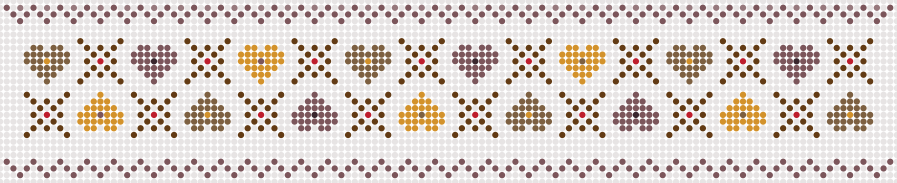


LISTE DE NOËL 2018



Litzler-Vogel

DEPUIS 1954

LES BÛCHES NON GLACÉES

BÛCHE MONT-BLANC

Pâte sablée sans gluten, meringue française, mousse marron et insert de pâte de marron, marmelade orange/mandarine, meringue italienne mandarine.

4p : 24 € / 6p : 36 € / 8p : 48 €

BÛCHE EXOTIQUE

Biscuit amandes, confit mangue-passion, crémeux chocolat lait, mousse ivoire vanille

4p : 22 € / 6p : 33 € / 8p : 44 €

BÛCHE BARISTA

Biscuit moelleux noisette, croustillant gianduja, crémeux cappuccino, ganache mousseuse chocolat blanc infusée café, ganache mousseuse noisette.

4p : 22 € / 6p : 33 € / 8p : 44 €

BÛCHE MARINIÈRE

Biscuit moelleux amandes, sablé pressé à la framboise, compotée de framboises, mousse légère chocolat blanc, mousse yaourt.

4p : 22 € / 6p : 33 € / 8p : 44 €

BÛCHE SOUS-BOIS

Croustillant chocolat blanc, biscuit chocolat, mousse fruits rouges, crémeux vanille.

4p : 22 € / 6p : 33 € / 8p : 44 €

BÛCHE FORÊT-NOIRE

mousse chocolat avec griottes ; biscuit chocolat et mousse au kirsch avec fruits confits.

4p : 22 € / 6p : 33 € / 8p : 44 €

BÛCHE TIERCÉ

Mousses chocolats blanc ; lait et fondant ; biscuit nature.

4p : 22 € / 6p : 33 € / 8p : 44 €

BÛCHE MOUSSE

Biscuit nature fourré de mousse café ou mousse praliné ou mousse chocolat ou mousse kirsch (avec ou sans fruits confits).

4p : 20 € / 6p : 30 € / 8p : 40 €

BÛCHE TRADITIONNELLE

Biscuit nature fourré de mousseline (crème au beurre légère) au café ou praliné ou vanille ou chocolat ou kirsch.

4p : 20 € / 6p : 30 € / 8p : 40 €

Nous vous invitons à venir goûter nos différentes bûches non glacées le samedi 8 décembre à partir de 10h

LES GLACES DE NOËL

BÛCHE GLACÉE

2 parfums au choix avec ou sans chantilly autour.

0,75 l : 21 € / 1 l : 28 € / 1,5 l : 42 €

BÛCHE NOUGATINE

Sorbet mangue-abricot ; glace nougat ; dacquoise noisette et compotée d'abricot.

4p : 22 € / 6p : 33 € / 8p : 44 €

BÛCHE MARRON-ANANAS

Sorbet ananas, glace marron sur fond de dacquoise.

4p : 24 € / 6p : 36 € / 8p : 48 €

PÈRE NOËL

Bombe glacée pour le corps composée de framboise ; passion ; vanille. La tête du père Noël est fabriquée en meringue.

0,75 l : 24 € / 1 l : 32 € / 1,5 l : 48 €

SAPIN

Sapin en forme de pyramide sur fond de dacquoise, composé de pistache, d'abricot et de fraise.

0,75 l : 24 € / 1 l : 32 € / 1,5 l : 48 €

BONHOMME DE NEIGE

Bombe glacée composée de chocolat, de vanille et de fraise. Le bonhomme est chemisé de chantilly et décoré comme un bonhomme de neige.

0,75 l : 24 € / 1 l : 32 € / 1,5 l : 48 €

CHRISTMAS SURPRISE

Sujet glacé composé d'un chalet et d'une bûche. Le chalet est une bombe glacée composée de pain d'épices ; vanille ; cassis avec un toit fabriqué en meringue et la bûche est chemisée de chantilly avec 2 parfums de sorbet au choix.

**1,5 l : 48,00 € / 2 l : 64,00 € /
2,5 l : 80,00 € / 3 l : 96,00 €**

SUGGESTIONS SALÉES

« SPÉCIAL NOËL »

CANAPÉS

(SUR PAIN DE MIE)

- _ confit de figue et magret de canard ;
- _ chutney de mangue, foie gras et pain d'épices ;
- _ mousse de crabe et crevettes ;
- _ mousse de roquefort avec noix et jambon forêt-noire ;
- _ fromage au raifort avec chiffonnade de saumon.

plateau de 20 pièces : 25,00 €

plateau de 30 pièces : 37,50 €

WRAPS

(GALETTE DE BLÉ ROULÉ)

- _ saumon et fromage blanc au raifort ;
- _ poulet et fromage blanc à la tomate ;
- _ thon et fromage blanc au herbes ;
- _ jambon blanc et betteraves.

plateau de 20 pièces : 21,00 €

plateau de 30 pièces : 31,50 €

FOUGASSES

(SUR FOND DE PÂTE BLANCHE) :

- _ saumon et fromage blanc ;
- _ thon mayonnaise ;
- _ jambon blanc et fromage blanc ;
- _ poulet au curry.

plateau de 15 pièces : 16,50 €

plateau de 24 pièces : 26,40 €

MINI VERRES SALÉS

- _ pana cotta de foie gras, confit d'oignons ;
- _ tartare de saumon, mousse fromage frais au raifort ;
- _ ratatouille de chèvre frais, crumble de parmesan.

plateau de 9 pièces : 16,55 €

plateau de 12 pièces : 22,20 €

FOURS SALÉS

- _ pizza et tarte flambée ;
- _ quiche ;
- _ mini tourte poulet ;
- _ croque monsieur ;
- _ roulé knack choucroute.

plateau de 20 pièces : 21,00 €

plateau de 30 pièces : 31,50 €

Toutes les autres sortes de la liste traiteur sont également disponibles hormis les mini cuillères et les tartines.

malware
removal

LES HORAIRES D'OUVERTURE DU MOIS DE DÉCEMBRE

**LE MAGASIN SERA OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 8H15 À 19H00
LE SAMEDI DE 8H15 À 18H30**

**LES DIMANCHES 2 / 9 / 16 / 23 DE 8H15 À 17H00
LE MAGASIN SERA FERMÉ LES LUNDIS 3 / 10 / 17
ET OUVERT LES LUNDIS 24 ET 31 DÉCEMBRE DE 8H15 À 17H00**

LE MARDI 25 DÉCEMBRE SERA OUVERT DE 8H15 À 12H45

LE DIMANCHE 30 DÉCEMBRE SERA OUVERT DE 8H15 À 12H45

**LE MAGASIN SERA FERMÉ LE MERCREDI 26 DÉCEMBRE
ET LE MARDI 1^{ER} JANVIER 2019**



Litzler-Vogel

DEPUIS 1954

9 RUE D'AUSTERLITZ - 67000 STRASBOURG - 03 88 36 21 77

www.patisserie-litzler-vogel.fr