



# 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'adjuants, 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.**



# NOS CLASSIQUES ET TARTES

**LE ST-HÔ FRAMBOISE | 4 ↑ 26€ | 6-8 ↑ 44€ | 8-10 ↑ 55€ |**

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

**LE ST-HÔ PARIS-BREST | 4 ↑ 30€ | 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

**LA FORÊT NOIRE | 4-6 ↑ 28€ | 6-8 ↑ 48€ | 8-10 ↑ 59€ |**

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

**CRÈME BRÛLÉE VANILLE AUX FRAISES | 4 ↑ 26€ | 6-8 ↑ 39€ |**

Sablé aux amandes, compotée de fraises fraîches légèrement parfumées au basilic, crème brûlée vanille caramélisée, moelleux aux amandes et envolée de fraises fraîches

**CROC-CHOCO POIRES | 4 ↑ 28€ | 6-8 ↑ 44€ |**

Sablé aux noisettes, croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat Caraïbe-noisette, poires pochées

**FRAÎCHEUR PISTACHE | 4 ↑ 28€ | 6-8 ↑ 44€ |**

Sablé breton, cristalline de fruits rouges, biscuit moelleux pistache, crème pistache et envolée de fruits rouges

**SUBLIME CITRON | 4 ↑ 25€ | 6-8 ↑ 39€ |**

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



# NOS ENTREMETS FRUITÉS

**EDEN | 4 ↑ 26€ | 6-8 ↑ 38€ | 8-10 ↑ 44€ |**

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

**CARRÉ ROOÏBOS | 4 ↑ 30€ | 6-8 ↑ 40€ | 8-10 ↑ 46€ |**

Sablé croustillant, mousse framboise aux éclats de framboises, crémeux framboise, biscuit amande au thé Rooïbos, cristalline framboise

**DÉLICATESSE FRAMBOISE | 4 ↑ 26€ | 6-8 ↑ 44€ | 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

**CARRÉ BLANC | 4 ↑ 30€ | 6-8 ↑ 40€ | 8-10 ↑ 46€ |**

Biscuit ananas, croustillant chocolat blanc coco, crémeux passion, banane et ananas, cristalline d'ananas aux éclats de fruits, mousse légère au yaourt citronné

**CARRÉMENT FRAMBOISE | 4 ↑ 28€ | 6-8 ↑ 44€ |**

Sablé croustillant, frangipane à la framboise, crémeux framboise à la rose et framboises fraîches

**POURPRE INTENSE | 4 ↑ 28€ | 6-8 ↑ 44€ |**

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

**PASTEL | 4 ↑ 30€ | 6-8 ↑ 40€ | 8-10 ↑ 46€ |**

Mousse fraise-agrume, crémeux fruits rouges au coquelicot, biscuit aux agrumes, sablé croustillant

**Nos Crèmes et Coulis** (pots 200 g)  
Faits maison - 6,00€  
Abricot, fraise, framboise, myrtille, passion, vanille

**Nos Sorbets et Glaces** (650 ml)  
Faits maison - 12,00€

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



# NOS ENTREMETS CHOCOLATÉS

**ASHANTI | 4 | 28€ | 6-8 | 44€ | 8-10 | 55€ |**

Crème brûlée à la vanille de Tahiti,  
mousse chocolat grand cru Ashanti aux notes épicées, biscuit tendre chocolat,  
mousse légère praliné et son croustillant feuilleté au sésame

**MAMAN LILI | 4 | 30€ | 6-8 | 40€ | 8-10 | 46€ |**

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

**ÉMOTION | 4 | 26€ | 6-8 | 38€ | 8-10 | 44€ |**

Moelleux au chocolat, croustillant aux amandes, crémeux passion-mangue au  
gingembre, mousse passion et crème légère chocolat au lait Jivara

**DAME BLANCHE | 4 | 30€ | 6-8 | 44€ | SANS GLUTEN**

Mousse au chocolat blanc, framboises pochées,  
biscuit chocolat sans farine, croustillant praliné

**ILANKA | 4 | 28€ | 6-8 | 44€ | 8-10 | 55€ |**

Mousse au chocolat Grand Cru du Pérou, crémeux Ilanka, gel chocolat,  
biscuit tendre chocolat, sablé chocolat, nougatine, amande et chocolat

**POUFFETTE | 4 | 25€ | 6-8 | 38€ | 8-10 | 48€ | SANS GLUTEN**

Mousse chocolat noir,  
biscuit fondant chocolat noir sans farine et meringuettes chocolat

**3 MOUSSES | 4 | 26€ | 6-8 | 38€ | 8-10 | 44€ | SANS GLUTEN**

Mousses aux 3 chocolats (noir, lait et blanc)  
et biscuit fondant chocolat noir sans farine

# NOS ENTREMETS GLACÉS

**VACHERIN SURPRISE**

**| 4 | 22€ | 6-8 | 33€ | 8-10 | 44€ | 10-12 | 55€ |**

Meringue aux amandes, parfait glacé à la vanille de Tahiti,  
mini boules de sorbets et glaces aux parfums variés

**VACHERIN TRADITION**

**| 4 | 22€ | 6-8 | 33€ | 8-10 | 44€ | 10-12 | 55€ |**

Meringue, crème chantilly, glace ou sorbet. 2 parfums au choix

**CARAÏBES**

**| 4 | 26€ | 6-8 | 40€ | 8-10 | 46€ |**

Biscuit banane, sorbet mangue, sorbet passion-banane,  
mousseux ananas aux éclats d'ananas et mangues, cœur fondant mangue

**CŒUR DE MÛRE**

**| 4 | 26€ | 6-8 | 40€ | 8-10 | 46€ | SANS GLUTEN**

Meringue aux amandes, sorbets fraise et framboise,  
parfait vanille aux éclats de framboises, cœur fondant mûre

**Nos Crèmes et Coulis** (pots 200 g)  
Faits maison - 6,00€  
Abricot, fraise, framboise, myrtille,  
passion, vanille

**Nos Sorbets et Glaces** (650 ml)  
Faits maison - 12,00€

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



d



# LE TRAITEUR

## LES CANAPÉS | 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 |  
| Crémeux de crabe au tabasco et œufs de saumon |

*Présentés en plateaux*

## LES MINI BRETZELS FOURRÉS

| 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

*Présentés en plateaux*

## 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

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



# LE TRAITEUR

## 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 |  
*Assortiment présenté en plateaux - Minimum de commande 12 pièces*

## NOS KOUGELHOPF TRADITION | 16€ |

Le kougelhopf au lard et aux noix.  
Le kougelhopf aux figues (à servir avec le foie gras)

## LE KOUGELHOPF ESCARGOTS | 22€ |

Le kougelhopf aux escargots et persillade

## LE PÂTÉ EN CROÛTE CHAUD | 6 🍷 30€ |

Viandes de porc et volaille marinées

## NOS MIGNARDISES SUCRÉES

| 24 🍷 29€ | 35 🍷 42€ | 54 🍷 64€ |

*Présentées 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.



A series of 20 horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

A series of 20 horizontal lines for writing, spanning the width of the page.





# GUEBWILLER

135, rue de la République

☎ 03 89 76 94 69

☑ Mardi à vendredi :  
8-18h30

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

☑ Lundi : 12h30-19h

Mardi à jeudi : 10-14h et 15-19h

Vendredi : 10-14h et 14h30-19h

Samedi : 9-19h



DANY  
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927



dany-husser.fr