

DESSERTS DE SAISON



Yuzu

Fond sablé et croustillant yuzu, biscuit au citron, compotée de mangues, ananas et passion et ganache montée au yuzu.

Macaron Gourmand (aux fruits de saison)*

Un grand macaron fourré d'une crème à la vanille et de fruits au gré du marché.

Les Mojitos

Verrines individuelles ; un baba punché au rhum, une crème suprême à la menthe et une gelée de citron vert.

Tarte fragola

Une pâte sablée, une cristalline de fraise et une crème fraîcheur citron-basilic surmontée d'une ganache montée inspiration fraise et de fruits frais.

NOS INCONTOURNABLES

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.



FRUITS



Summertime

Croustillant streussel, compotée rhubarbe et fraises, mousse cheese-cake aux zestes de citron vert sur une génoise.

Bibelescake

Biscuit léger aux framboises, mousse au fromage blanc, fines feuilles de chocolat blanc et cristalline de framboise.

Jeu d'Enfants

Streussel croustillant à la pistache, biscuit pistache, cristalline de framboise et bavaroise pistache.

Lemon

Le citron tout en fraîcheur ! biscuit streussel aux amandes et aux zestes de citron, crémeux et crème mascarpone au citron.

CHOCOLAT

Black forest

Streussel chocolat, biscuit chocolat «grand cru», crémeux chocolat et vanille, cristalline de griottes.

Pépite

Pâte sablée chocolat, crémeux au chocolat au lait Azélia, cookies cœur de Guanaja et crème brûlée à la vanille.



Toronto

Fond praliné croustillant et biscuit chocolat, mousse au chocolat et crémeux framboise.
Une subtile alliance entre le fruit et le chocolat

Opéra

Le grand classique revisité
Biscuit café-amandes, crémeux cappuccino et chocolat, ganache café.

Trois saveurs

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

GLACES

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 !

La Charlotte glacée

Biscuits cuillères, sorbet fraise, mousse glacée citron et sorbet abricot

White lady

Glace fromage blanc et sorbet fraise sur une dacquoise royale aux amandes

Mojito glacé

Sorbet Mojito (citron vert, menthe, rhum), soufflé au rhum sur un fond de dacquoise

Passionnement chocolat*

Dacquoise chocolat, glace au chocolat et parfait passion-banane

À consommer avec passion !

Crispy*

Croustillant framboise, glace yaourt marbré framboise, sorbet abricot.



Nos glaces et sorbets

Glaces vanille, café, chocolat, pistache, fromage blanc...

Sorbets fraise, framboise, citron, passion, melon, litchi, pêche, coco...

Traiteur & cocktails

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

Canapés, brioche au crabe, verrines salées, mini-moricytes, mini wraps, barettes au parmesan, mignardises, macarons.

Demandez notre brochure spéciale réception.



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

Gateaux de voyage

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



Petites gourmandises

Chocolats

Découvrez nos confiseries, pralinés et spécialités chocolatées aux mille saveurs gourmandes !

En ballotins ou en présentations originales.

Demandez notre carte de fidélité.

Macarons

Parfums au fil des saisons...



Conception & réalisation CALLIGRAMME.net / Photos non contractuelles © Imago Haaser, 4, adults

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 fabriquons et cuisons tous nos pains, viennoiseries et brioches, Nos pâtisseries réalisent quotidiennement toutes les gourmandises vendues au magasin. Notre maison a obtenu le label « fait maison » attribué par la corporation des pâtisseries du Bas-Rhin.



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 15h à 18h30
Samedi : 6h30 à 16h

JM
JOST MAURER

PRINTEMPS | ÉTÉ | 2021



Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ