



# 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'adjuvants, 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† 19€ | 4† 30€ | 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

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

*Allergènes : lactose, oeuf, blé*

## LE ST-HÔ PARIS-BREST | 4† 34€ | 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

*Suggestion d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille*

*Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande*

## LA FORÊT NOIRE | 4-6† 33€ | 8-10† 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† 28€ | 6-8† 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 - 15,00€



# ENTREMETS FRUITÉS

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

## EDEN

| 4† 30€ | 6-8† 40€ | 8-10† 46€ | 12† 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† 30€ | 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

*Suggestion d'accompagnement : coulis framboise, sorbet framboise*

*Allergènes : lactose, amande, oeuf, blé*

## BROADWAY EXOTIQUE | 4† 30€ | 6-8† 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† 30€ | 6-8† 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† 30€ | 6-8† 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*





# 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  30€ | 6-8  44€ | 8-10  55€ | 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  30€ | 6-8  44€ | 8-10  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 - 15,00€



d



# LE TRAITEUR

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

## LES CUILLÈRES "APÉRITIVE" | 2,40€ 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 ▲ 35€ |

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 ● 38€ |

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

## LES CANAPÉS | 24 🍷 36€ |

| 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 🍷 35€ |

Viandes de porc et volaille marinées



## NOS MIGNARDISES SUCRÉES | 24 🍩 38€ |

*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.





Handwriting practice lines on the left page, consisting of 20 horizontal lines.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of 20 horizontal lines.





## 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