



DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER - TRAITEUR
GUEBWILLER - MULHOUSE



*Joyeuses
fêtes*

dany-husser.fr

Baitens

CANAPÉS

Assortiment présenté en plateaux de 24 🍷 38 €

- | 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 🍷 33 €

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

CUILLÈRES APÉRITIVES

Assortiment présenté en plateaux de 16 pièces : 40 €

- | 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

7,50 € les 100 g

À chauffer 5 mn au four (160 °)

MICHE SURPRISE

36 ▲ 38€

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

LE KUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX

16 tranches | 18€

LE PÂTE EN CROûTE CHAUD

6 🍷 35€

Viandes de porc et volaille marinées

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



côté restaurant

Plats de fête cuisinés par
STÉPHANE MICHAEL SCHOBER

CARTE DE NOËL & NOUVEL-AN

ENTRÉES

La tranche de foie gras de canard français du Gers, chutney et brioche
25,00 €

Fleischnacka de joue de bœuf Rossini, bouillon Thaï
22,00 €

Saint-Jacques en chaud-froid, artichaut, noisette, velouté de potimarron
22,00 €

PLATS

Bourguignon de cerf à l'indienne, spätzles à la châtaigne
30,00 €

Turbot rôti sur peau, grosses frites de polenta aux herbes, poêlée de légumes
Sauce blanche acidulée
38,00 €

Rouleau de volaille farci de morilles, sauce au vin jaune et morilles,
riz noir aux petits légumes
35,00 €



FOIE GRAS DE CANARD

Tranche ou en bloc
250€/kg

DATES LIMITES DE COMMANDE

Noël jusqu'au
21 décembre
Nouvel-an jusqu'au
28 décembre

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

Bûches de Noël

Versions glacées
Noël + Nouvel an



- CRÉATION 2025 -

CARESSE BORÉALE

• 4 € 35€ • 8-10 € 55€ •

Biscuit cacahuète et son praliné croustillant, compoté mandarine, crémeux cacahuète, mousseux vanille marbré d'un caramel Kalamansi.

Suggestion d'accompagnement :

anglaise vanille

Allergènes : fruits à coques, lactose, œuf, gluten

TRADITION SANS GLUTEN

• 4 € 38€ • 8-10 € 59€ •

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, bavaroise vanille, mousse chocolat 66% Caraïbe, biscuit moelleux chocolat et croustillant feuillantine.

Suggestion d'accompagnement :

anglaise vanille

Allergènes : Lactose, œufs

L'AMBASSADRICE

• 4 € 35€ • 8-10 € 55€ •

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

Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

FLOCON

• 4 € 38€ • 8-10 € 59€ •

Plein fruits framboise aux éclats de framboises, mousse framboise, mousse fromage blanc, biscuit et sablé croustillant aux amandes, framboises fraîches.

Suggestion d'accompagnement :

coulis framboise

Allergènes :

Fruits à coque, lactose, œufs, gluten

- CRÉATION 2025 -

JASMIN

• 4 € 35€ • 8-10 € 55€ •

Plein fruits mangue aux éclats de mangues pochées, crémeux au thé vert jasmin d'exception de Nana Ding, mousse passion, biscuit et sablé croustillant aux amandes.

Suggestion d'accompagnement :

coulis passion

Allergènes :

Fruits à coque, gluten, œufs, lactose

CRÈMES & COULIS | Faits maison

Le pot de 200 g à 6,90 €

Crème anglaise vanille de Madagascar bio, coulis framboise, passion, fraise

L'INCROYABLE GLACE VANILLE DE MADAGASCAR BIO HUSSER

Le pot de 500 ml à 12 €

BÛCHE SURPRISE

SANS GLUTEN

• 4 € 35€ • 8-10 € 55€ •

Glace vanille, parfait vanille incrusté de boules de différents parfums de glaces et sorbets, sur un fond de meringue aux amandes.

Suggestion d'accompagnement :

coulis framboise

Allergènes : Fruits à coque, lactose, œufs

- CRÉATION 2025 -

AMBRE

• 4 € 35€ • 8-10 € 55€ •

Croustillant noix de pécan, biscuit caramel à la vanille, glace vanille, parfait caramel aux noix de pécan caramélisées, caramel à la fleur de sel.

Suggestion d'accompagnement :

anglaise vanille

Allergènes :

Fruits à coque, lactose, œufs, gluten

- CRÉATION 2025 -

RUBIS

• 4 € 35€ • 8-10 € 55€ •

Fond dacquoise à la noisette, sorbet framboise, parfait vanille marbré d'un coulis fruits rouges, sorbet fruits rouges.

Suggestion d'accompagnement :

coulis framboise

Allergènes :

Fruits à coque, lactose, œufs, gluten

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

- CRÉATION 2025 -

SYMBIOSE SANS GLUTEN

• 4 € 35€ • 8-10 € 55€ •

Plein fruits cassis aux éclats de cassis pochés, crémeux marron, mousse marron, biscuit moelleux chocolat et croustillant au riz soufflé.

Suggestions d'accompagnement :

anglaise vanille, coulis framboise

Allergènes : Lactose, œufs

Nouvel an

| 4 35€
| 6-8 46€
| 8-10 55€

LE 2026

Mousse Champagne*, plein fruit fraise-citronnelle, mousse fraise aux éclats de fraises des bois, biscuit amande et sablé croustillant.

Suggestion d'accompagnement :
Coulis fraise

Allergènes : lactose, œuf, blé, amande

GARANCE

Mousse framboise, plein fruit framboise aux éclats de fruits, crème légère vanille, biscuit moelleux pistache, sablé croustillant.

Suggestion d'accompagnement :
coulis framboise, anglaise vanille

Allergènes : blé, lactose, œuf, amandes, pistaches

CHOCO - POIRE

SANS GLUTEN

Mousse chocolat noir Caraïbe, gelée et tatin de poire, mousse poire, biscuit moelleux au chocolat et croustillant au riz soufflé.

Suggestion d'accompagnement :
Anglaise vanille

Allergènes : œuf, lactose

MISS-TEA

Cristalline de fraise au yuzu, mousse fraise aux éclats de fruits, crème brûlée au thé vert, biscuit amande et sablé croustillant au thé.

Suggestion d'accompagnement : coulis fraise
Allergènes : blé, lactose, œuf, amandes

galettes pur beurre



4 RECETTES GOURMANDES

- Amandes et noisettes torréfiées : notre spécialité depuis 4 générations -
- Frangipane -
- Frangipane 100 % Pistache (Création 2025) -

- **CRÉATION 2026 : Frangipane 100 % cacahuète** -

ÉPIPHANIE LE MARDI 6 JANVIER 2026 !

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



*nos sapins
gourmands*



Marrons glacés,
Bredeles,
Oursons guimauves,
Confiture de Noël,
Beraweckas, etc...

GUEBWILLER

135, rue de la République
03 89 76 94 69

Dimanches 7, 14 et 21 décembre : 8h30 - 18h00
Lundi 1^{er} décembre: 8h00 18h00 (grand marché des manalas)
Lundis 22 et 29 décembre: 8h30-18h00
Mardis 23 et 30 décembre : 8h30-18h30
Mercredi 24 décembre: 8h30-17h00
25 et 26 décembre: fermé
Mercredi 31 décembre: 8h30-16h00
1^{er} et 2 janvier : fermé

MULHOUSE

Maison Engelmann
15 rue de la Moselle & 8 rue du Moulin
03 89 36 80 06

Dimanches 7 et 14 décembre: 14h00-18h00
Dimanche 21 décembre : 10h00-18h00
Lundis 22 et 29 décembre : 10h00-19h00
Mardis 23 et 30 décembre : 10h00-19h00
Mercredis 24 et 31 décembre: 9h00-17h00
Fermé les 25 et 26 décembre et les 1^{er} et 2 janvier

DATES LIMITES DE COMMANDE

NOËL :
dimanche 21 décembre

NOUVEL AN :
dimanche 28 décembre

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



Ne pas jeter sur la voie publique

Photos et textes non contractuels. Photo : ©Marie Soehnlen, ©Adobe Stock

**papiers
bavards**