

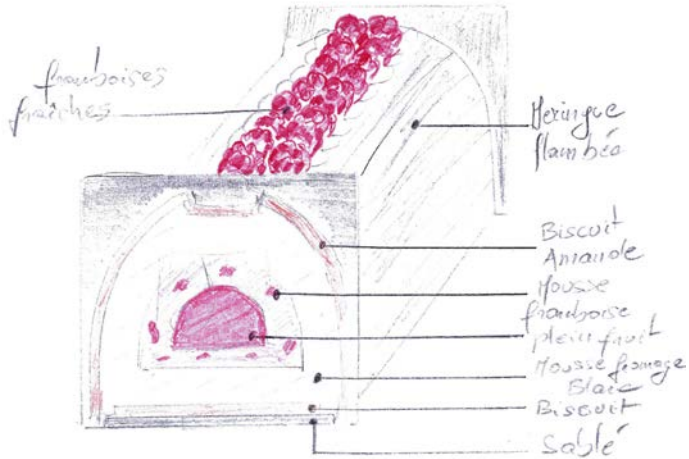


JOYEUSES
2020
FÊTES

DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER - TRAITEUR



FLOCON

| 4 € 32€ | 8-10 € 48€ |

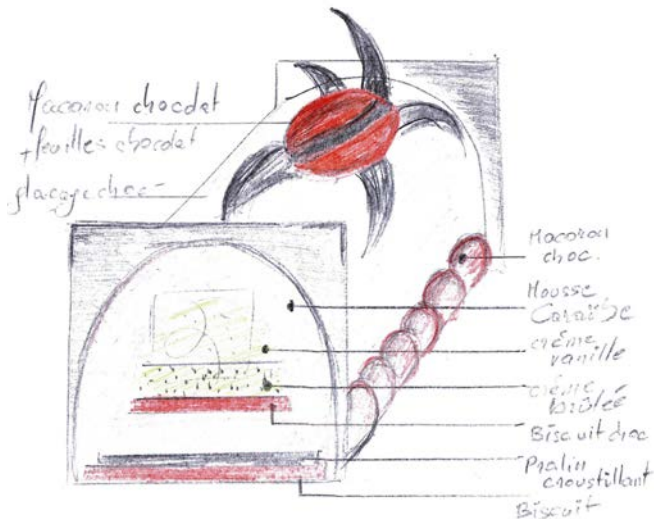
Biscuit aux éclats de framboises, crème légère au fromage blanc, mousse framboise acidulée et fruits pochés, cristalline framboise, sablé croustillant, framboises fraîches et meringue italienne

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

Allergènes : lactose, amande, œuf, blé

CRÈMES & COULIS : Faits maison | Le pot de 200 g à 6 € | Vanille, orange, framboise, passion, cerise, fraise

GLACES & SORBETS : Faits maison | 650 ml à 12 € | Nombreux parfums disponibles



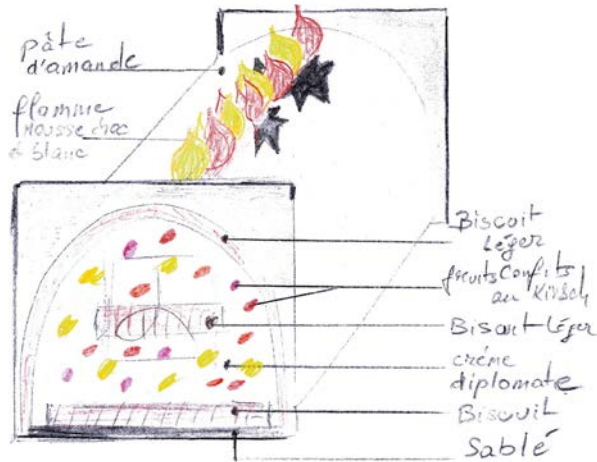
TRADITION CHOCOLAT **SANS GLUTEN**

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

Crème brûlée vanille, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat Caraïbe, bavaroise vanille, croustillant praliné

Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, glace vanille, glace au chocolat

Allergènes : lactose, amande, noisette, œuf



L'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.

Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, glace vanille

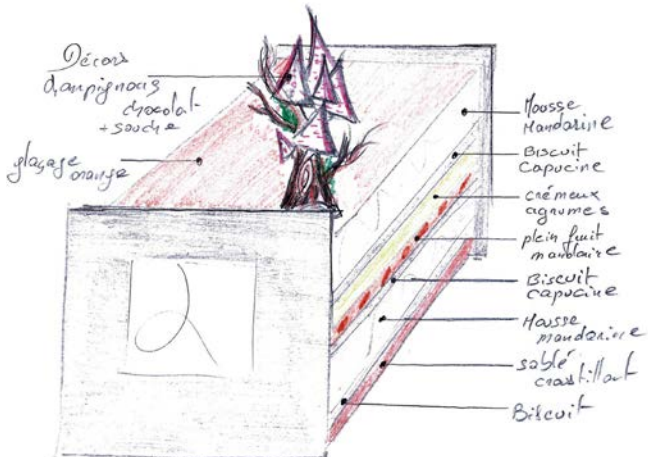
Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

CRÈMES & COULIS : Faits maison | Le pot de 200 g à 6 € | Vanille, orange, framboise, passion, cerise, fraise

GLACES & SORBETS : Faits maison | 650 ml à 12 € | Nombreux parfums disponibles

TRADITION
MOOD

FRUITS
LOVERS



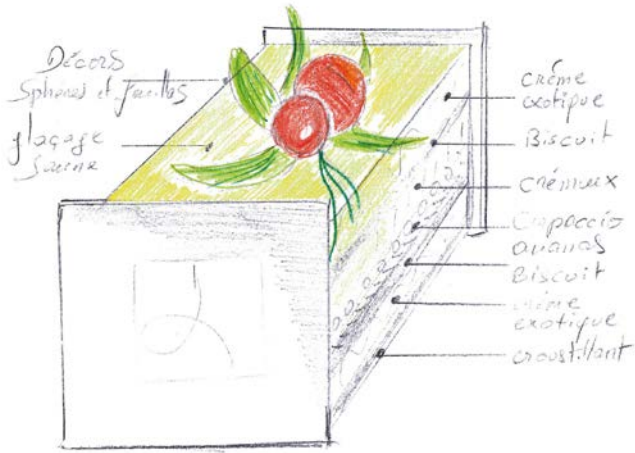
CASSIOPÉE MANDARINE

| 4 🍷 30€ | 8-10 🍷 46€ |

Crème légère mandarine, biscuit capucine, plein fruit mandarine légèrement épicé aux éclats de mandarines et d'oranges, crèmeux agrumes, sablé croustillant.

Suggestions d'accompagnement :
Sauce orange, sorbet mandarine

Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé



CÉPHÉE EXOTIQUE

| 4 à 30€ | 8-10 à 46€ |

Crème légère exotique (kalamansi, mangue, banane), biscuit aux agrumes, carpaccio ananas au poivre des cimes, cristalline d'ananas et yuzu, crèmeux exotique, sablé croustillant.

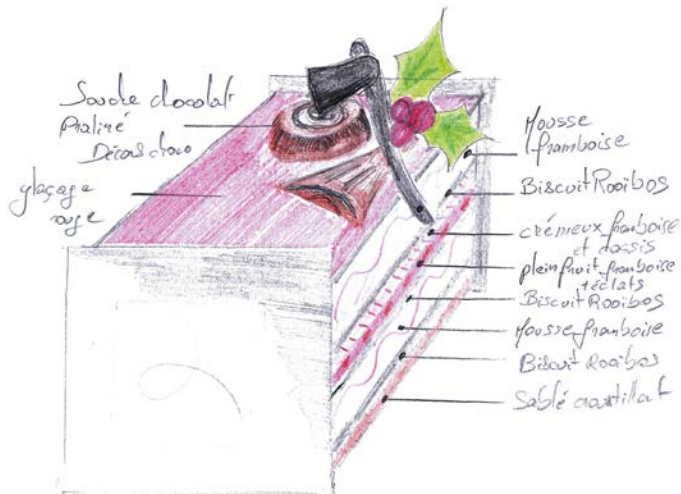
Suggestions d'accompagnement :

Coulis passion, sorbet mangue, sorbet passion

Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé

CRÈMES & COULIS : Faits maison | Le pot de 200 g à 6 € | Vanille, orange, framboise, passion, cerise, fraise

GLACES & SORBETS : Faits maison | 650 ml à 12 € | Nombreux parfums disponibles



PÉGASE FRUITS ROUGES

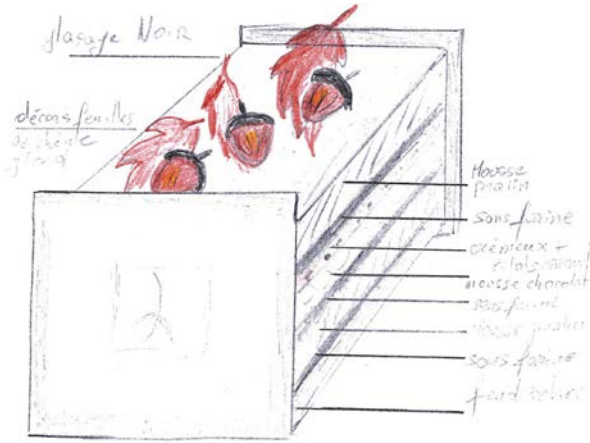
| 4 à 30€ | 8-10 à 46€ |

Mousse légère framboise, biscuit moelleux au thé Rooibos, plein fruit framboise aux éclats de framboises, crèmeux framboise et cassis, sablé croustillant.

Suggestions d'accompagnement :

coulis framboise, sorbet framboise

Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé



ANDROMÈDE PRALINÉ

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

Crème légère au praliné, biscuit chocolat sans farine, crémeux noisette aux éclats de noisettes caramélisés, mousse chocolat Caraïbe au praliné, fond Cookies aux éclats de chocolat.

Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, glace vanille, glace praliné, glace chocolat

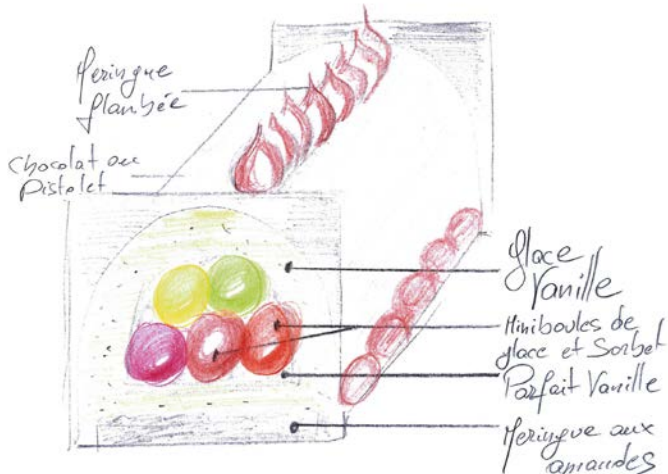
Allergènes : amandes, noisettes, lactose, oeuf, blé

CRÈMES & COULIS : Faits maison | Le pot de 200 g à 6 € | Vanille, orange, framboise, passion, cerise, fraise

GLACES & SORBETS : Faits maison | 650 ml à 12 € | Nombreux parfums disponibles

FAN DE
CHOCOLAT

NOËL &
NOUVEL AN
GLACÉS



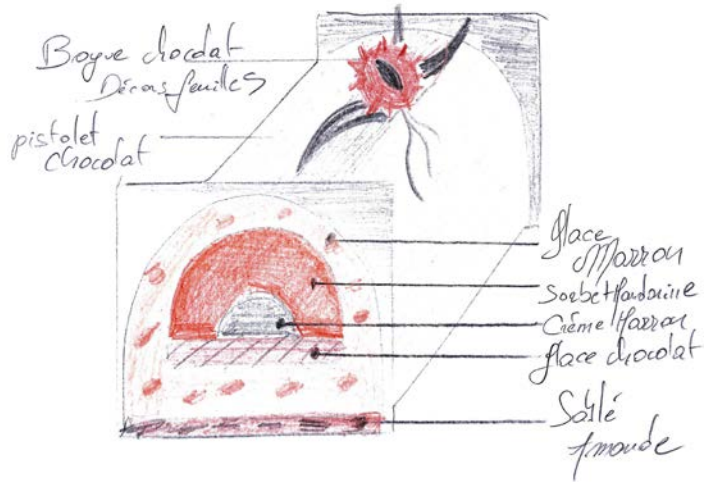
SURPRISE SANS GLUTEN

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

Meringue aux amandes, parfait vanille truffé de minis boules de glaces et sorbets, glace vanille.

Suggestions d'accompagnement :
Coulis cerise, framboise, anglaise vanille

Allergènes : lactose, amande, œuf



CONSTELLATION

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

Glace marron, sorbet mandarine, crème de marron, glace au chocolat, sablé aux amandes.

Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, sauce orange

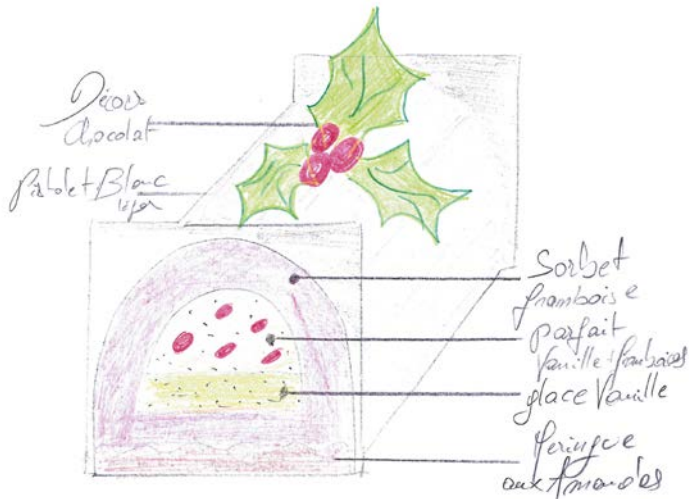
Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé

CRÈMES & COULIS : Faits maison | Le pot de 200 g à 6 € | Vanille, orange, framboise, passion, cerise, fraise

GLACES & SORBETS : Faits maison | 650 ml à 12 € | Nombreux parfums disponibles

NOËL &
NOUVEL AN
GLACÉS

NOËL &
NOUVEL AN
GLACÉS



PERSÉE SANS GLUTEN

| 4 € 30€ | 8-10 € 46€ |

Glace vanille, sorbet fruits rouges, parfait vanille aux éclats de fruits rouges, meringue aux amandes

Suggestions d'accompagnement :
coulis framboise, anglaise vanille

Allergènes : amandes, lactose, oeufs

TRAITEUR

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

tickets restaurant acceptés



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

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

LE KOUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX

16 tranches | 16€

LE KOUGELHOPF AUX FIGUES

12 tranches | 16€
À servir toasté avec notre foie gras de canard "Maison", accompagné de notre délicieuse confiture de Noël

LE PÂTÉ EN CROÛTE CHAUD

6 🍷 30€
Viandes de porc et volaille marinées

TOAST DE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON »

4 € pièce

SUCRÉ

LES MIGNARDISES SUCRÉES

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

LES MACARONS

Fruits, caramel, réglisse, vanille, chocolat, praliné, pistache, café, marron vanille...
À partir de 1,50€ pièce



tickets
restaurant
acceptés

PETITS PLAISIRS



PETITS FOURS ET GÂTEAUX DE NOËL

Les gâteaux de Noël
À partir de 8 € les 100 g

Les petits fours
À partir de 6 € les 100 g

LES MARRONS GLACÉS

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

LES MACARONS

Fruits, caramel, réglisse, vanille, chocolat,
praliné, pistache, café,
marron vanille...
À partir de 1,50 € pièce

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 9,50 €

*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

LE WEIHNACHTSSTOLLEN

Pâte briochée aux fruits secs et confits,
à la pâte d'amande.

CÔTÉ NOUVEAU CUISINE



APÉRO

Saumon "classe A" d'Antarctique
fumé maison 6,50 € les 100gr

Truite rose de Mme Hans "Soulzeren"
fumé maison 9,50 € les 100gr

Magret de canard
fumé maison 5,50 € les 100gr

ENTRÉES

Saint-Jacques, sauce safran
et ses petits feuilletés 15 €/pers

Cassiolette d'escargots
aux champignons 10 €/pers

PLATS

Filet de boeuf Wellington
aumônière de légumes et champignons
sauce foie gras
(Existe en 4 ou 6 personnes) 22 €/pers

Civet de chevreuil - spaätzles
sauce champignons 19 €/pers

Dos de sandre - choucroute grillée
sauce au riesling et safran 22 €/pers

LES INCONTOURNABLES

Huîtres voir notre catalogue

Truffe noire Melanosporum 150 €/100gr

Caviar d'Aquitaine voir notre catalogue

Foie gras de canard «Maison» 175 €/kg

tickets
restaurant
acceptés

20 > 2021

NOUVEL AN

| 4 👤 30€ | 6-8 👤 40€ | 8-10 👤 46€ |

LE 2021

Crème légère au Champagne*, biscuit moelleux aux amandes, mousse fraise citronnée aux éclats de fraises des bois, plein fruit fraise, sablé croustillant.

Suggestion d'accompagnement :

coulis fraise, sorbet fraise

Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé

L'AMBASSEUR

Biscuit léger au Kirsch, crème diplomate au Kirsch*, fruits confits au kirsch, sablé croustillant, pâte d'amande.

Suggestions d'accompagnement :

crème anglaise vanille, glace vanille.

Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé

LE PASTEL

Crèmeux coquelicot, biscuit capucine, mousse aux agrumes et fraises, cristaline aux fruits rouges, sablé croustillant

Suggestions d'accompagnement :

coulis fraise, sorbet fraise

Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé

ORION

Mousse pomme et infusion citronnelle, tatin de pommes à la cannelle, biscuit moelleux aux amandes, crème légère épicée aux éclats de noix caramélisés, sablé croustillant.

Suggestions d'accompagnement :

glace cannelle, sorbet pomme.

Allergènes : amandes, lactose, oeufs, blé

CARRÉ CERISE SANS GLUTEN

Mousse chocolat Manjari, biscuit chocolat sans farine, tatin cerise aux éclats de pistaches caramélisées, crème légère cerise noire, praliné croustillant.

Suggestions d'accompagnement :

coulis cerise, sorbet cerise, glace chocolat.

Allergènes : amandes, lactose, oeufs

NOTRE TRADITIONNEL BRETZEL BRIOCHÉ DU JOUR DE L'AN



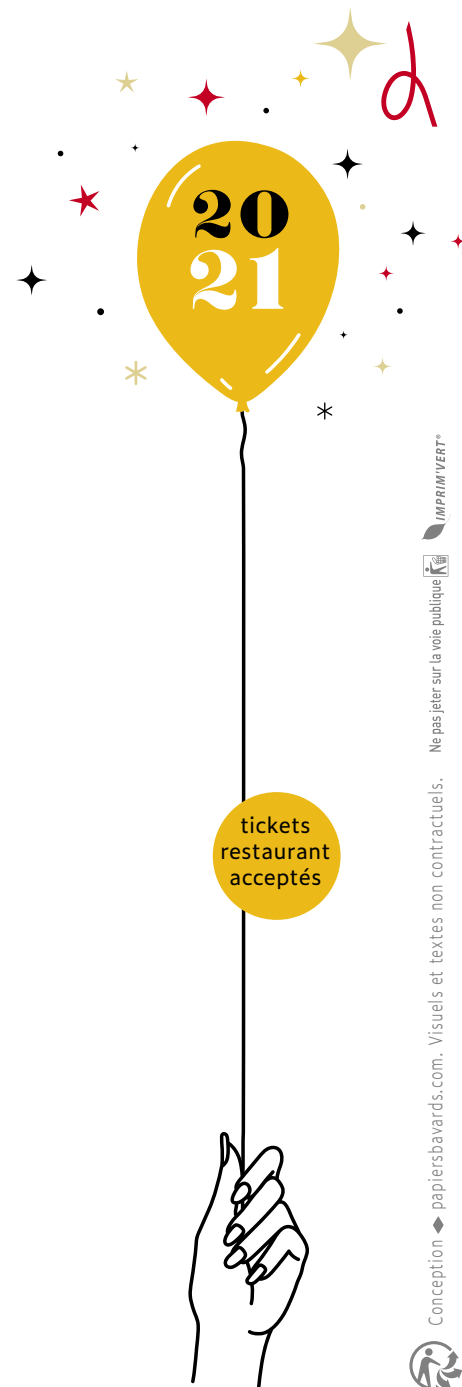
LE PORTE BONHEUR
À DÉGUSTER LE 1^{ER} JANVIER !

NOS GALETTES PUR BEURRE

Frangipane nature,
Frangipane amande-noisette,
Frangipane pomme-cannelle,
Frangipane citron **NOUVEAU**

ÉPIPHANIE LE DIMANCHE 3 JANVIER !

**CETTE ANNÉE LA PÂTISSERIE
DANY HUSSER VOUS RÉSERVE
UNE SURPRISE... À BIENTÔT !**



GUEBWILLER

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

Dim 13 et 20 : 8-12h30, 14-18h

Jeu 24 : 8-18h

Ven 25 : 10-13h

Samedi 26 fermé

Jeu 31 : 8-17h30

Ven 1^{er} janvier : Fermé

*Sam 2 et dim 3 janvier : horaires habituels
(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 13 et 20 : 10-13h, 14-19h

Mer 23 et 30 : 10-19h

Jeu 24 et 31 : 9-17h

*Fermé les 25-26-27 décembre et le 1^{er} et le 3 janvier
Ouvert le samedi 2 janvier : 10-19h
(les horaires des autres jours restent inchangés)*

tickets
restaurant
acceptés

DATES LIMITEES DE COMMANDE

NOËL :

Mardi 22 décembre

NOUVEL AN :

Mardi 29 décembre

À noter :

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

dany-husser.fr

