

DANY HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927



HAPPY
JOYEUX
WONDER
MÉGA
NOËL



FLOCON | 4 [†] 32€ | 8-10 [†] 48€ |

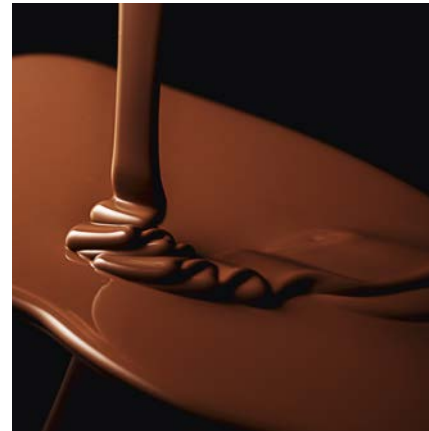
Biscuit aux éclats de framboises, crème légère au fromage blanc, mousse framboise acidulée et fruits pochés, cristalline framboise, sablé croustillant, framboises fraîches et meringue italienne

Suggestions d'accompagnement :

*anglaise vanille, coulis framboise,
sorbet framboise*

Allergènes : lactose, amande, œuf, blé

NOS BÛCHES STARS DE NOËL



d

TRADITIONNELLES

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

AMBASSADRICE

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.
Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

TRADITION **SANS GLUTEN**

Mousse légère au chocolat Caraïbe, biscuit chocolat sans farine, gelée cacao, crème brûlée vanille, croustillant feuilletine au praliné et éclats de cacao.
Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : lactose, amande, noisette, œuf

CRÈMES & COULIS

Faits maison | Le pot de 200 g à 6 €
Abricot, fraise, framboise, myrtille, passion, vanille

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

CHOCOLATÉES

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

VIVALDI

Fond croustillant spéculos, biscuit moelleux chocolat, crème légère chocolat Caraïbe, crémeux caramel réglisse, mousse pomme et éclats de pomme façon tatin, gel pomme verte
Suggestions d'accompagnement :
glace vanille, glace cannelle, anglaise vanille
Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

ELISA

Fond sablé noisettes, mousse légère marron aux éclats de marron glacés, gel mandarine aux éclats de fruits, crème légère chocolat-noisette, biscuit moelleux noisette et zestes de mandarines
Suggestions d'accompagnement :
sorbet orange, sauce orange
Allergènes : blé, lactose, amande, noisette, œuf

GLACES & SORBETS

Faits maison | 650 ml à 12 €
Abricot, cannelle, framboise, orange, passion, pêche, vanille, yaourt citronné

GLACÉES

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

BÛCHE SURPRISE

Meringue aux amandes, parfait vanille truffé de mini boules de sorbets et glaces, glace vanille.
Suggestions d'accompagnement :
Coulis fraise, coulis framboise, anglaise vanille
Allergènes : lactose, amande, œuf

CHARLIE

Crème glacée chocolat, caramel fondant, mousse vanille aux éclats de noix de pécan caramélisées, glace vanille, fond brownie.
Suggestion d'accompagnement :
anglaise vanille
Allergènes : blé, lactose, noix de pécan, œuf

FRISSON

Fond sablé, biscuit citron vert basilic, sorbet fraise aux éclats de fraises des bois, sorbet citron vert basilic et gel fraise.
Suggestion d'accompagnement :
coulis fraise
Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

FRUITÉES

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

LÀ HAUT

Fond croustillant, biscuit moelleux aux myrtilles, crème légère fermière infusée au foin et au citron, mousse myrtille aux éclats de fruits pochés, gel myrtille
Suggestions d'accompagnement :
glace yaourt citronné, coulis myrtille
Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

TENDRESSE

Sablé breton, crème légère citron verveine, biscuit capucine, mousse abricot passion, aux éclats d'abricots pochés à la verveine et yuzu, gel abricot.
Suggestions d'accompagnement :
sorbet abricot, coulis abricot
Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

1000 & 1 NUITS

Fond croustillant cacahuètes, mousse aux fruits exotiques (mangue, passion, banane) Biscuit épicé aux agrumes, gel figue et orange aux éclats de fruits (ananas, mangues, oranges), crémeux pain d'épices.
Suggestions d'accompagnement :
sorbet passion, sorbet orange, coulis passion
Allergènes : blé, lactose, amande, noisette, arachides, œuf

ÉPATEZ VOS INVITÉS



d

TRAITEUR SALÉ

LES CANAPÉS

Assortiment présenté en plateaux de
24 🍷 29€ | 40 🍷 48€ | 60 🍷 69€

Dôme de saumon
et sa mousse de saumon à l'aneth,

Kiwi et son tartare persillé,

Jambon, œuf et tomate cerise,

Mousse d'avocat et crevette,

Céleri aux épices et noix,

Mousse d'asperge,

Mousse de canard au Cognac* et noix,

Crèmeux de crabe au tabasco
et œufs de saumon

LES MINI BRETZELS FOURRÉS

Assortiment présenté en plateaux de
15 🍷 25,50€ | 25 🍷 42,50€ | 35 🍷 59,50€
Saumon fumé à l'aneth, jambon blanc, bacon,
fromage aux herbes, thon-tomate, ananas-
crevettes, crabe-pamplemousse, mousse
de canard, jambon Serrano

LES MINI QUICHES ET FEUILLETÉS SALÉS

Les 100 g à 6 €
À chauffer 5mn dans un four
préchauffé à 160°C

MICHE SURPRISE

| 36 ▲ 29€ | 80 ◆ 46€ |
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

LES CUILLÈRES "APÉRITIVE"

La pièce 1,90€
Assortiment présenté en plateaux
Minimum de commande 12 pièces

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 KUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX

16€

LE KUGELHOPF AUX FIGUES

16€

À servir toasté avec le foie gras

LE PÂTE EN CROÛTE CHAUD

6 🍷 30€

Viandes de porc et volaille marinées

TRAITEUR SUCRÉ

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment présenté en plateaux de
24 🍷 29€ | 35 🍷 42€ | 54 🍷 64€



IL N'Y A PAS DE PETITS PLAISIRS

PETITS FOURS

Petits gâteaux de Noël
À partir de 9€ les 100 g

Petits fours
À partir de 6€ les 100 g

LES MARRONS GLACÉS

Délicatement confits et glacés
au sucre | 100g à 10€



LES SPÉCIALITÉS DES FÊTES

Beraweckas, pains d'épices fourrés enrobés
de chocolat noir, étoiles à la cannelle, leckerlis
moelleux...
*et découvrez dans nos boutiques nos cadeaux
gourmands.*

LA CONFITURE DE NOËL

Du fruit et du savoir-faire contenus dans un pot.
Confiture de Noël | 220 g à 8,50€

*Pour accompagner délicatement votre foie
gras ou votre plateau de fromages.*



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 8€ les 100 g



LES MACARONS

À partir de 1,40€ pièce

d

NOUVEL AN ...

CARRÉ MENT

BON

NOUVEL AN

| 4 🍷 30€ | 6-8 🍷 40€ | 8-10 🍷 46€ |

CARRÉ AMBASSADEUR

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.

Suggestions d'accompagnement :

anglaise vanille, glace vanille

Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

CARRÉ 2020

Fond croustillant, biscuit moelleux aux amandes, crème légère au Crémant bio de Jean-Paul, mousse pêche aux éclats de pêches rôties et flambées, gel pêche.

Suggestion d'accompagnement :

sorbet pêche

Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

CARRÉ ILANKA

Sablé chocolat, biscuit chocolat sans farine, gelée chocolat, crémeux chocolat grand cru Ilanka, mousse légère chocolat. Éclats de nougatine et chocolat.

Suggestions d'accompagnement :

glace vanille, anglaise vanille

Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

CARRÉ ROOÏBOS

(Origine Afrique du Sud)

Fond sablé noisette, biscuit moelleux au thé Rooïbos, mousse framboise, crémeux aux fruits rouges, gel framboise.

Suggestions d'accompagnement :

coulis framboise, sorbet framboise

Allergènes : blé, lactose, amande, noisette, œuf

CARRÉ BLANC

Fond sablé noix de coco, biscuit moelleux banane, crémeux exotique, gel ananas aux éclats de fruits, mousse légère au yaourt citronné.

Suggestions d'accompagnement :

coulis passion, sorbet passion,

glace yaourt citronnée

Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

NOS GALETTES PUR BEURRE

Frangipane nature, frangipane amande-noisette, frangipane pomme-cannelle, frangipane fruits rouges

NOUVEAU !

frangipane cacahuète abricot

LES MANALAS

Nature, pépites de chocolat, streussel, pieds chocolat

Les manalas arrivent à Guebwiller au Grand marché de St-André le lundi 2 décembre de 8h-18h30,

(Boutique de Guebwiller fermée le mardi 3 décembre)



DATES LIMITEES DE COMMANDE

NOËL :
vendredi 20 décembre
NOUVEL AN :
vendredi 27 décembre

Merci
de procéder
au règlement
lors de la
commande

À noter :
Pour la boutique de **MULHOUSE**,
les commandes pré-payées du 24/12
pourront être retirées directement
au camion situé rue Engelmann.

GUEBWILLER

135, rue de la République à Guebwiller
03 89 76 94 69

Dim 1, 8, 15, 22 et 29 : 8-18h

Lun 23, 30 : 14-18h30

Mar 24 : 8-18h

Mer 25 : 10-13h

Mar 31 : 8-17h

Fermé le 26 décembre et les 1^{er} et 2 janvier
(les horaires des autres jours restent inchangés)

MULHOUSE

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

Dim 15 et 22 : 10-13h, 14-19h

Lun 2, 9 et 16 : 12h30-19h

Lun 23 et 30 : 9-13h, 14-19h

Mar 24 et 31 : 9-17h

Fermé les 25-26 décembre et les 1^{er} et 2 janvier
(les horaires des autres jours restent inchangés)



dany-husser.fr

