



DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927



[dany-husser.fr](https://www.dany-husser.fr)



La pâtisserie Husser se réserve le droit de modifier les compositions si nécessaire, sans préavis. Toutes les informations de ce document sont non contractuelles.

d LA SIGNATURE DANY HUSSER : QUALITÉ, GOÛT, CRÉATION, GÉNÉROSITÉ !

DANS LA PÂTISSERIE FAMILIALE FONDÉE EN 1927...

...par mon grand-père, j'apprends les bases du métier en aidant mon père Charles. J'obtiens ensuite mon Brevet de Maîtrise d'artisan-pâtissier, chocolatier, glacier. En 1992 je reprends la pâtisserie familiale avec mon épouse Monique.

Je tiens à maîtriser la fabrication de toutes les bases (pâtes levées, feuilletées, crèmes, ganaches, etc) et n'utilise jamais d'adjuvants, d'exhausteurs, ou de préparations industrielles.

D'autre part, je n'achète que des matières premières de qualité. Vous aurez l'assurance de déguster des produits entièrement réalisés dans mon laboratoire.

J'innove et crée constamment au fil des saisons. Jusqu'à 7 recettes différentes peuvent entrer dans la composition d'un dessert. C'est un jeu entre goût retrouvé et esthétique, pour s'amuser et partager !

C'est une volonté personnelle, mon engagement d'Artisan :

INVENTER ET CRÉER CHAQUE JOUR POUR VOUS...

Dany Husser

Pour vous garantir fraîcheur et diversité, la sélection en magasin change chaque jour.
Pour le dessert de votre choix, **VEUILLEZ PASSER COMMANDE 5 JOURS AVANT.**



classiques & tartes

N'hésitez pas à contacter nos boutiques pour les
d
CRÉATIONS
DU
MOMENT

LE ST-HONORÉ VANILLE OU FRAMBOISE
| 4 30€ | 6-8 44€ | 8-10 55€ |

Un délicieux assemblage de pâte feuilletée, pâte à choux, crème onctueuse à la vanille (ou truffée de framboises fraîches), crème chantilly vanille et petits choux vanille (ou crémeux framboise)

Suggestions d'accompagnement : anglaise vanille, coulis framboise, glace vanille, sorbet framboise

Allergènes : lactose, oeuf, blé

LE ST-HONORÉ PARIS-BREST | 4 35€ | 6-8 48€ | 8-10 59€ |

Un délicieux assemblage de pâte feuilletée, pâte à choux, crème onctueuse au praliné, noisettes caramélisées et crémeux praliné, crème chantilly praliné et petits choux streussel

Suggestions d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande

LA FORÊT NOIRE | 4-6 35€ | 8-10 48€ |

Sablé croustillant, cristalline cerise, biscuit chocolat au Kirsch*, mousse Kirsch* aux griottines, copeaux de chocolat

Suggestions d'accompagnement : coulis cerise

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande

TARTE SUBLIME CITRON | 4 28€ | 6-8 39€ |

Sablé croustillant, crème d'amande aux éclats de citrons confits maison, crème au jus de citrons frais, gel citron, meringue italienne allégée

Suggestions d'accompagnement : sorbet citron jaune

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande

Nos Crèmes et Coulis (pots 200 g)

Faits maison - 6,50€ - Anglaise vanille bio de Madagascar, sauce chocolat, sauce orange, coulis fraise, framboise, passion et cerise

Nos sorbets (70 % de fruit) et nos glaces

(500 ml)
Faits maison - 10,00€



entremets fruités

N'hésitez pas à contacter nos boutiques pour les
d
CRÉATIONS
DU
MOMENT

EDEN | 4 30€ | 6-8 40€ | 8-10 46€ |

Sablé croustillant façon streussel, mousse à la rhubarbe, compotée de rhubarbe, biscuit amande, mousse fraise aux éclats de fraises des bois

Suggestions d'accompagnement : coulis fraise, sorbet fraise

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande, noisette

DÉLICATESSE FRAMBOISE | 4 35€ | 6-8 46€ | 10-12 59€ |

Sablé croustillant, mousse au fromage blanc, biscuit amande aux éclats de framboises, mousse framboise, cristalline de framboise, meringue flambée et framboises fraîches

Suggestions d'accompagnement : coulis framboise, sorbet framboise

Allergènes : lactose, amande, oeuf, blé

CARRÉ EXOTIQUE | 4 30€ | 6-8 44€ |

Sablé vanille, frangipane, crémeux et plein fruit mangue-passion, crème fermière passion, fruits frais

Suggestions d'accompagnement : Coulis passion, sorbet mangue ou sorbet passion

Allergènes : amande, noisette, lactose, oeuf, blé

JASMIN | 4 35€ | 6-8 48€ | 10-12 55€ |

Mousseux et crème Jasmin, plein fruit mangue-passion, mousse chocolat blanc-passion, biscuit vergeoise, sablé croustillant.

Suggestions d'accompagnement : Coulis passion, sorbet mangue ou sorbet passion

Allergènes : blé, lactose, oeufs, fruits à coques

NUANCE | 4 35€ | 6-8 49€ |

Biscuit aux agrumes, croustillant pistache façon Dubaï chocolate, crémeux et compoté aux agrumes, mousse miel de fleur d'oranger, meringue légère acidulée

Suggestions d'accompagnement : Sauce orange

Allergènes : blé, amande, pistache, oeuf, lactose

POURPRE INTENSE | 4 30€ | 6-8 44€ |

Fond sablé, crème mascarpone citronnée, fin biscuit chocolat noir et fruits rouges

Suggestions d'accompagnement : Coulis fraise, coulis framboise, sorbet fraise, sorbet framboise, glace vanille

Allergènes : lactose, amande, oeuf, blé



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. / Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.



entremets
chocolatés

N'hésitez pas à contacter nos boutiques pour les
d
CRÉATIONS
DU
MOMENT

MAMAN LILI | 4 | 35€ | 6-8 | 44€ | 8-10 | 55€ |

Ce dessert créé spécialement pour une petite Lili ...
Mousse chocolat Caraïbe praliné, marbré vanille caramel et son tatin de pommes,
biscuit amande aux pommes râpées, compotée de pommes acidulées
et croustillant aux noix

Suggestions d'accompagnement : Anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : lactose, amande, noix, oeuf, blé

3 MOUSSES CHOCOLAT | 4 | 30€ | 6-8 | 44€ | 8-10 | 55€ |

Mousses chocolats noir, lait et blanc, biscuit fondant chocolat noir sans farine, praliné feuilletine
Suggestions d'accompagnement : Crème anglaise vanille, glace vanille, sauce orange, coulis framboise
Allergènes : blé, lactose, oeuf, amande, noisette

ROSE DES SABLES | 4 | 35€ | 6-8 | 48€ | 10-12 | 55€ |

Mousse chocolat noir, crémeux fruits rouges, crème vanille,
biscuit fondant chocolat noir et croustillant praliné
Suggestions d'accompagnement : Coulis framboise, crème anglaise vanille,
glace vanille, sorbet framboise
Allergènes : lactose, blé, oeuf, amandes, noisettes

ASHANTI | 4 | 35€ | 6-8 | 48€ | 10-12 | 55€ |

Crème brûlée vanille, mousse chocolat Ashanti, crémeux praliné,
biscuit sans farine, croustillant praliné et sésame grillé
Suggestions d'accompagnement : Crème anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : lactose, oeuf, sésame, fruits à coques, blé



entremets
glacés

N'hésitez pas à contacter nos boutiques pour les
d
CRÉATIONS
DU
MOMENT

VACHERIN SURPRISE

| 4 | 30€ | 6-8 | 44€ | 8-10 | 55€ | SANS GLUTEN

Meringue aux amandes, parfait glacé à la vanille de Tahiti,
mini boules de sorbets et glaces aux parfums variés
Suggestions d'accompagnement : coulis framboise, coulis fraise
Allergènes : lactose, amande, oeuf

VACHERIN TRADITION

| 4 | 30€ | 6-8 | 44€ | 8-10 | 55€ | SANS GLUTEN

Meringue, crème chantilly, glace ou sorbet. 2 parfums au choix.
Si plus de 3 parfums : supplément de 1€ par personne.
Suggestions d'accompagnement : coulis au choix
Allergènes : lactose, oeuf

MANHATTAN GLACÉ | 4 | 35€ | 6-8 | 48€ | 10-12 | 55€ |

Fond de brownies, crème glacée chocolat, parfait vanille marbré caramel, noix de pécan caramélisées
Suggestions d'accompagnement : Crème anglaise vanille
Allergènes : lactose, œuf, blé, noix de pécan

MARACUJA

| 4 | 30€ | 6-8 | 44€ | 10-12 | 55€ | SANS GLUTEN NI LACTOSE

Sorbet fraise, sorbet maracuja, coulis de fraise et fraises des bois pochées,
biscuit sans gluten, croustillant praliné amande
Suggestions d'accompagnement : Coulis fraise ou passion
Allergènes : œuf, amande

Nos Crèmes et Coulis (pots 200 g)
Faits maison - 6,50€ - Anglaise vanille bio de
Madagascar, sauce chocolat, sauce orange,
coulis fraise, framboise, passion et cerise

Nos sorbets (70 % de fruit) et nos glaces
(500 ml)
Faits maison - 10,00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. / Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.



d



le traiteur

N'hésitez pas à contacter nos boutiques pour les
d
CRÉATIONS
DU
MOMENT

LES CUILLÈRES "APÉRITIVES" | 2,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN

| Magret de canard sur une réduction d'orange au romarin, roquette, éclats d'oranges, cacahuète, confit d'orange | Tartare de saumon à l'aneth et son râpé de pomme Grany, jus de citron vert, réduction de pomme à l'aneth | Nouille chinoise au piment d'Espelette, flambé de crevettes au gingembre, réduction de tomate aux épices, gingembre confit et gambas | Fromage de chèvre mariné aux herbes, noix de pécan grillée, confit d'oignons, salade de menthe ciselée, confit de citron |

Minimum de 12 cuillères par sorte

MINI BRETZELS FOURRÉS | 15 🍷 33€ | 25 🍷 55€ | 35 🍷 77€ |

Saumon fumé à l'aneth, jambon blanc, bacon, thon-tomate, mousse de canard, tomate-mozzarella
(Compositions susceptibles de varier)

MICHE SURPRISE | 36 ▲ 38€ |

Pain de seigle à l'huile d'olive, saumon fumé à l'aneth, tartare aux noix, bacon aux herbes de Provence, mousse de canard et noisettes

PAIN BONBON | 20 ● 45€ |

Pain aux céréales et éclats de soja, saumon fumé et crabe

LES CANAPÉS | 24 🍷 38€ | 40 🍷 64€ | 60 🍷 95€ |

| Dôme de saumon et sa mousse de saumon à l'aneth | Jambon, œuf et tomate cerise | Mousse d'avocat et crevette | Céleri aux épices et noix | Mousse de canard au Cognac* et noix | Crèmeux de crabe au tabasco et œufs de saumon
(Compositions susceptibles de varier)

Toutes les pâtes et pains
sont **FAIT MAISON !**



le traiteur

N'hésitez pas à contacter nos boutiques pour les
d
CRÉATIONS
DU
MOMENT

LE KUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX | 19€ |

16 tranches

LE PÂTÉ EN CROÛTE CHAUD | 2-4 🍷 18€ | 6 🍷 35€ |

Viandes de porc et volaille marinées



NOS MIGNARDISES SUCRÉES | 24 🍷 38€ | 35 🍷 55€ | 54 🍷 84€ |

Assortiment présenté en plateaux

Toutes les pâtes et pains
sont **FAIT MAISON !**



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. / Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

Côté Cuisine par Stéphane

POUR VOS APÉRITIFS

MINI VERRINES | 9,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN

Mini verrine de tartare de truite ou saumon (selon arrivage) à l'exotique.
Grenade, avocat, mangue, vinaigrette passion.
Minimum de 6 pièces

VITELLO TONNATO THAÏ | 8,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN

Mignon de veau, sauce thon, citronnelle, épices Thaï
Minimum de 6 pièces

MINI BURGER | 8,50€ PIÈCE |

Pain burger maison, viande de bœuf hachée,
fromage de nos montagnes, ketchup maison.
Minimum de 6 pièces

MINI CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE | 3€ PIÈCE |

Pain de mie maison, jambon blanc, sauce béchamel à la truffe, mozzarella
Minimum de 12 pièces

MINI FLAMM | 2,50€ PIÈCE |

Magret de canard, champignons ou gambas
Minimum de 12 pièces

MINI NEM | 3,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN

Choucroute (en saison), canard, végétarien, gambas, porc...
Minimum de 12 pièces

un événement ?
Accompagnement
personnalisé
pour des moments
inoubliables.
Parlons-en :
contact@dany-husser.fr



*Côté Cuisine
par Stéphane*

c'est aussi des plats frais cuisinés chaque jour
pour vous, à emporter ou consommer sur place.



GUEBWILLER

135, rue de la République

☎ 03 89 76 94 69

- ☑ Mardi à vendredi :
8h30-18h30
- Samedi : 8-18h
- Dimanche : 8-12h30
- (Le salon de thé ferme :
ma-sa 18h, di 12h)



MULHOUSE

Maison Engelmann
15 rue de la Moselle
& 8 rue du Moulin

☎ 03 89 36 80 06

- ☑ Mardi à Vendredi :
10-14h et 15-19h
- Samedi : 9-19h

PAPILLERS - Non contractuel, Photos : @Marie Soehlen, ©Adobe Stock
• BAVARDS



DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927



dany-husser.fr