

KA •
mm

MATHIEU - MINA

AUTOMNE-HIVER

26
27





NOUVEAUTÉ

THIAGO

Chantilly et crémeux cacahouète, caramel moelleux, biscuit cacahouète, praliné et croustillant cacahouète Sobacha.

À accompagner de notre sauce chocolat ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.

MADAGASCAR

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

À accompagner de notre coulis exotique ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS. 

DIEGO

Mousse et ganache montée au chocolat 70 %, crémeux et mousseux à la vanille de Madagascar, biscuit moelleux amande-chocolat, croustillant gianduja aux pétales de maïs et au riz soufflé caramélisé.

À accompagner de notre sauce chocolat ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.



CÉCILIA

Mousse légère au citron, compotée de citron, crème citron infusée à la fève de tonka, biscuit moelleux aux éclats d'amande, à la fève de tonka et au citron.

4 OU 6 PERS. 

BIG BEN

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

À accompagner de notre coulis framboise

4 OU 6 PERS. 

KYOTO

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

À accompagner de notre crème anglaise vanille

4 PERS.



FORÊT NOIRE

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

À accompagner de notre sauce chocolat ou crème anglaise vanille

6 PERS. 



POM PADOUR GLACÉ

Crème glacée à la vanille de Madagascar - fève de tonka, pomme cuite façon tatin, biscuit moelleux à la noisette.

À accompagner de notre crème anglaise vanille

4 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.  



EDELWEISS

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

À accompagner de notre sauce chocolat ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.



BIBELES'ICE GLACÉ

Crème glacée au fromage blanc, sorbet framboise, coulis de framboise, biscuit moelleux aux amandes.

À accompagner de notre coulis framboise

4 PERS.



PROFITEROLES

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

6 PERS.



sans gluten



sans fruits à cuire

CHIFFON CAKE

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

A accompagner de notre crème anglaise vanille.

SPÉCIALITÉ



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.

CHOCOLATS ET MACARONS



Coffrets chocolats

9, 16, 25 ou 34 chocolats



Macarons

6, 12 ou 18 pièces,
en pièce montée ou en plateau



Bibliothèque Humaniste

Chocolat au lait 41 %, amandes
caramélisées et Feuilletine



PÂTES À TARTINER MAISON

- aux noisettes IGP du piémont
(51% de noisettes)
- au caramel

RÉCEPTIONS & APÉRITIFS

SALÉS

Kougeloef au lard ou au saumon
Feuilletés salés
Médallions de viande
Toasts (par 50 pièces)
Cuillères salées (par 30 pièces)
Mini Hamburgers (par 35 pièces)
Moricettes fourrées
(par 30 pièces)

SUCRÉS

Mignardises sucrées
(par 35 et 50 pièces)
Macarons
Choux montés
Macarons montés

patisserie-kamm.fr

COMMANDEZ
SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE



Conception & réalisation Calligrammet.net / Photos : © Marie Soehnlein, Lucas Muller

KA
mm

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

www.patisserie-kamm.fr

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

