



DANY  
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927

---



[dany-husser.fr](https://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.**



### LE ST-HONORÉ VANILLE OU FRAMBOISE | 4 30€ | 6-8 44€ | 8-10 55€ |

Un délicieux assemblage de pâte feuilletée, pâte à choux, crème onctueuse à la vanille (ou truffée de framboises fraîches), crème chantilly vanille et petits choux vanille (ou crémeux framboise)  
*Suggestions d'accompagnement : anglaise vanille, coulis framboise, glace vanille, sorbet framboise*  
*Allergènes : lactose, oeuf, blé*

### LE ST-HONORÉ PARIS-BREST | 4 35€ | 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  
*Suggestions d'accompagnement : anglaise vanille, glace vanille*  
*Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande*

### LA FORÊT NOIRE | 4-6 35€ | 8-10 48€ |

Sablé croustillant, cristalline cerise, biscuit chocolat au Kirsch\*, mousse Kirsch\* aux griottines, copeaux de chocolat  
*Suggestions d'accompagnement : coulis cerise*  
*Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande*

### TARTE 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  
*Suggestions d'accompagnement : sorbet citron jaune*  
*Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande*

**Nos Crèmes et Coulis (pots 200 g)**  
Faits maison - 6,50€ - Anglaise vanille bio de Madagascar, sauce chocolat, sauce orange, coulis fraise, framboise, passion et cerise

**Nos sorbets (70 % de fruit) et nos glaces (500 ml)**  
Faits maison - 10,00€



### EDEN | 4 30€ | 6-8 40€ | 8-10 46€ |

Sablé croustillant façon streussel, mousse à la rhubarbe, compotée de rhubarbe, biscuit amande, mousse fraise aux éclats de fraises des bois  
*Suggestions d'accompagnement : coulis fraise, sorbet fraise*  
*Allergènes : lactose, oeuf, blé, amande, noisette*

### DÉLICATESSE FRAMBOISE | 4 35€ | 6-8 46€ | 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  
*Suggestions d'accompagnement : coulis framboise, sorbet framboise*  
*Allergènes : lactose, amande, oeuf, blé*

### CARRÉ EXOTIQUE | 4 30€ | 6-8 44€ |

Sablé vanille, frangipane, crémeux et plein fruit mangue-passion, crème fermière passion, fruits frais  
*Suggestions d'accompagnement : Coulis passion, sorbet mangue ou sorbet passion*  
*Allergènes : amande, noisette, lactose, oeuf, blé*

### JASMIN | 4 35€ | 6-8 48€ | 10-12 55€ |

Mousseux et crème Jasmin, plein fruit mangue-passion, mousse chocolat blanc-passion, biscuit vergeoise, sablé croustillant.  
*Suggestions d'accompagnement : Coulis passion, sorbet mangue ou sorbet passion*  
*Allergènes : blé, lactose, oeufs, fruits à coques*

### NUANCE | 4 35€ | 6-8 49€ |

Biscuit aux agrumes, croustillant pistache façon Dubaï chocolate, crémeux et compoté aux agrumes, mousse miel de fleur d'oranger, meringue légère acidulée  
*Suggestions d'accompagnement : Sauce orange*  
*Allergènes : blé, amande, pistache, oeuf, lactose*

### POURPRE INTENSE | 4 30€ | 6-8 44€ |

Fond sablé, crème mascarpone citronnée, fin biscuit chocolat noir et fruits rouges  
*Suggestions d'accompagnement : Coulis fraise, coulis framboise, sorbet fraise, sorbet framboise, glace vanille*  
*Allergènes : lactose, amande, oeuf, blé*



\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. / Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.





### MAMAN LILI | 4 35€ | 6-8 44€ | 8-10 55€ |

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, oeuf, blé*

### 3 MOUSSES CHOCOLAT | 4 30€ | 6-8 44€ | 8-10 55€ |

Mousses chocolats noir, lait et blanc, biscuit fondant chocolat noir sans farine, praliné feuilletine  
*Suggestions d'accompagnement : Crème anglaise vanille, glace vanille, sauce orange, coulis framboise*  
*Allergènes : blé, lactose, oeuf, amande, noisette*

### ROSE DES SABLES | 4 35€ | 6-8 48€ | 10-12 55€ |

Mousse chocolat noir, crémeux fruits rouges, crème vanille,  
biscuit fondant chocolat noir et croustillant praliné  
*Suggestions d'accompagnement : Coulis framboise, crème anglaise vanille,  
glace vanille, sorbet framboise*  
*Allergènes : lactose, blé, oeuf, amandes, noisettes*

### ASHANTI | 4 35€ | 6-8 48€ | 10-12 55€ |

Crème brûlée vanille, mousse chocolat Ashanti, crémeux praliné,  
biscuit sans farine, croustillant praliné et sésame grillé  
*Suggestions d'accompagnement : Crème anglaise vanille, glace vanille*  
*Allergènes : lactose, oeuf, sésame, fruits à coques, blé*



### 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, oeuf*

### 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.*  
*Suggestions d'accompagnement : coulis au choix*  
*Allergènes : lactose, oeuf*

### MANHATTAN GLACÉ | 4 35€ | 6-8 48€ | 10-12 55€ |

Fond de brownies, crème glacée chocolat, parfait vanille marbré caramel, noix de pécan caramélisées  
*Suggestions d'accompagnement : Crème anglaise vanille*  
*Allergènes : lactose, œuf, blé, noix de pécan*

### MARACUJA

| 4 30€ | 6-8 44€ | 10-12 55€ | SANS GLUTEN NI LACTOSE

Sorbet fraise, sorbet maracuja, coulis de fraise et fraises des bois pochées,  
biscuit sans gluten, croustillant praliné amande  
*Suggestions d'accompagnement : Coulis fraise ou passion*  
*Allergènes : œuf, amande*

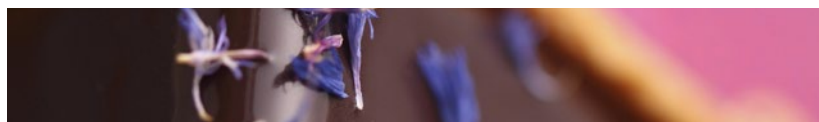
#### Nos Crèmes et Coulis (pots 200 g)

Faits maison - 6,50€ - Anglaise vanille bio de  
Madagascar, sauce chocolat, sauce orange,  
coulis fraise, framboise, passion et cerise

#### Nos sorbets (70 % de fruit) et nos glaces

(500 ml)  
Faits maison - 10,00€

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. / Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.



d



le traiteur

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

### LES CUILLÈRES "APÉRITIVES" | 2,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN

| 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 12 cuillères par sorte*

### MINI BRETZELS FOURRÉS | 15 🍷 33€ | 25 🍷 55€ | 35 🍷 77€ |

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

### MICHE SURPRISE | 36 ▲ 38€ |

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 ● 45€ |

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

### LES CANAPÉS | 24 🍷 38€ | 40 🍷 64€ | 60 🍷 95€ |

| 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)

Toutes les pâtes et pains  
sont **FAIT MAISON !**



le traiteur

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

### LE KUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX | 19€ |

16 tranches

### LE PÂTÉ EN CROûTE CHAUD | 2-4 🍷 18€ | 6 🍷 35€ |

Viandes de porc et volaille marinées



### NOS MIGNARDISES SUCRÉES | 24 🍷 38€ | 35 🍷 55€ | 54 🍷 84€ |

*Assortiment présenté en plateaux*

Toutes les pâtes et pains  
sont **FAIT MAISON !**



d

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. / Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

# Côté Cuisine par Stéphane

**POUR VOS  
APÉRITIFS**

## **VERRINE | 9,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN**

Mini verrine de tartare de truite ou saumon (selon arrivage) à l'exotique.  
Grenade, avocat, mangue, vinaigrette passion.  
*Minimum de 6 pièces*

## **VITELLO TONNATO THAÏ | 8,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN**

Mignon de veau, sauce thon, citronnelle, épices Thaï  
*Minimum de 8 pièces*

## **MINI BURGER | 8,50€ PIÈCE |**

Pain burger maison, viande de bœuf hachée,  
fromage de nos montagnes, ketchup maison  
*Minimum de 8 pièces*

## **MINI CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE | 3€ PIÈCE |**

Pain de mie maison, jambon blanc, sauce béchamel à la truffe, mozzarella  
*Minimum de 12 pièces*

## **MINI FLAMM | 2,50€ PIÈCE |**

Magret de canard, champignons ou gambas  
*Minimum de 12 pièces*

## **MINI NEM | 3,50€ PIÈCE | SANS GLUTEN**

Choucroute (en saison), canard, végétarien, gambas, porc...  
*Minimum de 12 pièces*

## **GAMBAS EN TEMPURA | 2,70€ PIÈCE**

*Minimum de 12 pièces*

## **SIU MAI | 3,50€ PIÈCE**

Pâte à raviolo au curcuma, porc haché, shiitaké, huile de sésame, sauce soja  
*Minimum de 12 pièces*

*un événement ?*  
Accompagnement  
personnalisé  
pour des moments  
inoubliables.  
Parlons-en :  
[contact@dany-husser.fr](mailto:contact@dany-husser.fr)



*Côté Cuisine  
par Stéphane*

c'est aussi des plats frais cuisinés chaque jour  
pour vous, à emporter ou consommer sur place.



dany-husser.fr

## 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)



Ne pas jeter sur la voie publique

## MULHOUSE

Maison Engelmann  
15 rue de la Moselle  
& 8 rue du Moulin

☎ 03 89 36 80 06

☑ Mardi à Vendredi :  
10-14h et 15-19h  
Samedi : 9-19h

Non contractuel, Photos : ©Marie Soehlen, ©Adobe Stock

PÂTIERS-  
BAVARD



DANY  
HUSSE

MAISON FONDÉE EN 1927