

PRINTEMPS-ÉTÉ
2026



MATHIEU - MINA



RD RELAIS
DESSERTS



SIMÉA

Crème légère à la vanille de Madagascar, gelée de kiwi, compotée de banane poêlée, biscuit moelleux amandes et vanille.

À accompagner de notre coulis exotique ou crème anglaise vanille


4 OU 6 PERS. 



MÉDINA

Mousse framboise, compotée de framboise et crème infusée à la menthe, biscuit cuillère, sablé breton.

À accompagner de notre coulis framboise ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS. 



COCONUTS

Mousse et crémeux chocolat lait, ganache et crème noix de coco, biscuit chocolat et sablé reconstitué noix de coco.

À accompagner de notre sauce chocolat ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.



JARDIN D'ÉTÉ

Chantilly à la rose, gelée fraise, compotée de rhubarbe, streusel amande, biscuit moelleux amande à la rose.

À accompagner de notre coulis framboise

4 OU 6 PERS.



FRAISIER [SELON SAISON]

Crème mousseline vanille de Madagascar truffée de fraises fraîches et génoise moelleuse aux amandes.

À accompagner de notre coulis framboise ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.



TARTE FRAMBOISE

Pâte sablée aux amandes, crème d'amandes, confit framboise, crème pâtissière, framboises fraîches.

À accompagner de notre coulis framboise ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.



EDELWEISS

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

À accompagner de notre sauce chocolat

4 OU 6 PERS.



PROFITEROLES

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

6 PERS.



VACHERIN GLACÉ

Glace vanille, sorbet framboise et passion, fond de meringue, crème chantilly.

À accompagner de nos coulis framboise ou exotique

4 OU 6 PERS.  



FORÊT NOIRE

Mousse au kirsch sertie de girottines, mousse au chocolat noir Acarigua 70%, biscuit chocolat.

À accompagner de notre coulis framboise

6 PERS. 



BORA BORA

Sorbet coco, mousse glacée ananas aux dés d'ananas confits, sorbet passion Passao, crumble coco.

À accompagner de notre coulis exotique

4 OU 6 PERS.



ÉMERAUDE

Crème glacée pistache d'Iran, sorbet et coulis framboise, biscuit moelleux amande pistache, streusel amande.

4 PERS.



sans gluten



sans fruits à coque

SPÉCIALITÉ

CHIFFON CAKE

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

À accompagner d'une glace vanille.



CAKE **CITRON**
Biscuit aux zestes de citron et aux cubes de citrons semi confits.

CAKE **MARBRÉ AU CHOCOLAT**

Biscuit nature marbré avec un biscuit chocolat 70%.



CAKE **NOISETTE GIANDUJA**

Biscuit noisettes et éclats de noisettes du Piémont, gianduja.



CAKE **KASUTERA**

Biscuit moelleux aux amandes, dacquoise amandes.



CAKE **PÉCANS**
Biscuit vanille aux amandes, caramel moelleux, noix de pécan caramélisées.

VERRINES GLACÉES

GUÉRANDE

Glaces caramel et chocolat, éclats de chocolat et de caramel à la fleur de sel.

BIBELES-ICE

Sorbet framboise, coulis framboise, glace fromage blanc, cubes de biscuit moelleux.

MOJITO

Sorbet fraise, coulis fraise-menthe, sorbet Mojito.

EXOTIQUE

Sorbet litchi, coulis mangue, sorbet mangue, éclats de meringue.

MADAGASCAR

Glaces vanille et cannelle, coulis fruit de la passion, sorbet passion, ananas confit.



MACARONS

En boîte de 6, 12 ou 18 pièces, en pièce montée ou en plateau.

POTS DE GLACE

Vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, fromage blanc, fraise, framboise, citron, passion, mangue, melon





patisserie-kamm.fr



COMMANDEZ SUR
NOTRE BOUTIQUE
EN LIGNE



RÉCEPTIONS & APÉRITIFS

SUCRÉS

Mignardises sucrées
(par 35 et 50 pièces)

Macarons

SALÉS

Kougeloﬀ au lard
ou au saumon

Feuilletés salés

Médailles de viande

Toasts (par 50 pièces)

Cuillères salées
(par 30 pièces)

Mini Hamburgers
(par 35 pièces)

Moricettes fourrées
(à partir de 30 pièces)

GÂTEAUX D'EXCEPTION

Macarons et
choux montés



Conception & réalisation Calligramme.net / © Marie Soehnien, Lucas Muller



MATHIEU - MINA

SÉLESTAT

15 rue des Clefs
03 88 92 11 04

Mardi au vendredi :
8 h à 18 h 30

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

Mercredi au samedi : 9 h à 18 h

Dimanche : 8 h à 17 h

contact@patisserie-kamm.fr

www.patisserie-kamm.fr

