

## APÉRITIFS

### DE FÊTES

Canapé, brioche au crabe ou au saumon, verrines salées gourmandes, mini moricettes et pains surprises vous régaleront lors des apéritifs festifs !

## BÛCHE

### SALÉE

#### Roi des Rivières

Crumble parmesan, mousse aux herbes et rilette de saumon (enrobée de saumon fumé)

Dimanche 6 janvier  
(Épiphanie)

Ouverture de 10h à 12h

Collection fèves 2019

### Mini-Loup



Dédicace de l'auteur de Mini-Loup, Philippe Matter, samedi 05/01 à partir de 10h

# JM

JOST MAURER

70 Grand'Rue, **DORLISHEIM**  
03 88 38 15 76

[jost-maurer.com](http://jost-maurer.com) /    
[jost-maurer@wanadoo.fr](mailto:jost-maurer@wanadoo.fr)

# INVITATION

DÉGUSTATION DE BÛCHES

Vendredi 16 &  
Samedi 17 Novembre  
de 14h à 17h

Dans une ambiance de fête, nous aurons le plaisir de vous présenter et de vous faire déguster nos bûches de Noël.

Une remise exceptionnelle de 5% sera accordée pour toutes commandes de fin d'année passées ces jours.

Toute notre équipe  
vous souhaite  
de joyeuses fêtes  
de fin d'année !

Ouverture pendant les fêtes  
Dimanche 23 décembre de 8h à 12h  
Lundi 24 décembre de 6h30 à 15h  
Mardi 25 décembre de 9h à 12h  
Lundi 31 décembre de 7h30 à 15h

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

# JM

JOST MAURER

# FÊTES 2018

ALLIANCE GOURMANDE



NOUVEAUTÉ

## Stella

Mousse légère au citron, cristalline de fraise, biscuit citron-amandes et streussel citron.



NOUVEAUTÉ

## Pop Corn

[6 à 8 pers]

Mousse chocolat Guanaja, ganache montée Jivara Earl Grey, biscuit chocolat sans farine et croustillant pop-corn.



NOUVEAUTÉ

## Fraîcheur

[6 à 8 pers]

Crème glacée ananas, parfait pralin, sorbet fraise et feuilleté coco.



NOUVEAUTÉ

## Hibiscus'19

Biscuit pâte à choux, cristalline pêches-hibiscus, crémeux framboise et mousse citron-yuzu.

### Bûche Ultra'orange\*

[4 à 5 pers]

Mousse vanille, ganache montée à l'orange, gelée d'orange et biscuit aux éclats d'amandes.

### Bûche Nativité

[6 à 8 pers]

Mousse mascarpone vanille, crémeux passion et cristalline de framboises, biscuit aux amandes et fond de sablé.

### Bûche Sous-bois

[6-8 pers]

Une crème aux marrons et une cristalline de fruits des bois roulées dans un biscuit moelleux et serties d'éclats de marrons glacés.

### Bûche Scintillante\*

[6-8 pers]

Streussel cannelle, crémeux ananas et ananas rotis, dacquoise amandes, cristalline et mousse aux fruits rouges.

### Bûche Pur Manjari

[4 à 5 pers]

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

### Trois chocolat\*

[6 à 8 pers]

Dacquoise aux noisettes et mousses aux 3 chocolats (Caraïbes, Jivara et Ivoire).

### Bûche Sophia

[6 à 8 pers]

Mousse au chocolat au lait Jivara, crémeux Jivara-citron, gelée de citron et fond croustillant praliné au sésame.

### Bûche Balthazar\*

[6 à 8 pers]

Mousse au chocolat Gianduja, crème brûlée à la vanille sertie de pommes poêlées, fond de macaron aux amandes.

\* fabrication sans farine ni gluten

### Bûche Blueberry Hill\*

[6 à 8 pers]

Glace yaourt, glace myrtille et glace marron sur un pain de Gènes aux amandes et myrtilles.

### Bûche Alsace

[6 à 8 pers]

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

### Bûche Soleil de minuit\*

[6 à 8 pers]

Sorbet framboise, soufflé aux fraises, compotée et sorbet griotte sur un fond de macaron aux amandes.

### Bûche vacherin\*

[6 à 8 pers]

3 parfums de glaces et sorbets (café, vanille, fraise ou chocolat, vanille, framboise) fond de meringue, chantilly.

### Le père-Noël glacé

[6 à 8 pers]

Sorbet framboise et glace chocolat au lait perlée sur un fond de dacquoise aux amandes.

### Jeu d'enfant

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

### Madagascar\*

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

### Trois chocolats

Dacquoise aux noisettes et mousses aux 3 chocolats (Caraïbes, Jivara et Ivoire).

### Edelweiss

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

\* fabrication sans farine ni gluten

DOUCEURS

DE L'AVENT

Mille et une surprises gourmandes de Noël vous attendent pendant toute la période de l'Avent !

Pains d'épices décorés, langues traditionnelles, Stolle de Noël ou Berewecke aux fruits de Noël. les Bredle traditionnels, Etoiles à la cannelle ... Lekerlis et pains d'épices fourrés praliné !

