

JM

JOST MAURER

AUTOMNE  
HIVER  
2019 | 20



  
Alliance  
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GÔUT ET DE QUALITÉ

LES ENTREMETS DU JUBILÉ

25

ans

# Le 25 Alliance Gourmande

3 lingots aux saveurs exceptionnelles, pur noisette, pur chocolat et pur vanille (biscuits pralins et crèmes légères).



## ★ Tarte aux noisettes

*le dernier né des 25 ans*

Fond sablé, caramel crémeux, biscuit et noisettes rôties, crème montée à la noisette.

## ★ Capitole

*la star des 25 ans*

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

## ★ Maldives

*le chouchou des 25 ans*

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

## ★ Meringatta\*

*l'incontournable des 25 ans*

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

L'Alliance  
Gourmande  
soutient



Généticancer

NOTRE DIFFÉRENCE FAIT NOTRE FORCE

Pour chaque entremet du jubilé acheté, 1€ est reversé à l'association Généticancer qui lutte contre les cancers génétiques et/ou d'origine héréditaire.

[www.geneticancer.org](http://www.geneticancer.org)

## Illinois

Streussel pécan, glace vanille aux éclats de noix de pécan caramélisés, caramel au beurre salé.



### Javanaise\*

Fond de dacquoise aux noisettes, glace cannelle, poires tatin et soufflé à la poire.

### Cascadine\*

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

### 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.

Ainsi que nos traditionnels vacherins\*

### St Petersburg\*

Biscuit pain de Gènes aux amandes, mousse fromage blanc et cristalline de myrtilles-framboises.

### Madagascar\*

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

### 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.

## Cara'Pom

fond croustillant au riz soufflé, moelleux aux amandes et pommes, caramel vanille et gelée de granny, ganache montée vanille.



## Cho'coco

Croustillant coco, biscuit marron, crème coco et mousse chocolat au lait.



### Coffee

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

### Pur Manjari

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

### Royal Caramel

Dacquoise royale, caramel au beurre salé, crémeux caramel et mousse Guanaja 70%, streussel tonka.

### Trois choc\*

Dacquoise aux noisettes, mousse chocolat noir Pur Caraïbes, mousse chocolat au lait Jivara et mousse chocolat blanc.



\* fabrication sans farine ni gluten

Une complicité  
de 25 ans

**Klugesherz**  
Soultz-Les-Bains

**Jost Maurer**  
Dorlisheim

**Charles Schmitt**  
Colmar

**Bauer**  
Saint-Louis



# Alliance Gourmande

**Qualité, créativité, partage et amitié,**  
quatre valeurs qui ont donné naissance,  
il y a 25 ans, à l'Alliance Gourmande.

Une association de chefs pâtisseries alsaciens  
aux ambitions communes : transmettre  
une passion du métier et un amour d'une  
gastronomie authentique et surprenante.

Pour composer, échanger ou partager leurs  
expériences, ils se rencontrent plusieurs fois  
dans l'année dans la bonne humeur et la  
bienveillance. Leurs remarquables idées sont  
ensuite affinées dans leurs ateliers respectifs  
pour proposer un produit gourmand et  
respectueux des valeurs chères à leurs clients.

Ces passionnés s'accordent sur le choix  
rigoureux des matières premières, une  
fabrication artisanale et un service  
chaleureux. Ensemble, du Nord au Sud  
de l'Alsace, ils travaillent à la virtuosité du  
goût et au respect de leur charte qualité.

GRAND  
**JEU**  
25 ANS

Du **20** septembre  
au **15** novembre 2019

Rendez-vous en boutique pour  
 tenter de remporter un de  
nos deux superbes lots.

- ★ **Un panier garni**  
de la pâtisserie **Bauer** (Saint-Louis)  
+ **un dîner et une nuit**  
pour 2 personnes à l'hôtel  
**Au petit Kohlberg** (Lucelle-68).
- ★ **Un séjour Junior suite "Tradition"**  
à **L'Auberge de l'Ill** (Illhaeusern)  
pour 2 pers. (Dîner 5 plats + nuit et  
petit déjeuner avec accès au SPA).

Tirage au sort le 19 novembre 2019.  
Règlement disponible sur simple demande.



## **Pains et viennoiseries 100 % maison tous les matins**

Nos équipes de boulangers, viennoisier 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. R'égalez-vous avec le pain à l'épeautre/sarrasin et la baguette épeautre/froment.

## **Réception**

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. »

## **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.

## **Ateliers de pâtisserie** (de 14h à 17h)

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.

05/10 : les douceurs de l'automne

26/10 : Bûches de Noël

03/11 : Noël Gourmand

18/01 : Macarons

01/02 : Desserts d'été

*Places limitées, inscription indispensable en magasin.*

# JM

JOST MAURER

Boulangerie / Pâtisserie  
Salon de thé

70 Grand'Rue / **DORLISHEIM**

03 88 38 15 76

jost-maurer@wanadoo.fr

**jost-maurer.com** / **f** **@**

**Lundi au vendredi : 6h30 à 12h15 et 14h15 à 18h30**

**Samedi : 6h30 à 17h**

