



JOST MAURER

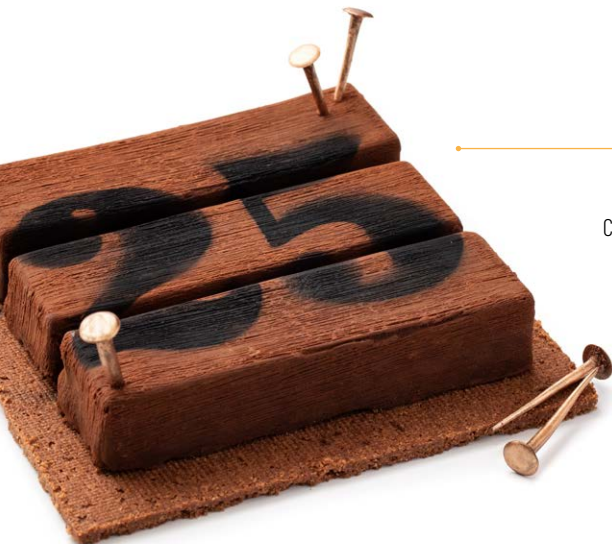
AUTOMNE | HIVER
2020-21



 Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

LES INCONTOURNABLES



Trilogie

3 lingots aux saveurs exceptionnelles :
pur vanille, pur noisette et pur chocolat.

Capitole

Crumble et biscuit aux amandes, confit de framboises
et bavaroise vanille. Coulis de framboises.

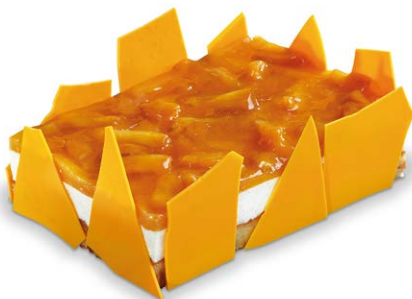
Maldives

Fond de streussel, biscuit viennois aux amandes,
mousse cocktail de fruits exotiques, crémeux
ananas et dés de mangues poêlées.

Meringatta*

L'incontournable !

Une mousse chocolat Pur Caraïbes
entre deux fonds de meringue légère,
décoré d'une multitude de meringuettes.



Madagascar*

Biscuit aux éclats d'amandes, mousse
mascarpone vanille/cannelle et cristalline aux
fruits de la passion sertie d'ananas rôtis.

La torche aux marrons

La traditionnelle !

Avec son fond de tartelette sucrée, sa meringue et sa
chantilly entourée d'une crème de marron soyeuse.

FRUITS

Nomade

Streussel pistache, biscuit aux éclats de pistache, mousse café réhaussé d'un crémeux pistache.

Tarte pure vanille

Fond sablé aux amandes, biscuit vanille et praliné vanille, ganache montée à la vanille.

Granny Smith

Fond de streussel, biscuit viennois aux noisettes, cristalline de pommes vertes Granny Smith et bavaoise cannelle.

Equinoxe

Biscuit tendre aux noisettes, crème de marrons, mousse noisette et brisures de marrons glacés.

Sakura

Dacquoise pistache, plein fruits griottes, panna cotta pistache et mousse griotte.



Citron noir d'Orient

Biscuit moelleux au chocolat, ganache montée au citron noir d'Iran, gelée citron et mousse chocolat au lait.

Le citron noir d'Iran est un citron séché au soleil dont le parfum s'est concentré au point d'évoluer vers de nouvelles saveurs. Il est ensuite infusé longuement dans la crème avec laquelle nous réalisons la ganache.



Royal-Noisette*

Biscuit aux éclats de noisette, ganache montée aux noisettes, praliné craquant et mousse au chocolat Caraïbes.

Pur Manjari

Ce dessert est une pure gourmandise chocolatée Biscuit streussel chocolaté aux amandes croustillantes, namelaka Manjari et mousse chocolat Manjari 66% (Cacao origine Madagascar).

Harmonie

Fond croustillant praliné, dacquoise cacao, crémeux chocolat noir Caraïbes, mousse chocolat lait Jivara aux éclats de chocolat et ganache montée au chocolat blanc.

GLACES

Charlotte d'automne

Biscuit cuillère, crème glacée aux marrons, sorbet passion, parfait vanille garni de macarons au marron et boules de glace.

Cascadine orange*

Pain de Gènes aux amandes, glace nougat-cassate aux pignons caramélisés et sorbet oranges.

Passionnément chocolat*

Crème glacée chocolat intense, soufflé passion-banane et un fond de dacquoise amandes au chocolat.

Vacherins*

Entre deux fonds de meringue, 3 sortes de glaces ou sorbets de votre choix entourés d'un manteau de chantilly...

L'Arlequin*

Un onctueux parfait à la vanille serti d'une multitude de boules de sorbets sur un fond de meringue à l'ancienne.

Un Régal !



Nos glaces et sorbets

Glaces marron, nougat-cassate, vanille, café, chocolat, pistache, fromage blanc...

Sorbets fraise, framboise, citron, passion, orange...

Traiteur & cocktails

Une gamme de spécialités salées et sucrées accompagnera à merveille vos événements festifs :

Canapés, brioche au crabe, verrines salées, mini-moricettes, mini wraps, mignardises, macarons.

Demandez notre brochure spéciale réception.

Gateaux de voyage

Madeleines, cookies et goûters...
sablés, florentins et cakes aux saveurs gourmandes : marbré, café, citron, chocolat, pistache-framboise...



Notre maison a obtenu
le label « fait maison »
attribué par la corporation
des pâtisseries
du Bas-Rhin.



Des pains et de la viennoiserie fraîche 100 % maison tous les matins

Nos équipes de boulangers, viennoisiers et pâtisseries sont à pied d'œuvre dès l'aube pour vous régaler !
Dans notre fournil nous réalisons et cuissons tous nos pains, viennoiseries, brioches et gâteaux !
Pain blanc de tradition, pain paysan, pain à la farine de châtaigne, baguette céréales ou à l'ancienne.
Pain bio céréales. Régalez-vous avec le pain à l'épeautre/sarrasin et la baguette épeautre/froment.

Petites gourmandises

Chocolats

Découvrez nos bonbons
Chocolat aux grands crus
de cacao, épices, agrumes,
noisettes, pistaches et aux
milles saveurs gourmandes !
En ballotins ou en présentations
originales. Demandez
notre carte de fidélité.

Macarons

Framboise, citron-yuzu,
vanille, chocolat, café,
orange, pomme-cannelle,
Mogador (chocolat-ananas).



JOST MAURER

Boulangerie / Pâtisserie
Salon de thé



70 Grand'Rue | DORLISHEIM | 03 88 38 15 76
jost-maurer@wanadoo.fr | jost-maurer.com |  

Lundi au vendredi : 6h30 à 12h15 et 15h à 18h30
Samedi : 6h30 à 16h