



DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER - TRAITEUR
GUEBWILLER - MULHOUSE



Bûches de Noël

CRÈMES & COULIS | Faits maison
Le pot de 200 g à 6,50 € | Vanille, framboise, fraise, passion, cerise et orange.

GLACES & SORBETS | Faits maison
500 ml à 15 € | Vanille, cannelle, framboise, fraise, passion, mangue.

| 4 à 35€
| 8-10 à 55€

BÛCHES GLACÉES 🍦 :

FLOCON

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

L'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

CEPHÉE EXOTIQUE

Crème légère exotique (kalamansi, mangue, banane), biscuit aux agrumes, carpaccio d'ananas cristalline d'ananas et yuzu, crémeux exotique, sablé croustillant

Suggestions d'accompagnement :
coulis passion, sorbet mangue, sorbet passion

Allergènes : amandes, lactose, oeuf, blé

SURPRISE SANS GLUTEN

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

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

Allergènes : lactose, amande, œuf

TRADITION CHOCOLAT SANS GLUTEN

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

Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, glace vanille

Allergènes : lactose, amande, noisette, œuf

SAVEUR DE NOËL

Sablé croustillant, biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat « Caraïbe », crème légère cannelle, éclats de quetsches aux épices de Noël, plein fruit quetsches-fruits rouges.

Suggestions d'accompagnement :
Anglaise vanille, glace vanille, glace cannelle

Allergènes :
lactose, œuf, blé, amandes, noisettes

EXQUISE -SÉRIE-LIMITÉE

Croustillant praliné cacahuète, compote d'agrumes, mousseux cacahuète, mousse aux agrumes et chocolat blanc, biscuit cacahuète

Suggestions d'accompagnement :
sauce orange

Allergènes :
amandes, cacahuètes, oeufs, lactose, blé

PERSÉE SANS GLUTEN

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

Suggestions d'accompagnement :
coulis framboise, anglaise vanille

Allergènes : amandes, lactose, oeuf

CERISE DE NOËL

Crème glacée chocolat Caraïbe, parfait vanille, sorbet cerise et coulis de cerise sur fond de streussel chocolat à la fleur de sel

Suggestions d'accompagnement :
coulis cerise, anglaise vanille

Allergènes :
amandes, noisettes, lactose, oeuf, blé

nouvel an

| 4 personnes 33€
| 6-8 personnes 46€
| 8-10 personnes 55€

LE 2024

Crème légère au Champagne et fraise, biscuit moelleux aux amandes, mousse fraise citronnée aux éclats de fraises, plein fruit fraise, sablé croustillant

Suggestions d'accompagnement :
coulis fraise, sorbet fraise

Allergènes : lactose, œuf, blé, amande

CACTUS

Mousse cactus et fruits exotiques, crémeux passion, biscuit aux agrumes, plein fruit à la fleur de cactus et éclats de fruits

Suggestions d'accompagnement :
sorbet passion

Allergènes :
amandes, noisettes, blé, lactose, œuf

FLEUR BLEUE

Crémeux aux 2 thés, mousse légère aux fruits rouges, croustillant aux graines caramélisées, cristalline de fruits rouges aux éclats de fruits, sablé et biscuit aux amandes

Suggestions d'accompagnement : coulis framboise, sorbet fraise, sorbet framboise

Allergènes :
amandes, noisettes, blé, lactose, œuf

MANHATTAN

Mousse chocolat caramel, crème brûlée vanille de Tahiti, dés de poires macérés dans un jus de framboise aux épices, fond de brownies au chocolat.

Suggestions d'accompagnement :
crème anglaise vanille, glace vanille

Allergènes :
amandes, noisettes, blé, lactose, œuf

NOTRE TRADITIONNEL BRETZEL BRIOCHÉ DU JOUR DE L'AN

LE PORTE BONHEUR
À DÉGUSTER LE 1^{ER} JANVIER !
Taille unique 500g | 16 €



galettes pur beurre



4 RECETTES GOURMANDES

- Amandes et noisettes torréfiées : notre spécialité depuis 4 générations -
- Frangipane -
- Frangipane, pommes cuites au four à la cannelle -
- Frangipane au chocolat et cerises pochées - NOUVEAU

ÉPIPHANIE LE SAMEDI 6 JANVIER !

Traiteur

CANAPÉS

Assortiment présenté en plateaux de 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,
- | Crèmeux de crabe au tabasco et œufs de saumon

(Compositions susceptibles de varier)

LES MINI BRETZELS FOURRÉS

Assortiment présenté en plateaux de 15 🍷 30 €

- | Saumon fumé à l'aneth, jambon blanc, bacon, thon-tomate, mousse de canard

(Compositions susceptibles de varier)

CUILLÈRES APÉRITIVES

Assortiment présenté en plateaux de 4 cuillères de chaque sortes.

16 pièces : 38 €

- | 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

MINI-QUICHES ET FEUILLETÉS SALÉS

7 € les 100 g

À chauffer 5 mn au four (160 °)

MICHE SURPRISE

36 ▲ 35€

Pain de seigle à l'huile d'olive, saumon 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

BÂTONNETS SABLÉS

150g ● 11€

Paprika tomate, herbes de Provence, fromage, graines de moutarde et curry

LE KOUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX

16 tranches | 18€

LE KOUGELHOPF AUX ESCARGOTS

16 tranches | 22€

LE KOUGELHOPF AUX FIGUES

12 tranches | 16€

À servir toasté avec notre foie gras de canard "Maison"

LE PÂTÉ EN CROÛTE CHAUD

6 🍷 35€

Viandes de porc et volaille marinées

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment présenté en plateaux

de 24 🍷 38€



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

GUEBWILLER

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

*Dim 3, 10, 17 et 24 déc : 8h30-18h
Lu 4 déc : 8-18h (Grand marché des Manalas)*

*Fermé les 25-26 décembre et les 1-2 janvier
Dim 31 déc : 8h30-16h
(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 17 : 10-19h
Dim 24 et 31 : 9-17h
Fermé les 25-26 décembre et les 1-2 janvier
(les horaires des autres jours restent inchangés)*

DATES LIMITES DE COMMANDE

NOËL :
jeudi 21 décembre

NOUVEL AN :
vendredi 29 décembre

À noter :
Pour la boutique de **MULHOUSE**,
toutes les commandes du 24/12
seront à retirer directement
au camion situé rue Engelman.

