



MATHIEU - MINA



Relais Desserts



AUTOMNE-HIVER
20
21



SPÉCIALITÉ

Chiffon cake

Biscuit moelleux et ganache à la vanille de Madagascar, glaçage chocolat lait, éclats d'amandes caramélisées.



Pensez à nos délicieux coulis framboise, chocolat ou exotique pour accompagner tous vos desserts.

Yamato

4 ou 6 🍴

NOUVEAUTÉ

Crème mascarpone et crèmeux yuzu, mousse et ganache montée pur origine Madagascar 64%, biscuit amande chocolat, streusel cacao.



Jeanne

4 ou 6 🍴

NOUVEAUTÉ

Bavaroise amande, marmelade orange, raisins et fruits confits, biscuit amande et streusel aux épices « Stollen ».





Big Ben

4 ou 6 

Crème mascarpone framboise, compotée myrtille, cheesecake, biscuit cuillère, sablé reconstitué.



Edelweiss

4 ou 6 

SPÉCIALITÉ

Mousse chocolat, caramel au beurre salé, biscuit chocolat aux amandes, croustillant praliné feuilletine.

Caracas



4 ou 6 

NOUVEAUTÉ

Chantilly praliné amande, crème à la fève de tonka, mousse chocolat pur origine Vénézuéla 72%, dacquoise aux éclats amandes.



Madagascar

 4 ou 6 

Chantilly mascarpone vanille de Madagascar-cannelle de Ceylan, compotée aux fruits de la passion sertie d'ananas rôtis, biscuit moelleux aux éclats d'amandes.



Paris-Piémont

6 

Crème mousseline noisette, feuilletine praliné, noisettes caramélisées, pâte à choux.

SPÉCIALITÉ



Forêt Noire

4 ou 6 

Mousse au kirsch sortie de griottines, mousse au chocolat noir Acarigua 70%, biscuit chocolat.



Saint-Honoré

4 ou 6 

Mousse au kirsch sur fond de pâte à choux, garnie de choux fourrés crème vanille.

NOUVEAUTÉ

Pom'tatin

4 ou 6 

Crumble aux amandes, pomme cuite « tatin », sorbet pomme verte, biscuit moelleux aux amandes.



Profiteroles

6 

Choux vanille glacés chocolat, fond pâte sablée aux amandes, accompagnés d'une sauce chocolat.



Allison

4 ou 6 

Glace vanille de Madagascar, éclats de chocolat, mousse glacée et compotée framboise, brownies chocolat.



Vacherin glacé

4, 6 ou 10 

Trois parfums de glace, fond de meringue, crème chantilly.



CHOCOLATS ET MACARONS



Coffrets chocolats

Différents modèles 9, 16, 25 ou 34 chocolats.



Macarons

À l'unité, en boîte (6, 12 ou 18 pièces),
en pièce montée ou en plateau.



Tablettes de chocolat

15 créations de chocolats pures origines.



PÂTE À TARTINER MAISON

aux noisettes IGP du piémont
(51% de noisettes)

RÉCEPTIONS ET APÉRITIFS

SALÉS

Kougelopf au lard ou au saumon

Feuilletés salés

Médailles de viande

Pains surprise, pains aux noix

Toasts (par 50 pièces)

Cuillères salées (par 30 pièces)

Mini Hamburgers (par 35 pièces)

Moricettes fourrées

(à partir de 30 pièces)

SUCRÉS

Mignardises sucrées

Macarons

NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE

patisserie-kamm.fr



Conception & réalisation Calligramme.net | © Photos : Marie Soimien, Lucas Muller



MATHIEU - MINA

SÉLESTAT

15 rue des Clefs

03 88 92 11 04

contact@patisserie-kamm.fr

Mardi au vendredi : 8 h à 18 h 45

Samedi : 8 h à 18 h

Dimanche : 8 h à 12 h

DAMBACH-LA-VILLE

80 rue du Maréchal Foch

03 88 92 40 65

Mardi au vendredi :

9 h à 18 h 30

Samedi et dimanche :

8 h à 18 h

