



Octobre 2017

le mois des saveurs

Les Gâteaux

Abricotier	(Mousse aux abricots, financier aux amandes, crémeux framboise)
Cabarete	(Mousse chocolat lait gd cru 46%, compotée banane/passion, moelleux coco)
Concorde	(Un classique : meringué chocolat et mousseline chocolat)
Cuve Vendanges	(Corbeille amande, mousse marc de gewurztraminer garnie de raisins chasselas)
Été Indien	(Mousse poire, Poires caramélisées au miel, crème brûlée cannelle, biscuit épice)
Festival	(Délicieux mariage de chocolats amer, au lait et ivoire, le best-seller de la maison)
Forêt-Noire	(Au Kirsch d'Alsace, elle est indispensable sur une carte qui se respecte)
Framboise	(Mousse framboise avec compotée de framboises sur un fond de génoise)
Fruits Sauvages	(Mousses aux myrtilles et aux fraises des bois, génoise)
Joséphine	(Biscuit chocolat garni d'une mousse délicieusement chocolatée)
Lingot Noisette**	(biscuit et crème noisette, noisettes grillées, ganache lait/cannelle)
Manaus	(Mousse mangue, mousse passion, crémeux exotique, roulade coco)
Perle Noire	(Mousse chocolat, crémeux praliné, craquant, caramel beurre salé, biscuit amande)
Printemps	(génoise, mousse fraise et mousse fromage blanc, tombée de rhubarbe, fraises)
Surprise	(Fond de moelleux au chocolat sans farine, mousse vanille, fruits assortis, chocolat)
Symphonie	(Dessert aux fruits, fonds de biscuit, pâtisserie vanille ou mousse au kirsch)
Terres Rouges**	(mousses chocolat amer et chocolat/framboise, framboises, génoise chocolat)
Valparaiso	(Crème brûlée vanille, mousse au chocolat, croquante et biscuit aux noisettes)
Vergers d'Alsace	(Mousse aux mirabelles, quetsches et mirabelles poêlées, biscuit aux épices)

* disponibilité des tailles selon fabrication ([se renseigner au magasin](#)) ** courant du mois

Les Glaces

Carapomme	(Glace cannelle, sorbet pomme, parfait vanille, pommes au caramel, calvados)
Châtaigne glacée	(Fantaisie de parfums d'automne, belle présentation en forme de châtaigne)
Fruits des bois	(Sorbet myrtille, crème glacée fraises des bois, parfait vanille, fruits des bois)
Kougelhopf glacé	(Parfait au marc de gewurztraminer, raisins macérés, glace vanille, cacao)
Marmite de Fruits	(Corbeille en nougatine et fruits moulés, belle présentation)
Poire Royale**	(Présentation de poires en sorbet sur mousse glacée williams et glace au chocolat)
Terrine Lorraine	(Terrine sorbet à la mirabelle, mirabelles à l'eau de vie, glace chocolat)
Paradis	(sorbet et coulis framboise, sorbet mangue, croustillant praliné, biscuit coco)
Toscane	(Soufflé aux framboises, crème glacée pistache, dacquoise aux amandes)
Vacherin glacé	(Trois parfums au choix) - Bombe Fantaisie (choix sur commande)

* disponibilité des tailles selon fabrication ([se renseigner au magasin](#)) ** courant du mois ° week-end uniq

GROSS Chocolatier

Strasbourg - Obernai - Sélestat
03.88.22.22.77 - 03.88.95.51.13 - 03.88.92.00.42