

nouvel an...

DÉMARRER L'ANNÉE EN BEAUTÉ

Ambassadeur | 4€ 28€ | 6-8€ 40€ | 8-10€ 46€ |

Biscuit léger vanille, crème diplomate au Kirsch* aux petits fruits confits macérés dans le Kirsch*, sablé croustillant. Il est enrobé d'une fine pâte d'amandes.
Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

2018 | 4€ 28€ | 6-8€ 40€ | 8-10€ 46€ |

Mousse Champagne*, biscuit amande aux agrumes, crème aux fruits rouges et éclats de fruits, cristalline de fruits rouges et hibiscus, sablé noisette.
Suggestion d'accompagnement : sorbet framboise, coulis framboise

Lady Misty | 4€ 28€ | 6-8€ 40€ | 8-10€ 46€ |

Crème légère passion mangue, cristalline de figues aux agrumes et mangues, crêmeux banane passion, biscuit aux agrumes, sablé croustillant.
Suggestion d'accompagnement : sorbet passion, coulis passion

Nuit magique | 4€ 28€ | 6-8€ 40€ | 8-10€ 46€ | **SANS GLUTEN**

Mousse au chocolat Manjari, crêmeux framboise, biscuit chocolat sans farine, mousse aux fruits rouges, ananas et mangues rôtis, croustillant cacahuète.
Suggestion d'accompagnement : sorbet framboise, coulis framboise

VOS commandes

DATES LIMITES DE COMMANDE

NOËL :

MERCREDI 20 DÉCEMBRE 2017

NOUVEL AN :

JEUDI 28 DÉCEMBRE 2017

À noter :

Pour la boutique de Mulhouse,

les commandes pré-payées du 24/12

pourront être retirées directement au camion situé rue Engelman

la galette !

GALETTES DES ROIS ET REINES DÈS JANVIER

grand marché des manalas

LUNDI 4 DÉCEMBRE

**FOIRE ST ANDRÉ : GRANDE BRADERIE
HIVERNALE À GUEBWILLER**

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

husser
PATISSIERS D'ART

noël

GUEBWILLER

135 rue de la République
68500 Guebwiller
03 89 76 94 69

Horaires décembre 2017

Dim 3, 10, 17, 24 : 8h-18h

25 déc : 10h-13h | 26 déc : fermé

Dim 31 déc : 8h-17h

1, 2 janv. 2018 : fermé

(les horaires des autres jours
restent inchangés)

MULHOUSE

Maison Engelmann
15 rue de la Moselle
& 8 rue du Moulin 68100 Mulhouse
03 89 36 80 06

Horaires décembre 2017

Dim 3, 10 : 14h-18h30

Dim 17 : 10h-18h30

Dim 24 : 9h-17h

25, 26 déc : fermé

Dim 31 déc : 9h-17h

1, 2 janv. 2018 : fermé

(les horaires des autres jours
restent inchangés)

IMPORTANT :

la boutique de Mulhouse Maison Engelmann sera
ouverte le dimanche 31 décembre de 9h-17h malgré
la fermeture hebdomadaire des autres commerces
de la galerie.

dany-husser.fr



[patisserie_dany_husser](https://www.instagram.com/patisserie_dany_husser)



[Pâtisserie Dany Husser](https://www.facebook.com/Patisserie-Dany-Husser)

NOËL
NOUVEL AN
2017-18

rare comme...

Flocon | 4 🍷 32€ | 8-10 🍷 48€ |

Biscuit aux éclats de framboises, crème légère au fromage blanc, crème framboise acidulée et sa cristalline, sablé croustillant, framboises fraîches et meringue.
Suggestion d'accompagnement : coulis framboise, sorbet framboise
Édition limitée à 100 exemplaires



NE RESTEZ PAS DE BOIS...

Les bûches traditionnelles

Ambassadrice | 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ |

Biscuit léger vanille, crème diplomate au Kirsch* aux petits fruits confits macérés dans le Kirsch*, sablé croustillant.
Elle est enrobée d'une fine pâte d'amandes.
Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

Caraiïbe | 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ | **SANS GLUTEN**

Mousse au chocolat Caraïbes, biscuit très chocolat, crème brûlée vanille, praliné croustillant et mousseux vanille.
Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

Les bûches fruitées

Orange intense | 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ |

Biscuit capucine aux agrumes, crème légère orange, cristalline orange aux éclats d'oranges, oranges sanguines, pamplemousse et mandarines, crème brûlée, sablé croustillant citron.
Suggestion d'accompagnement : glace chocolat grand cru llanka, sorbet pamplemousse rose, sauce chocolat, sauce orange

Mystic | 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ |

Mousse fraise-yuzu aux fraises des bois pochées, cristalline fraise, biscuit agrumes, crème veloutée passion et sablé breton.
Suggestion d'accompagnement : sorbet passion ou fraise, coulis passion ou fraise

Les bûches chocolatées

Saveur de Noël | 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ |

Crème onctueuse à la cannelle, écrasé de quetsches aux épices, biscuit moelleux au chocolat, crème légère cassis-ramboise, mousse chocolat grand cru "Caraiïbe" et streussel cannelle.
Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille, glace cannelle

Soleil levant | 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ |

Crème veloutée au Sudachi (agrumes japonais au goût subtil floral et boisé), cristalline aux fruits exotiques, confit de citron, mousseux chocolat lait citron, biscuit amande et sablé croustillant aux amandes.
Suggestion d'accompagnement : sorbet mangue ou passion, coulis passion

Praliné | 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ | **SANS GLUTEN**

Crème onctueuse au praliné, crème brûlée noisette, crèmes praliné, éclats de noisettes caramélisés, croustillant praliné, mousse chocolat llanka et biscuit fondant chocolat noir sans farine.
Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

Les bûches glacées

Uffrain | 4 🍷 28€ | 8-10 🍷 44€ | **SANS GLUTEN**

Crème glacée au fromage blanc, sorbet myrtille aux éclats de myrtilles, gelée myrtille, meringue aux amandes, sablé croustillant.
Suggestion d'accompagnement : coulis myrtille

Tiramisu | 4 🍷 28€ | 8-10 🍷 44€ |

Crème glacée au mascarpone, mousse légère au café, gel café, biscuit amande aux éclats de noisettes caramélisées, dacquoise noisette.
Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

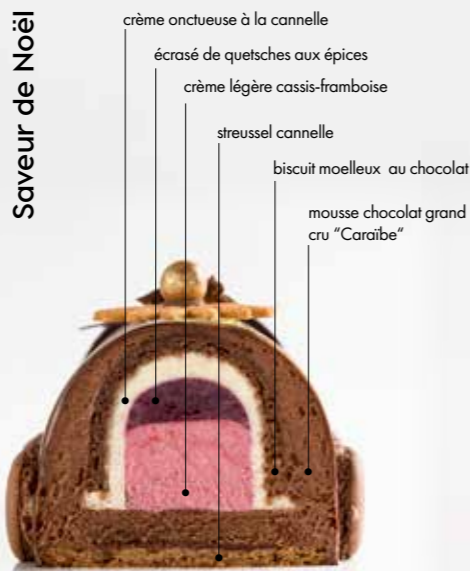
Tropic | 4 🍷 28€ | 8-10 🍷 44€ |

Sorbet mangue-passion, glace banane, parfait exotique (coco, passion, mangue et banane) aux ananas et mangues pochés, sablé croustillant coco.
Suggestion d'accompagnement : coulis passion

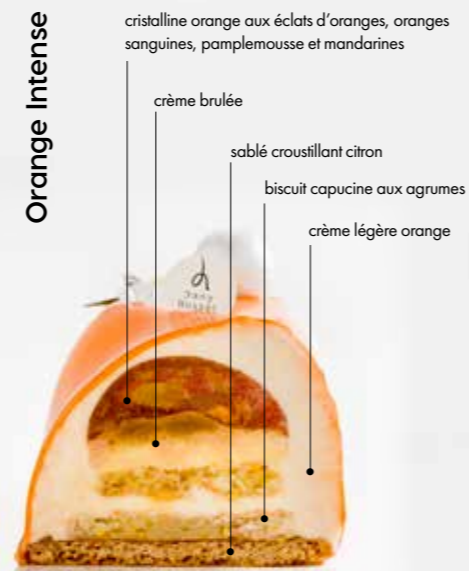
Flocon



Saveur de Noël



Orange intense



PETITS FOU(R)S !

Petits gâteaux de Noël

À partir de 9€ les 100 g

Petits fours

À partir de 6€ les 100 g



GARDEZ LA LIGNE !

Les chocolats

Pour les petites comme pour les grandes attentions... Noir, lait, caramel, fleur de sel, cacahuète, amandes, anis, thé, poivre, ganache, fruits, nous vous proposons plus de 40 variétés de chocolats d'excellence
À partir de 7,90€ | 100g

Chocolats « Grands Crus » aux Vins d'Alsace **bio** - Domaine Zusslin Valentin d'Orschwihir
À partir de 12€



ÊTRE AU PARFUM

Nos glaces et sorbets

Faits maison. Vanille, cannelle, chocolat grand cru llanka, orange, fraise, passion, mangue, pamplemousse rose, framboise | 650ml 12€

Nos crèmes et coulis

Faits maison. Vanille, orange, chocolat | 200g 6€
Fraise, framboise, passion, myrtille | 200g 5€



SE METTRE À TABLE

Les canapés

24 🍷 26€ | 40 🍷 44€ | 60 🍷 59€

Dôme de saumon et sa mousse de saumon à l'aneth | Kiwi et son tartare persillé | Mousse Maître d'Hôtel aux escargots et aux noix | Jambon, œuf et tomate cerise | Mousse d'avocat et crevette | Céleri aux épices et noix | Mousse d'asperge | Dôme au bacon | Mousse de canard au Cognac* et noix | Crèmeux de crabe au tabasco et œufs de saumon |
Présentés en plateaux

Les mini bretzels fourrés

15 🍷 24€ | 25 🍷 40€ | 35 🍷 56€ |

Saumon fumé à l'aneth, jambon blanc, bacon, fromage aux herbes, thon-tomate, ananas-crevettes, crabe-pamplemousse, mousse de canard, jambon Serrano |
Présentés en plateaux

Les macarons

Foie gras au poivre noir sauvage de Madagascar | la pièce 2€
Truffe noire du Périgord - Melanosporum | la pièce 2,50€

Les mini quiches et feuilletés salés

Les 100g 5€

À chauffer 5mn dans un four préchauffé à 160°C

Miche surprise

36 🍷 28€ | 80 🍷 44€

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

Pain bonbon

20 🍷 33€

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

Toast au foie gras

La pièce 3,20€

Pain aux épices, gelée "Vendange Tardive" et fruits frais

Les cuillères "apéritive"

La pièce 1,90€

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 |

| Sushi de saumon et saint jacques au citron,

émulsion de basilic au parmesan et crème balsamique |

| 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 |

Le kougelhophf au lard et aux noix | 15€ |

Le kougelhophf aux figues | 16€ |

Délicieux au petit déjeuner ou avec le foie gras

Le pâté en croûte chaud | 6 🍷 30€ |

Vianades de porc et volaille marinées

Les mignardises sucrées

24 🍷 28€ | 35 🍷 40€ | 54 🍷 62€

Présentées en plateaux



AVOIR DU POT

Les confitures

Du fruit et du savoir-faire contenus dans un pot.
Confiture de Noël | 220g 7,50€
Confiture au vin blanc **bio** | 220g 7,50€

Elles accompagneront délicatement votre foie gras ou votre plateau de fromages.

