

CHOCOLATS

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

ATELIERS

DE PÂTISSERIE

Participez à nos ateliers « découverte » et assistez à la réalisation de pâtisseries et chocolats. Vous dégusterez les gourmandises faciles et plaisantes à refaire chez vous.

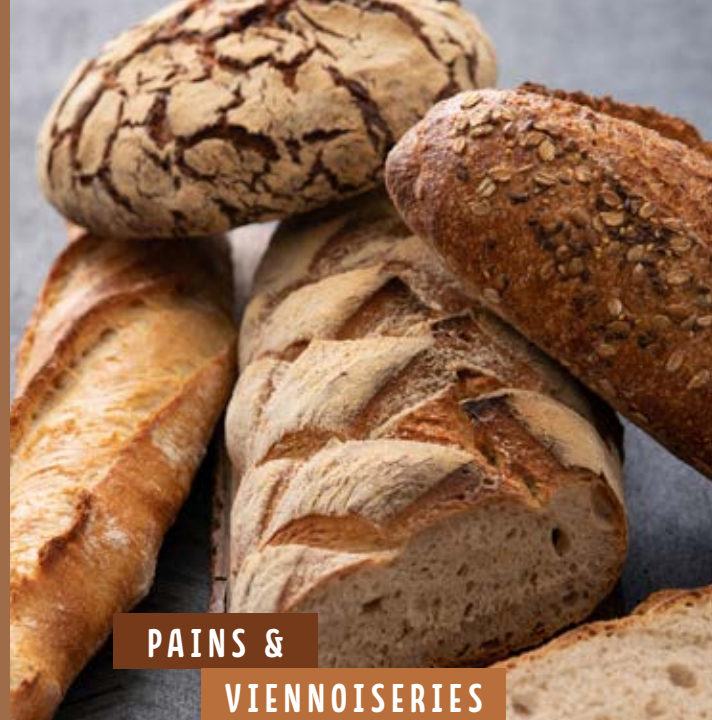
13/10 : Macarons & Co

03/11 : Noël Gourmand

02/02 : Chocolat, la saveur des origines!

02/03 : Dessert de printemps

Places limitées, inscription indispensable en magasin.



PAINS &

VIENNOISERIES

MAISON

Des pains et de la viennoiserie fraîche 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 cuisons 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. Régalez-vous avec le pain à l'épeautre.

TRAITEUR

& COCKTAILS

Une gamme de spécialités salées et sucrées accompagnera à merveille boissons pétillantes et soirées festives :

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

Consultez notre brochure « Spécial Réception ».



Conception & réalisation Calligramme / Photos 4Leuds / Photos non contractuelles



TROPHÉE OR
QUALITÉ
ACCUEIL 2018
CCI Alsace



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 :
6 h 30 à 12 h 15
et 14 h 15 à 18 h 30

Samedi :
6 h 30 à 17 h



JOST MAURER

Automne - Hiver
2018 / 2019

ALLIANCE GOURMANDE



SAISON



NOUVEAUTÉ

Toscane

Fond croustillant praliné amande, biscuit praliné, crème citron, gelée de citrons et mousse pralin.

FRUITS



NOUVEAUTÉ

Pom'Poir'

Mousse yaourt 0%, compotée de pommes, fond sablé noisettes, gelée de poires et dacquoise noisettes.

CHOCOLAT



NOUVEAUTÉ

Coffee

Streussel cacao, biscuit café, praliné café, crémeux chocolat et ganache montée café.

GLACES



NOUVEAUTÉ

Sérénade

Glace chocolat au lait Jivara, compotée de fraise, dacquoise amande et glace vanille aux éclats d'amandes.

NOS GÂTEAUX

DE VOYAGE

Une palette de cakes et gâteaux de voyage aussi gourmande que surprenante.

Cakes aux marrons, cakes praliné pécan, gâteau de Bugatti à la pistache et framboise, cake au citron. Hispahan rose et framboise. Cake tout chocolat et toute la gamme de cakes traditionnels !

Couronne impériale

[10 parts]

Fond sablé aux amandes, griottes semi-confites, crème vanille et ganache aux marrons sertie d'une cristalline de cassis et de brisures de marrons glacés.

Ambre

Mousse abricot et bavaroise vanille-safran, biscuit pâte à choux et compotée de pêches sanguines.

Granny Smith

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

Equinoxe

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

Jeu d'enfant

Streussel pistache, biscuit pistache, cristalline de framboises et bavaroise pistache, ganache montée inspiration framboise.

Baba Yaga

Babas à l'orange et à la cannelle plongés dans une crème vanille-cannelle, compotée d'orange et biscuit aux amandes.

Maldives

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

Madagascar *

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

Rive Gauche*

Biscuit chocolat sans farine, crème brûlée au thé à la mûre et mousse chocolat Manjari-mûre, dacquoise aux amandes.

Pur Manjari

Fond de streussel et biscuit viennois au chocolat, crémeux et mousse au chocolat Manjari.

Edelweiss

Biscuit chocolat et croustillant praliné, palet de caramel au beurre salé et mousse au chocolat Illanka (origine Pérou)

Les incontournables

3-chocs* et Meringatta*

* fabrication sans farine ni gluten

Alsace

Fond de streussel, biscuit viennois aux amandes, sorbet aux quetsches, glace cannelle et compotée de quetsches tatin.

Mandarin*

Fond de dacquoise aux amandes, sorbet mandarine et parfait au chocolat agrémenté d'une glace cassate mandarine aux pignons de pins caramélisés.

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

et nos traditionnels vacherins*

