



DANY  
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927

PÂTISSIER  
CHOCOLATIER  
GLACIER - TRAITEUR  
GUEBWILLER - MULHOUSE



*Joyeuses  
fêtes*

[dany-husser.fr](http://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-fruit 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 PÂTÉ 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

*Dim 1, 8, 15, 22 et 29 : 8h30-18h*

*Lundi 2 décembre : 8h-18h*

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

*Fermé les 25 et 26 décembre*

*Dimanche 31 décembre : 8h30-16h*

*Fermé les 1<sup>er</sup> et 2 janvier*

*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 8, 15 et 22 : 10h-18h*

*Lundi 23 et 30 : 10h - 19h*

*Mardi 24 et 31 : 9h 17h*

*Fermé 25 et 26 décembre et 1<sup>er</sup> 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.*

