

BOULANGER - PÂTISSIER
GLACIER - CHOCOLATIER



Médaille d'or 2017 au concours
de la **meilleure galette feuilletée** du Bas-Rhin.
Médaille d'argent 2014 et 2015 au concours
du **meilleur croissant au beurre** du Bas-Rhin.



Sans oublier nos spécialités glacées

Vacherin glacé Parfum au choix	Vacherin surprise Assortiment de glaces et sorbets	Omelette Norvégienne
• 6 pers. 32,00 €	• 6 pers. 30,00 €	• 6 pers. 31,00 €
• 8 pers. 34,00 €	• 8 pers. 33,00 €	• 8 pers. 35,00 €
• 10 pers. ... 39,00 €	• 10 pers. 38,00 €	• 10 pers. 38,00 €
• 12 pers. ... 42,00 €	• 12 pers. 42,00 €	• 12 pers. 42,00 €
• 15 pers. ... 50,00 €		
Corbeille de fruits (à partir de 10 pers.)	4,70 € la pers.	
Kougelhopf glacé (parfait glacé au grand marnier) (8 pers.).....	34,00 €	
Pièce glacée (composition selon thème) (à partir de 20 pers.)	4,80 € la pers.	

Nos parfums :

Glaces : vanille, café, chocolat, pralin, pistache

Sorbets : citron, ananas, banane, noix de coco, melon, abricot,
passion, mangue, fraise, framboise, cassis, myrtille, griotte

Glace en bac 10,00 € le litre



2020

1 route de Mittelhausen - 67170 Wingersheim-les-4-Bans
Tél. 03 88 51 26 75 - boulangerielutz@orange.fr

WINGERSHEIM LES 4 BANS

Nos spécialités salées

- Pains surprises :
 - Petite miché (10 à 12 pers.)..... 43,00 €
 - Grande miché (15 à 20 pers.)..... 64,00 €
- Pain aux noix fourré (disponible en 6-8-10-12 pers.)..... 4,90 € la pers.
- Pain de seigle fourré (disponible en 6-8-10-12 pers.)..... 4,50 € la pers.
- Voilier (15 à 20 pers.) 80,00 €
- Malicette fourrée (10 pers.) 49,00 €
- Fontaine 100 toasts (20 pers.) 90,00 €
- Cœur 50 toasts (10 pers.)..... 45,00 €
- Mini-mauricette fourrée (en assortiment)..... 1,40 € / pièce
- Mini-mauricette nature 0,70 € / pièce
- Mauricette nature 1,00 € / pièce
- Bretzel..... 1,00 € / pièce
- Pain aux noix non fourré (coupé, prêt à garnir) 9,50 € / kg
- Pain de seigle non fourré (coupé, prêt à garnir) 7,80 € / kg
- Baguette apéritive (aux lardons et aux olives)..... 1,95 € / pièce
- Feuilletés salés..... 37,00 € / kg
- Canapés (verrines, sandwichs club, cuillères chinoises etc.) 1,50 € / pièce
- Mini tranche maison 19,00 € / kg
- Pâté en croûte 16,50 € / kg
- Tourte vigneronne 17,00 € / kg
- Kougelhopf salé (au lard et aux noix) 17,00 € / pièce de 600 g

Nos spécialités sucrées

Biscuit fourré crème pâtissière
ou crème au beurre
(vanille, kirsch, grand marnier, café, chocolat, pralin)

- 4 pers. 17,00 €
- 6 pers. 18,00 €
- 8 pers. 29,00 €
- 10 pers. 33,00 €
- 12 pers. 35,00 €
- 15 pers. rectangulaire 46,00 €

Havane
(génoise vanille et chocolat
imbibée au rhum,
crème mousseline vanille)

- 6 pers. 20,00 €
- 8 pers. 28,00 €
- 10 pers. 33,00 €
- 12 pers. 35,00 €

Singapour
(génoise vanille imbibée au kirsch,
crème pâtissière aux dés d'ananas,
meringue italienne)

- 6 pers. 19,50 €
- 8 pers. 27,00 €
- 10 pers. 32,00 €
- 12 pers. 34,00 €

Forêt Noire
(génoise chocolat, mousse au kirsch truffée
de griottes, mousse au chocolat)

- Petite (6 à 8 pers.) 30,00 €
- Moyenne (10 à 12 pers.) . 38,00 €
- Grande (12 à 15 pers.) ... 42,00 €



Tarte aux fruits
(génoise vanille fourrée crème
pâtissière, Méli-mélo - fraises -
framboises - fruits rouges)

- Petite (4 à 6 pers.).... 21,00 €
- Moyenne (8 à 10 pers.).. 30,00 €
- Grande (10 à 12 pers.) 37,00 €
- Rectangulaire (15 pers.) 46,00 €

Kougelhopf sucré :

- la pièce de 700 g 9,80 €
- la pièce de 1 kg..... 15,00 €

- Couronne glacée ou non glacée..... 18,00 € / pièce de 1,5 kg
- Couronne fourrée 18,00 € / pièce de 1,4 kg
- Couronne fourrée (grande) 26,00 € / pièce de 2 kg
- Les mignardises 1,30 € la pièce
- Les macarons 47,00 € le kg
- Les petits fours 41,00 € le kg

Nos spécialités sucrées

- Entremets prestige**
- 6 pers. 30,00 €
 - 8 pers. 34,00 €
 - 10 pers. ... 39,00 €
 - 12 pers. .. 42,00 €

- Tarte douceur (uniquement en 6 ou 8 personnes)
(sur une dacquoise aux amandes, une crème légère à la vanille surmontée de fruits rouges)
- Mousse aux trois chocolats
(sur un biscuit cuillère, les mousses au chocolat noir, lait et blanc sont entourées d'un biscuit cacao et crumble)
- Tiramisu aux fruits rouges
(sur un biscuit noisette une mousse au mascarpone et un palais aux fruits rouges)
- Roussillon
(sur un biscuit financier aux abricots, un confit abricot et une crème au nougat)
- Carré exotique
(sur un biscuit cuillère imbibé de fruits de la passion, un confit passion mangue et une crème mascarpone vanillée)
- Tarte succulente
(sur un fond sablé, un fondant aux noix de pécan surmonté d'un crémeux vanille et de pommes caramélisées)
- Douceur de café
(sur un fond sablé, un crémeux à l'infusion de café Maragogype, une dacquoise aux noix et un moussoux au café Maragogype)
- Saint James
(biscuit madeleine à la vanille, confit mangue - ananas, mousse au rhum Saint James)
- Le Valenciana - **nouveau**
(biscuit financier léger à l'orange, crémeux chocolat, crémeux caramel orange, crème bavaroise praliné)
- Granité aux fruits des Bois - **nouveau** (uniquement en 6 ou 8 personnes)
(Biscuit aux amandes, crème légère aux fruits des Bois, crème chiboust à la vanille)

Les événements

Pièces montées

- Choux 2,60 € / chou
- Macarons 1,50 € / macaron
- Missel (20 pers.) 79,00 €