



DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927



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.**

CLASSIQUES & TARTES

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

LE ST-HÔ FRAMBOISE

| 2 t 19€ | 4 t 30€ | 6-8 t 44€ | 8-10 t 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

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

Allergènes : lactose, oeuf, blé

LE ST-HÔ PARIS-BREST | 4 t 34€ | 6-8 t 48€ | 8-10 t 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

Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande

LA FORÊT NOIRE | 4-6 t 33€ | 8-10 t 48€ |

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

Suggestion d'accompagnement : coulis cerise

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande

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

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

Suggestion d'accompagnement : sorbet citron jaune

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande

Nos Crèmes et Coulis (pots 200 g)

Faits maison - 6,50€ - Fraise, framboise, passion, anglaise vanille de Tahiti, cerise

Nos sorbets (70 % de fruit) et nos glaces

(500 ml)
Faits maison - 12,00€

ENTREMETS FRUITÉS

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

EDEN

| 4 t 30€ | 6-8 t 40€ | 8-10 t 46€ | 12 t 69€ |

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

Suggestion d'accompagnement : coulis fraise, sorbet fraise

Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande, noisette

DÉLICATESSE FRAMBOISE | 4 t 30€ | 6-8 t 44€ | 10-12 t 59€ |

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

Suggestion d'accompagnement : coulis framboise, sorbet framboise

Allergènes : lactose, amande, oeuf, blé

BROADWAY EXOTIQUE | 4 t 30€ | 6-8 t 44€ |

Sablé croustillant façon cookies, crème légère cheese aux fruits exotiques, crémeux passion-mangue, biscuit aux amandes, plein fruit ananas aux éclats de fruits.

Suggestion d'accompagnement : Coulis passion, sorbet mangue, sorbet passion

Allergènes : amande, lactose, oeuf, blé

CARMINA | 4 t 30€ | 6-8 t 44€ |

Sablé stressel, mousse fruits rouges, cristalline de mûres, capucine au thé mûre, fruits rouges

Suggestions d'accompagnement : coulis framboise, sorbet framboise

Allergènes : lactose, amande, oeuf, blé

POURPRE INTENSE | 4 t 30€ | 6-8 t 44€ |

Fond sablé, crème mascarpone citronnée, biscuit chocolat 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

TRAVIATA

| 4  30€ | 6-8  44€ |

Sablé croustillant, crème onctueuse mascarpone, biscuit moelleux café, mousse praliné aux éclats de noisettes caramélisées, crémeux caramel-noisette

Suggestions d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille

Allergènes : amande, noisette, lactose, œuf, blé

L'ORIENT | 4  30€ | 6-8  40€ | 8-10  46€ |

Croustillant chocolat, mousse chocolat « Caraïbe », crème légère mangue et orange, biscuit moelleux aux épices

Suggestion d'accompagnement : sorbet mangue, sorbet orange

Allergènes : amande, lactose, œuf, blé

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

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, œuf, blé

TRADITION CHOCOLAT | 4  30€ | 6-8  44€ | 8-10  55€ |

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 : blé, lactose, amande, noisette, œuf

ENTREMETS GLACÉS

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

VACHERIN SURPRISE

| 4  25€ | 6-8  36€ | 8-10  44€ | 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, œuf

VACHERIN TRADITION

| 4  24€ | 6-8  36€ | 8-10  48€ | 10-12  55€ | SANS GLUTEN

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

Si plus de 3 parfums : supplément de 1€ par personne.

Suggestion d'accompagnement : coulis au choix

Allergènes : lactose, œuf

LOLA | 4  30€ | 6-8  42€ | 8-10  48€ |

Streussel citron, sorbet yaourt, sorbet fraise légèrement épicé, compotée de fraise aux éclats de fraises des bois

Suggestions d'accompagnement : coulis fraise

Allergènes : amande, lactose, œuf, blé

A.C.E.

| 4  30€ | 6-8  42€ | 8-10  48€ |

Crumble pistache, sorbet a.c.e. vitaminé, sorbet cerise

Suggestion d'accompagnement : coulis cerise

Allergènes : lactose, amande, blé

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

Nos Crèmes et Coulis (pots 200 g)

Faits maison - 6,50€ - Fraise, framboise, passion, anglaise vanille de Tahiti, cerise

Nos sorbets (70 % de fruit) et nos glaces

(500 ml)
Faits maison - 12,00€





LE TRAITEUR

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

LES CUILLÈRES "APÉRITIVE" | 2,25€ PIÈCE |

| 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 16 cuillères par sorte

LES MINI BRETZELS FOURRÉS | 15 🍩 30€ |

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

MICHE SURPRISE | 36 ▲ 33€ | 80 ▲ 49€ |

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 🍩 35€ |

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

LES CANAPÉS | 24 🍩 34€ |

| 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 | Crémeux 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 KOUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX | 18€ |

16 tranches

LE KOUGELHOPF AUX ESCARGOTS | 22€ |

Le kougelhopf aux escargots et persillade - 16 tranches - Délicieux servi tiède

LE PÂTÉ EN CROÛTE CHAUD | 6 🍷 32€ |

Viandes de porc et volaille marinées



NOS MIGNARDISES SUCRÉES | 24 🍩 36€ |

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.





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 :
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

☑ 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