



DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER - TRAITEUR
GUEBWILLER - MULHOUSE



*Joyeuses
fêtes*

dany-husser.fr

Bûches de Noël

| 4 personnes 35€
| 8-10 personnes 55€

FLOCON

Biscuit aux éclats de framboises, crème légère au fromage blanc, mousse framboise et fruits pochés, cristalline framboise, sablé croustillant, framboises fraîches et meringue italienne

Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, coulis framboise ou sorbet framboise

Allergènes : lactose, amande, œuf, blé

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 ou cannelle

Allergènes :
Lactose, œuf, blé, amande, noisette, cannelle

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 ou glace vanille

Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

MOORÉA

Mousse citron vert-coco, plein fruit ananas, carpaccio d'ananas aux épices de Polynésie, crémeux passion, mangue et ananas, biscuit moelleux amande, sablé croustillant

Suggestions d'accompagnement :
Coulis passion, sorbet mangue ou passion

Allergènes :
Blé, lactose, amande, œuf

TRADITION CHOCOLAT

SANS GLUTEN

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

Suggestions d'accompagnement :
anglaise vanille, glace vanille

Allergènes : lactose, amande, noisette, œuf

POMME TATIN

Mousse chocolat au lait, tatin de pommes, mousseux caramel, spéculos pomme, biscuit amandes, fond croustillant feuilleté

Suggestions d'accompagnement :
Anglaise vanille ou glace vanille

Allergènes :
Blé, lactose, amande, œuf

NOISETTE

Croustillant à la noisette, Mousse noisette et son crémeux, biscuit noisette, enrobée d'un glaçage gianduja aux éclats de noisette

Suggestions d'accompagnement :
Anglaise vanille ou glace vanille

Allergènes :
Blé, lactose, noisette, œuf

CRÈMES & COULIS | Faits maison

Le pot de 200 g à 6,50 €

Anglaise vanille de Madagascar bio, framboise, fraise, passion, abricot

GLACES & SORBETS | Faits maison

500 ml à 15 € | Vanille, cannelle, framboise, fraise, passion, mangue

Bûches glacées
Noël + Nouvel an

SURPRISE SANS GLUTEN

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

Suggestions d'accompagnement :
coulis framboise

Allergènes : lactose, amande, œuf

ROUSSILLON

Sablé breton, sorbet abricot, éclats d'abricots, glace noisette et amandes caramélisées

Suggestions d'accompagnement :
Coulis abricot

Allergènes : Blé, lactose, œuf, amande, noisette

PÉCAN

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

Suggestions d'accompagnement :
Anglaise vanille

Allergènes : Blé, œuf, noix de pécan, lactose



*mes
moments
intenses
chocolats*

En coffrets à offrir
pour les fêtes



*petits plaisirs
de fin d'année*

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

Traiteurs

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 4 cuillères de chaque sortes.

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 € les 100 g

À chauffer 5 mn au four (160 °)

MICHE SURPRISE

36 ▲ 36€

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 ● 11,50€

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 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.

Nouvel an

| 4 personnes 35€
| 6-8 personnes 46€
| 8-10 personnes 55€

LE 2025

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

Suggestions d'accompagnement :

Coulis fraise ou sorbet fraise

Allergènes : lactose, œuf, blé, amande

C'ETAIT DEMAIN

SANS GLUTEN

Mousse chocolat « Caraïbe », crémeux fruits rouges au thé Rooibos, plein fruit cassis, framboise et fraise, biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné

Suggestions d'accompagnement :

Coulis ou sorbet framboise

Allergènes

Lactose, œuf, amande, noisette

ÉQUATEUR

Biscuit aux amandes, mousse exotique (ananas, mangue, passion), plein fruit mangue-passion aux éclats de fruits, crémeux ananas-coco à la citronnelle, sablé croustillant

Suggestions d'accompagnement :

Coulis passion, sorbet passion ou mangue

Allergènes : lactose, œuf, blé, amande

AMBASSADEUR

Biscuit léger vanille, crème diplomate au Kirsch* aux petits fruits confits acérés dans le Kirsch*, sablé croustillant. Elle est enrobée d'une fine pâte d'amandes

Suggestions d'accompagnement :

Anglaise vanille ou glace vanille

Allergènes : blé, lactose, amande, œuf

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



galettes
pur beurre

4 RECETTES GOURMANDES

- Amandes et noisettes torréfiées : notre spécialité depuis 4 générations -
 - Frangipane -
- Frangipane et pommes cuites au four à la cannelle -

- NOUVEAUTÉ 2025 : Frangipane 100 % pistache, cacahuètes caramélisées et copeaux de chocolat -

ÉPIPHANIE LE LUNDI 6 JANVIER 2025 !

côté restaurant

Plats de fête cuisinés par
STÉPHANE MICHAEL SCHOBER

CARTE DE NOËL & NOUVEL-AN

ENTRÉES

La tranche de foie gras de canard aux 4 épices – brioche maison
Chutney kumquat au safran d'Alsace
19€

La Saint-Jacques de nos côtes – mousseline de topinambours – jus de carcasses
22€

Bouillon de langoustine au gingembre et citronnelle – raviolis de langoustines
22€

Tartare de truite de mer exotique – mangue – avocat
grenade – vinaigrette passion
19€

PLATS

Rouleau de volaille et gambas – riz vénéré – sauce légère au chorizo
28€

Civet de cerf indien aux trompettes – spaëtzles à la châtaigne – sauce chasseur
28€

Dos de cabillaud – ragoût de cocos Paimpol – sauce coco au curry indien
25€

Filet de bœuf Français Rossini – griespfluttas grillés – sauce à la truffe
35€



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 Engelman.

GUEBWILLER

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

Dimanches 1, 8, 15, 22 décembre : 8h30-18h

Lundi 2 décembre : 8h-18h

(Grand marché de la St-André : vente de manalas dans la rue)

Lundi 23 décembre : 8h30-18h

Mardi 24 décembre : 8h30-17h

25 et 26 décembre : fermé

Lundi 30 décembre : 8h30-18h

Mardi 31 décembre : 8h30-16h

1^{er} et 2 janvier : fermé

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

Dimanche 8, 15 et 22 décembre : 10h-18h

Lundi 23 et 30 décembre : 10h - 19h

Mardi 24 et 31 décembre : 9h 17h

Fermé 25 et 26 décembre et 1^{er} et 2 janvier

DATES LIMITES DE COMMANDE

NOËL :

samedi 21 décembre

NOUVEL AN :

samedi 28 décembre

À noter :

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

