

## NOS DESSERTS DU NOUVEL AN

**LE CAPRICE DU NOUVEL AN:**  
4 ou 6 ou 8 personnes: 4,00€/pers.

*Mousse chocolat,  
coulis de poires parsemé de dés de poires,  
Crèmeux chocolat, croustillant spéculos,  
sur un fond de biscuit cuillère.*

**NOS CALENDRIERS traditionnels:**

**Le Forêt Noire**

**Le Paris Genève**

**Le Biscuit mousse**

*Chocolat, praliné, café ou kirsch.*

**Le Biscuit crème au beurre**

*Chocolat, praliné, café ou kirsch.*

**Prix de nos calendrier traditionnels:**

Petit 4 à 6 personnes 22,00€  
Moyen 6 à 8 personnes 28,00€



## NOS APÉRITIFS

Mini Bretzel 0,55€  
Feuilletés Salés le Kg 26,00€  
Langhopf Salé lard et noix 12,00€  
Langhopf sucré 12,00€

**Pain surprise avec saumon**

6 pers(48 pièces) 22,00€  
8 pers(72 pièces) 30,00€  
10 pers(84 pièces) 32,00€  
12 pers(96 pièces) 36,00€

**La Brioches au crabe**

6 pers(36 pièces) 28,80€

**Pains aux noix garnis**

6 à 8 pers 25,00€  
10 à 12 pers 35,00€

**uniquement le 31 décembre :**

Toasts salés 1,00€  
Mignardises sucrées 1,00€



Muriel et Franck ROESCH,  
AINSI QUE TOUTE L'ÉQUIPE  
DE LA PÂTISSERIE MARX  
VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES

**BOULANGERIE  
PÂTISSERIE**

# MARX

## Nos Desserts de Fin d'année

### 2020



**39 Grand Rue  
68420 Eguisheim  
Tél : 03 89 41 32 56**

## NOS BÛCHES GLACÉES

**Bûche Glacée RÊVERIES:**

(\*Allergènes : 2-3-4)

*Glace chocolat au lait,  
Sorbet à l'abricot, praliné onctueux,  
Biscuit au chocolat sans gluten.*

**Bûche GLACÉE traditionnelle:**

*Cœur de bûchette meringuée,  
deux parfums de glace ou sorbet au choix,  
sur un fond de biscuit aux amandes, chantilly.*

**Sorbets :** framboise, fraise, passion, citron,  
abricot, griotte, pêche, poire, banane.  
**Glaces :** vanille, café, chocolat, pistache.

## NOS DESSERTS GLACÉS

**MARMITE DE FRUITS GLACÉS  
DANS UNE COUPE EN NOUGATINE**

De 4 à 8 personnes  
2,5 fruits par personne (4,90 € /pers)

**VACHERIN GLACÉ**

De 4 à 12 personnes (4,00 € /pers)  
2 ou 3 parfums de glace ou sorbet au choix,  
Fond de meringue, chantilly.

**Nous vous informons que nous sommes  
fermés les 25 et 26 décembre  
ainsi que le jour du Nouvel An.**



## NOS BÛCHES MOUSSES

**Bûche FLORILÈGE:**

(\*Allergènes : 1-2-3-4)

*Mousse aux agrumes,  
crèmeux chocolat, crèmeux citron-kéva®,  
Croustillant au gruë de cacao,  
Sur un fond de biscuit viennois.*

**Bûche HARMONIE:**

(\*Allergènes : 1-2-3-4)

*Mousse fraise, coulis de fraise,  
crèmeux inspiration yuzu,  
Croustillant pistache,  
sur un fond de biscuit léger aux amandes.*

**Bûche ÉMOTION:**

(\*Allergènes : 1-2-3-4)

*Mousse chocolat noir 70%,  
Caramel tendre parsemé de noisettes caramélisées,  
Crème diplomate vanille,  
Croustillant praliné-noisettes,  
Sur un fond de biscuit moelleux au chocolat.*

**Bûche MARRON:**

(\*Allergènes : 1-2-3)

*Bûche roulée à la génoise,  
agrémentée d'une fine couche de confiture de cassis,  
fourrée d'une mousse aux marrons.*



Vos commandes sont à chercher  
de préférence :  
**le 24 décembre entre 12h et 17h  
le 31 décembre entre 12h et 17h**

## NOS BÛCHES « GÉNOISE »

**Bûche roulée MOUSSE :**

*Génoise roulée, fourrée d'une mousse au choix :  
chocolat ou praliné ou café ou kirsch d'Alsace.*

**Bûche FORÊT NOIRE:**

(\*Allergènes : 1-2-3)

*Génoise au chocolat arrosée de kirsch,  
fourrée à la chantilly parsemée de cerises au kirsch.*

**Bûche PARIS GENÈVE:**

(\*Allergènes : 1-2-3-(4=décor)

*Spécialité maison  
Génoise arrosée de kirsch et fourrée chantilly.*

**Bûche roulée CRÈME AU BEURRE:**

*Génoise roulée, fourrée crème au beurre au choix:  
chocolat ou praliné ou café ou kirsch d'Alsace.*

Afin de mieux vous servir, il serait plus prudent  
de passer vos commandes

**AVANT le 21 décembre**

**Prix des Bûches :**

Petite 4 à 6 personnes : 24,00€  
Moyenne 6 à 8 personnes : 32,00€

*\*Liste des allergènes:*

- 1- gluten (blé, seigle, orge, avoine)
- 2- oeufs
- 3- lait et produits laitiers
- 4- fruits à coques (amandes, noix, noisettes, pistaches...)

