



JOST MAURER

Printemps | Été  
- 2019 -

ALLIANCE GOURMANDE



## Baba Mojito

Baba punché au Rhum sur un fond sablé, crème chantilly mascarpone au citron vert et gelée de menthe-citron vert.



## Fragola

Fond sablé, biscuit au citron, cristalline de fraise, crème citron-basilic et ganache montée à la fraise décorée d'une envolée de fraises

## Méditerranannée

Pain de Gènes à l'huile d'olives, crémeux abricot-passion et crème mascarpone vanille

## Maldives

Biscuit et sablé aux amandes, petits dés de mangues pochées, crémeux ananas et mousse aux fruits exotiques



## Poil de carotte

Cake carotte, cristalline orange-passion et crémeux orange-carotte-citron.



### Rubis

Biscuit aux myrtilles et fond croustillant aux amandes, compotée de mûres/ cassis, crémeux aux fruits rouges et mousse à la fraise. **Un air de printemps...**

### Lemon

Biscuit crumble au citron, crémeux au citron et mascarpone citron... **fraicheur intense**

### Capitole

Biscuit crumble aux amandes, bavaroise vanille et framboises pochées. Coulis de framboise.

### Perle

Fond sablé « pressé » aux speculoos, biscuit praliné et mousse au chocolat Jivara, des abricots flashés au romarin dans un crémeux moelleux speculoos.

### Toronto

Fond praliné croustillant et biscuit chocolat, mousse au chocolat Manjari et crémeux framboise.

### Passion

Dacquoise noix de coco, crémeux passion et mousse au chocolat Manjari.

### Les incontournables

3-chocs\*et Meringatta\*

## Choco Nut

Biscuit noisette, crémeux vanille-caramel, mousse praliné noisette et mousse au chocolat.



## Flore

Glace yaourt au jasmin, sorbet citron vert, crème glacée à la fraise et tuile amande.

### La pêche ! \*

Glace à la vanille, sorbet aux pêches sanguines, cristalline de pêches et pêches rôties sur un fond de macaron.

### Bora bora

Sorbets framboise, litchi et passion sur un fond de dacquoise à la noix de coco.

### Arlequin\*

Boules de multiple sorbets dans un parfait à la vanille et fond de meringue.

### et nos traditionnels vacherins\*



Sans oublier  
nos glaces  
& sorbets maison !

Parfum au choix  
disponible en 1/2 litre

## PAINS &

## VIENNOISERIES

## MAISON

### Nos pains frais

Pain blanc farine de tradition française, pain paysan, pains épeautre et sarazin, pain à la farine de châtaigne, baguettes à l'ancienne... et à chaque jours ses pains spéciaux.

### Nos viennoiseries du jour

Tous les matins, de délicieuses viennoiseries sont fabriquées par notre équipe ! Le régal du petit déjeuner... mais aussi de la pause *café-brioche* ou du *tea-time* avec des spécialités régionales comme le Streussel.

## TRAITEUR

## & COCKTAILS

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

### Les verrines

Sur une base de fromages frais assaisonnés : tomates cerises-balsamique, saumon mariné à l'aneth, poivrons-fruits de mer.

**Les canapés, feuilletés salés, moricettes, brochette de légumes**, etc.

### La couronne provençale

(brioche aux olives, aux tomates séchées et poivrons).

Demandez notre brochure salée/sucrée.



PETITES

## GOURMANDISES

### Gateaux de voyage

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

### Macarons

Mogador (passion, chocolat lait et ananas), café, vanille, framboise, citron-yuzu, menthe, abricot et pur chocolat.



JOST MAURER

Boulangerie / Pâtisserie  
Salon de thé

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

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

[jost-maurer.com](http://jost-maurer.com) /  

**Lundi au vendredi** : 6h30 à 12h15 et 14h15 à 18h30  
**Samedi** : 6h30 à 17h

