DANY
HUSSER

MAISON FONDÉE EN 1927

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER - TRAITEUR
GUEBWILLER - MULHOUSE



Joyeuses fêtes

dany-husser.fr

Traiteur

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,
- Crémeux 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 € les 100 g
À chauffer 5 min 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 KOUGELHOPF AU LARD ET AUX NOIX

16 tranches | 19€

LE PÂTÉ EN CROÛTE CHAUD

6 36€
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 du Gers, chutney de coing et brioche pur beurre
20,00 €

Nage de homard, langoustines et Saint-Jacques, légumes nains et crème de homard
25,00 €

Ravioles de crevettes Black Tiger, Black Tiger grillée,
bouillon de crabe vert au gingembre, citronnelle et lait de coco
18,00 €

PLATS

Civet de cerf français à l'indienne, spaëtzles maison à la châtaigne
20,00 €

Noix de Saint-Jacques bretonnes, bouillon de langoustines,
fenouil confit et sphère de riz thaï
28,00 €

Filet de bœuf français Wellington, écrasé de pomme de terre aux herbes
et jus de veau truffé
32,00 €

FOIE GRAS DE CANARD DU GERS

En tranche ou en bloc (sous vide)
sur commande 180,00 €/kg

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

DATES LIMITES DE COMMANDE

Noël jusqu'au 20 décembre
Nouvel-an jusqu'au 28 décembre

collection de bûches noël 2026

Une collection pensée pour offrir à chacun son dessert de fête

CRÈMES & COULIS | Faits maison
Le pot de 200 g à 6,90 €
Crème anglaise vanille de Madagascar bio, coulis framboise, passion, fraise, orange
L'INCROYABLE GLACE VANILLE DE MADAGASCAR BIO HUSSER
Le pot de 500 ml à 12 €
SORBET FRAMBOISE
Le pot de 500 ml à 10 €

les intemporelles

FLOCON

Framboise & fromage blanc

• 4 🧍 38€ • 8-10 🧍 59€ •

Plein fruit framboise & éclats de framboises • mousse framboise • biscuit moelleux aux amandes et framboises • mousse fromage blanc • fond sablé croustillant aux amandes • finition meringue flambée & framboises fraîches.

Suggestion d'accompagnement :
coulis framboise, sorbet framboise
Allergènes :
amandes, oeufs, lait, gluten

L'AMBASSADRICE

Légèreté et fruits confits

• 4 🧍 35€ • 8-10 🧍 55€ •

Biscuit léger, 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

les chocolatées

TRADITION CHOCOLAT SANS GLUTEN

Caraïbe 66 % & vanille

• 4 🧍 38€ • 8-10 🧍 59€ •

Crème brûlée vanille • mousseux vanille • biscuit chocolat sans farine • croustillant praliné feuilletine • mousse chocolat Caraïbe 66 %.

Suggestion d'accompagnement :
crème anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : lait, oeufs, fruits à coque

NOCTURNE

Chocolat Grand Cru, café & noix de pécan

• 4 🧍 38€ • 8-10 🧍 59€ •

Crème brûlée café • bavaroise café • mousse chocolat au lait • biscuit moelleux aux noix de pécan • croustillant praliné pécan.

Suggestion d'accompagnement :
crème anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : lait, oeufs, fruits à coque, gluten

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

les fruitées

SYMBIOSE SANS GLUTEN

Marron & cassis

• 4 🧍 35€ • 8-10 🧍 55€ •

Plein fruit cassis & éclats de cassis • gel marron • biscuit chocolat sans farine • croustillant riz soufflé • mousse marron.

Suggestions d'accompagnement :
crème anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : lait, oeufs, fruits à coque

SOLSTICE

Agrumes, noisette & vanille

• 4 🧍 35€ • 8-10 🧍 55€ •

Mousse mandarine • plein fruit mandarine-orange sanguine, agrumes confits & fruits pochés • crémeux agrumes • dacquoise noisette • croustillant praliné noisette • mousse légère à la vanille.

Suggestion d'accompagnement :
crème anglaise vanille, , glace vanille, coulis orange
Allergènes : noisettes, oeufs, lait, gluten, cannelle

ÉPILOGUE

Poire, yuzu & épices douces

• 4 🧍 35€ • 8-10 🧍 55€ •

Plein fruit poire & morceaux de poire fondante • crémeux yuzu • biscuit moelleux aux amandes • sablé reconstitué spéculoos • bavaroise aux épices douces.

Suggestion d'accompagnement :
crème anglaise vanille, glace vanille
Allergènes : amandes, oeufs, lait, gluten, cacahuètes

versions glacées : noël + nouvel an

SURPRISE GLACÉE SANS GLUTEN

Vanille, glaces & sorbets

• 4 🧍 35€ • 8-10 🧍 55€ •

Parfait glacé vanille • assortiment de boules de glaces & sorbets • fond meringue aux amandes, chantilly.

Suggestions d'accompagnement :
crème anglaise vanille, coulis framboise
Allergènes : lait, oeufs, amandes

AZURA SANS : GLUTEN, LACTOSE, FRUITS À COQUES

Mangue, passion, goyave & coco

• 4 🧍 35€ • 8-10 🧍 55€ •

Sorbet mangue, passion & goyave • parfait glacé coco-citron • plein fruit exotique • fond meringue coco.

Suggestion d'accompagnement :
coulis passion
Allergènes : oeuf

RUBIS

Vanille & framboise

• 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 :
crème anglaise vanille, coulis framboise
Allergènes :
Fruits à coque, lactose, œufs, gluten

nouvel an

| 4 35€
| 6-8 46€
| 8-10 55€

LE 2027

Mousse Champagne*, mousse fraise, compoté de fraises, éclats de fraises des bois, biscuit amande et sablé croustillant

Suggestion d'accompagnement :
Coulis fraise

Allergènes : lactose, œuf, blé, amande

L'ÉTREINTE

Mousse chocolat, crémeux vanille, compoté d'ananas et éclats d'ananas rôtis, sablé compressé, biscuit chocolat sans farine

Suggestion d'accompagnement :
anglaise vanille ou glace vanille

Allergènes : lactose, œuf, blé, fruits à coque

LE PISTACHE

SANS GLUTEN

Mousse mascarpone, crémeux pistache, compoté de framboise et éclats de framboise, biscuit pistache sans gluten, croustillant pistache et riz soufflé

Suggestion d'accompagnement :
coulis framboise, sorbet framboise

Allergènes : lactose, œuf, pistache

*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 100 % pistache

- CRÉATION 2027 : Frangipane et fruits rouges -

ÉPIPHANIE LE MERCREDI **6 JANVIER 2027 !**



nos sapins gourmands



petits plaisirs de fin d'année

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

GUEBWILLER

135,rue de la République
03 89 76 94 69

Dim. 6, 13 et 20 déc. : 8h–18h
Lun. 21 et 28 déc. : 8h30–18h30
Jeu. 24 déc. : 8h30 –17h
Fermé : ven. 25 et sam. 26 déc.
Dim. 27 déc. : 8h–12h30
Jeu. 31 déc. : 8h30–16h
Fermé : ven. 1er jan.
À partir du 2 janvier : horaires habituels

MULHOUSE

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

Dim. 6, 13, 20 déc. : 10h-18h
Lun. 21, 28 déc. : 10h-19h
Jeu. 24 déc. : 9h-17h
Fermé : ven. 25, sam. 26 et dim. 27 déc.
Jeu. 31 déc. : 9h-17h
Fermé : ven. 1er jan.
À partir du 2 janvier : horaires habituels



DATES LIMITES DE COMMANDE

NOËL :
dimanche 20 décembre
NOUVEL AN :
lundi 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