RELAIS DESSERTS
KA MM
MATHIEU - MINA
KA MM
FÊTES 2023

APÉRITIFS DE FÊTES

Kouglof au lard
Kouglof au saumon
Feuilletés salés
Médaillons de viande
Pain aux noix garni

SÉRIE LIMITÉE

Sorrana

Bûche salée

Taille unique 4

Rillettes de saumon frais et fumé, mousse avocat, biscuit pesto, sablé au parmesan Reggiano AOP, mélange de fruits secs.

COMMANDEZ AU PLUS TARD
Lundi 18 décembre 2023 à 17h
SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

OU PAR TÉLÉPHONE
03 88 92 11 04

patisserie-kamm.fr

Commandez sur notre boutique en ligne nous vous offrons une tablette de chocolat*

*pour les commandes retirées du 15 au 31 décembre 2023 d'un montant supérieur à 80 € (exclusivement internet).

Bûche **Lily**

Taille unique 4

Mousse et crème mascarpone citron, compotée fraise-rhubarbe, biscuit moelleux au citron, sablé breton.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise

Bûche **Kiana**

Taille unique 4

Crème vanille Madagascar et menthe fraîche, crémeux et gelée mangue, éclats de litchis, biscuit moelleux aux amandes.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis exotique

Bûche **Vanille intense**

Taille unique 6

Biscuit roulé fourré à la mousse vanille de Madagascar, cubes de sablés reconstitués.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre sauce chocolat ou coulis framboise

Bûche **Noël en forêt**

Taille unique 6

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

Conseil de dégustation : à accompagner de notre sauce chocolat

Bûche **Elsass**

Taille unique 4

Marmelade quetsche, mousse chocolat 64% pure origine Madagascar, biscuit pains d'épices.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre sauce chocolat ou coulis framboise

Bûche **Noisettine**

Taille unique 4

Chantilly et crémeux aux noisettes du Piémont IGP, praliné feuilletine noisette, biscuit moelleux noisette.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre sauce chocolat

Tradition

Bûches fourrées

Taille unique 4

Crème au beurre ou crème pâtissière Kirsch, praliné, chocolat ou café

BÛCHES GLACÉES

Bûche **Bibeles'Ice**

Taille unique 4

Sorbet et coulis framboise, crème glacée fromage blanc, biscuit moelleux aux amandes.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise

Bûche **Maéva**

Taille unique 4

Sorbet mangue, crème glacée caramel serti d'ananas confit, caramel onctueux, biscuit moelleux amandes et coco aux éclats d'amandes.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis exotique

Bûche **Rubis**

Taille unique 6

Sorbet Framboise, sorbet fruit de la passion, crème glacée Vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux amandes.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise

DOUCEURS DE FÊTES

Coffrets et réglettes chocolats

Différents modèles de coffrets 9, 16, 25 ou 34 chocolats.

Sapin en chocolat

Stollen

Pain de Noël aux fruits secs et confits fourré pâte d'amande, épices

Berawega

Fruits secs et confits, pâte à brioche, épices de Noël

CALENDRIERS

UNIQUEMENT LES 30 ET 31 DÉCEMBRE 2023

Edelweiss Taille unique 4

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

Conseil de dégustation : à accompagner de notre sauce chocolat

Bubble Pink Taille unique 4

Mousse champagne rosé,
compotée de fruits rouges,
biscuit de Reims, sablé Breton.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise

Madagascar Taille unique 4

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

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis exotique

Noisettine Taille unique 4

Chantilly et crémeux aux noisettes
du Piémont IGP, praliné feuilletine
noisette, biscuit moelleux noisette.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre sauce chocolat

Kyoto

Taille unique 4

Chantilly sésame noir, crème vanille de Madagascar, croustillant sésame noir au riz soufflé, biscuit moelleux amande sésame noir.

COMMANDEZ AU PLUS TARD
Mercredi 27/12/2023 à 17 h
SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE
www.patisserie-kamm.fr

OU PAR TÉLÉPHONE
03 88 92 11 04

GALETTES DES ROIS

EN BOUTIQUE DÈS LE 2 JANVIER 2024

Pithivier
Pâte feuilletée caramélisée
et crème d'amandes

Pommes
Pâte feuilletée caramélisée,
cubes de pommes cuites

Sélestadien
Fond de pâte feuilletée, biscuit aux
zestes de citron et raisin secs

Briochée
Brioche nature et
Brioche pépites de chocolat

NOUVEAUTÉ

Galette **Pécan's**
Pâte feuilletée caramélisée, ganache
onctueuse à la vanille de Madagascar
Feuilletine praliné aux noix de pécan.

COMMANDEZ SUR NOTRE BOUTIQUE EN LINE

patisserie-kamm.fr

Conception & réalisation **Calligramme.net** / © Photos : **Marie Soehnlen**

KA★mm

MATHIEU - MINA

OUVERTURE PENDANT LES FÊTES
SÉLESTAT & DAMBACH-LA-VILLE

Dimanche 24 décembre de 9 h à 14 h
Lundi 25 décembre fermé
Mardi 26 décembre fermé
Dimanche 31 décembre de 9 h à 12 h
Lundi 1er janvier fermé

www.patisserie-kamm.fr
contact@patisserie-kamm.fr