin noisette, biscuit joconde, mousse légère, fruits frais, le tout enrobé d'un chocolat fraise avec éclats de noisettes

Elegante : biscuit chocolat sans gluten, crémeux chocolat Grand Cru, mousse chocolat noir 64 %, glaçage chocolat noir

Rubis : croustillant noisettes, ganache aux fruits rouges, biscuit joconde, bavaroise aux fraises, mousse framboises, confit fruits rouges

Choco'passion* : croustillant praliné, biscuit amandes, compotée passion, mousse au chocolat au lait, glaçage chocolat noir

Pacane : pâte sablée noisettes, biscuit et crémeux à la noix de Pécan, ganache montée vanille

Fraisier ou framboisier : génoise, crème légère vanille, fraises fraîches ou framboises fraîches

Saint-Honoré framboises : fond pâte sucrée amandes, pâte à choux, ganache montée et insert framboises

Tarte fraises ou framboises : pâte sucrée, crème d'amandes, crème vanille et compotée framboises, fruits frais

Fraîcheur printanière* : dacquoise amandes et coco, ganache montée vanille, fraises et framboises fraîches

Ces entremets vous sont proposés pour 6, 8 ou 10/12 pers. à 5,00 €/part.
Nous vous proposons également des plateaux d'assortiment de mignardises (1,50 €/pièce).

*Nouveauté 2024

