



**GROSS**  
CHOCOLATIER  
PÂTISSIER  
TRAITEUR

**CARTE NOËL 2017**  
**NOUVEL AN 2018**

**LE MONDE DES PLAISIRS GOURMANDS...**

# La Carte Traiteur

## Apéri'Croq

Amandes, noix de cajou, pistaches salé/sucré  
la boîte 200g : 8,50 €

## Bâtons salés

Au fromage, au pavot et aux amandes - les 100g : 5.50 €

## Feuilletés Gourmands

Assortiment de feuilletés salés fourrés et tartelettes salées  
(à réchauffer) les 100g : 5,00€

## Mini Tartelettes Salées

Feuilletés gourmands uniquement tartelettes : quiche, poireaux,  
oignons, tarte flambée, pizza - la pièce : 0.98 €

## Canapés de Fêtes

(Saumon, œuf/tomate, œuf de lump, etc..) plats de 16, 30 ou 42  
la pièce : 1.30 €

## Saladettes

Carotte, pomme de terre, céleri, taboulé, betterave rouge -  
plateau 9/12/20 pièces - la pièce : 1.45 €

## Mini-tranches de pâté

Pâté de viande en gelée, Plateau 6/12/15/21/32 pièces  
la pièce : 1.30 €

## Bébé-Brioches

Navettes briochées saumon et mousse de foie gras  
la pièce : 1.35 €

## Mini Verrines Salées

Saint Jacques/crème avocat, foie de canard / chutney rhubarbe,  
deux saumons, mascarpone / poivron / curry  
La boîte présentation de 12 : 28.00 €

## Brioche au Crabe

Brioche surprise mousseline de crabe, 2 tailles :  
T1 24 parts : 35.00 € , T2 40 parts : 46.00 €

## Brioche Nordique

Brioche surprise mixte : crabe, saumon, thon,  
2 tailles : T1 24 parts : 36.00 € , T2 40 parts : 48.00 €

## Kougelhopf Surprise

Saumon, jambon, jambon fumé, mousse de foie gras et rosette  
la pièce 72 parts : 49.00€



### **Pain aux Noix Long**

Saumon, jambon, jambon fumé, fromage, rosette  
T1 25 parts 28 €, T2 35 parts 38.00 €

### **Pain Surprise des Fêtes**

Saumon, magret de canard, gambas au pistou, mousse de foie gras, jambon de Parme, le 6p : 34,00 €, le 8/10p : 43.00 €

### **Mignardises Sucrées**

Assortiment de mini gâteaux, tartelettes, choux (Plateaux de 30, 40 ou 50 pièces) la pièce : 1.15€

### **Mini Verrines Sucrées**

Exotique, framboise, tiramisu, chocolat, fruits rouges  
la boîte présentation de 12 : 24,00 €

### **Entrées Froides:**

#### **Pâté en Croûte**

La tranche de pâté de viande en croûte et en gelée : 3.50 €

#### **Pâté Médaillon**

La tranche de pâté de viande médaillon de foie gras de canard : 8.60 €

### **Entrées Chaudes:**

#### **Pithiviers de Saumon**

Galette feuilletée de saumon à la crème de poireaux (4 ou 6p) - la 4 pers. : 25.00 €

#### **Tourte de Volaille aux Pommes**

Salé/sucré de poulet, poivrons, pommes et raisins secs (4 ou 6p) - la 4 pers. : 25.00 €

#### **Tourte de Veau**

La tourte de veau mariné aux champignons (3, 4, 6, 8, 10p) – la 4 pers. : 25.00 €

#### **Tourte Viande**

La tourte viande au riesling (2, 4, 6, 8, 10p) – la 4 pers. : 21.00 €

#### **Tourte Jambon**

La tourte au jambon et au gruyère (2, 4, 6, 8, 10p) – la 4 pers. : 21.00 €

#### **Quiche du jardin**

(choux fleur, brocolis et fromage St Nectaire) : 3.85 €/pers



# Les Bûches de Noël

## Bûche Traditionnelle

(Biscuit, crème au beurre : vanille, chocolat, kirsch, café, praliné, crème amandes)

## Bûche Pâtissière

(Biscuit, crème pâtissière : vanille, chocolat, kirsch, café, praliné)

## Bûche Nuit Etoilée

(Mousse praliné, crémeux mandarine et yuzu, biscuit au citron, craquant streussel)

## Bûche Eclat de soleil

(Mousse crémeuse aux abricots, mousse masacarpone, poêlée d'abricots, biscuit viennois, sablé breton)

## Bûche Naples

(Mousse au marrons, crème au cognac, dacquoise au marrons)

## Bûche Forêt Noire revisitée

(Mousse au chocolat lait, mousse au kirsch, griottes macérées, génoise chocolat, chantilly)

## Bûche Perle Noire

(Mousse chocolat, crémeux praliné, craquant feuilletine, palet caramel au beurre salé, biscuit amande)

## Bûche Marrakech

(Mousse et crémeux à l'orange, mousse au chocolat, croustillant, sauce à l'orange et à la cannelle)

## Bûche Chemin Clair

(Mousse Mara des bois et framboises; crémeux mangue, sablé chocolat, croustillant Gianduja, biscuit)

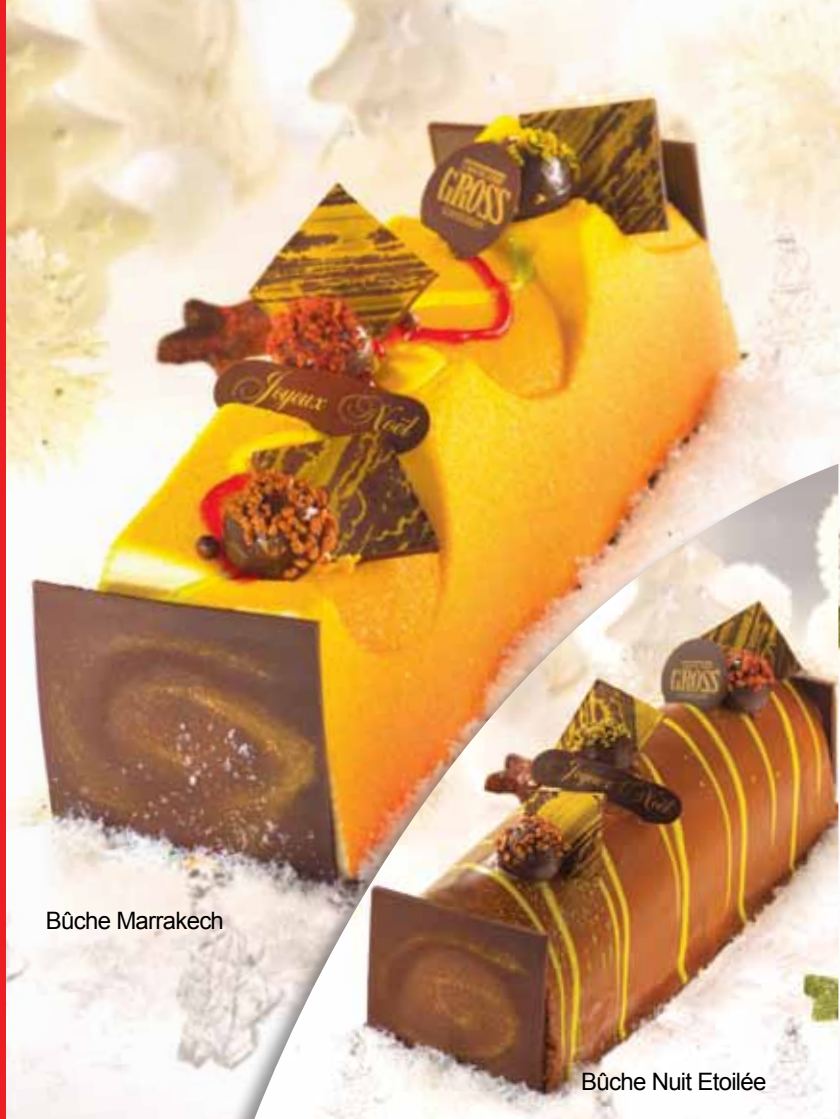
## Bûches Festival

(Mousses fondantes aux chocolats amers, lait et ivoire, génoise)

## Coulis et Sauces

Nous vous proposons d'enrichir votre dessert d'une sauce chocolat, d'une crème anglaise ou d'un coulis aux fruits rouges.

Tarif 4cm/pers : B = 5.40 €/p B = 5.60 €/p Avec Coulis : 5.90 €/p  
Tailles:4p/6p/8p



Bûche Marrakech

Bûche Nuit Etoilée

# Les Bûches Glacées

## **Bûche Rouge Plaisir**

(Sorbet framboise, coulis fraise, mousse vanille, craquant fruits rouges, biscuit pistache)

## **Bûche Riviera**

(Glace au lait amande, sorbet citron, croustillant meringué citron et amande)

## **Bûche Vacherin Revisitée**

(Glace vanille Bourbon, sorbet framboise, glace au chocolat, meringue douce et chantilly)

## **Bûche Marbella**

(Glace chocolat noir du Brésil, Sorbet d'oranges sanguines, confit de chocolat et d'oranges, craquant chocolat, pain de gènes)

## **Bûche Traineau Glacé 6p \***

(Chocolat noir, glace vanille et chocolat, sorbet framboise et melon, soufflé fraise, moelleux amande)

## **Bûche Fruits des bois**

(Sorbet myrtille, crème fraises des bois, parfait vanille, fruits des bois, fond meringué)

## **Bûche Poire Royale**

(Glace chocolat, sorbet poire, mousse glacée poire belle hélène, dacquoise amande)

## **Bûche Soleil d'Hiver**

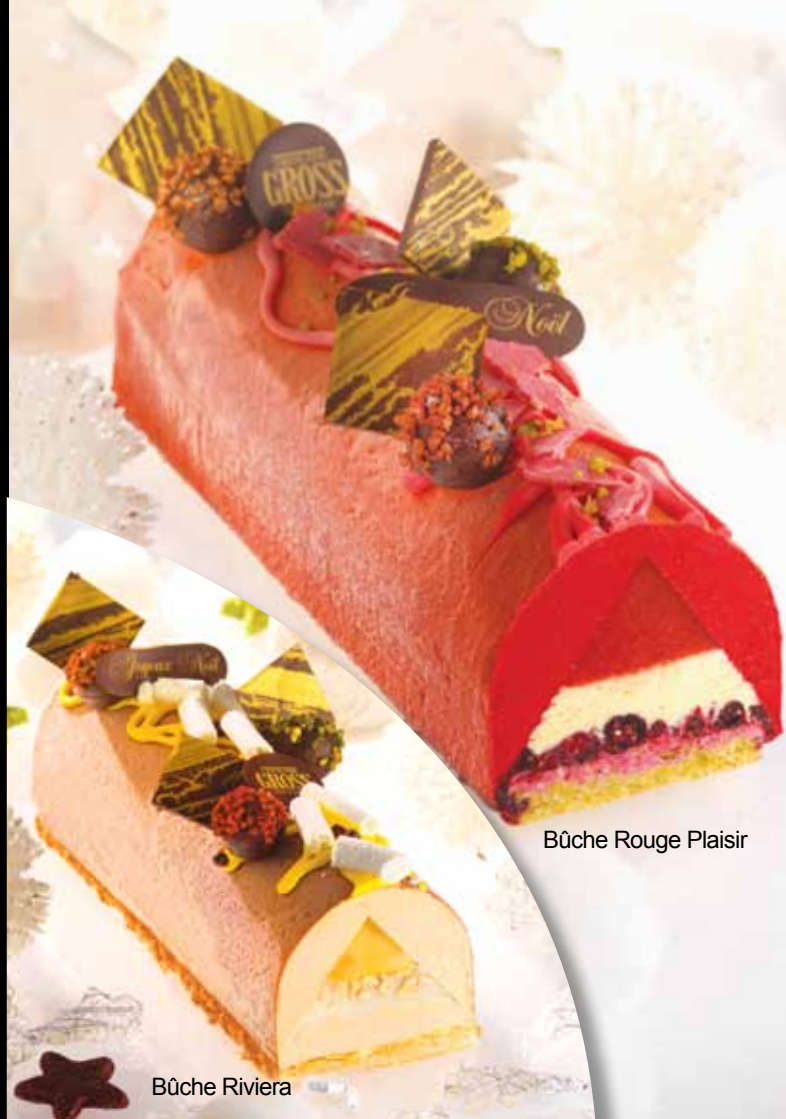
(Sorbet mangue, sorbet passion, sablé nougatine et coulis de fruits rouges, génoise)

## **Coulis et Sauces**

Nous vous proposons d'enrichir votre dessert d'une sauce chocolat, d'une crème anglaise ou d'un coulis aux fruits rouges.

Tarif 3cm/pers : B = 5,60 €/p + Coulis : 5,90 €/p

Tailles : 4p/6p/8p \* bûche traineau : 5,90 €/p - 6 p uniq.



Bûche Rouge Plaisir

Bûche Riviera

# Desserts du Nouvel An

## Calendrier Traditionnel

(Crème au beurre : vanille, chocolat, kirsch, café, praliné, crème amandes)

## Calendrier Pâtissière

(Crème pâtissière et mêmes parfums)

## Calendrier aux Fruits Sauvages

(Mousse myrtilles, mousse fraises des bois, craquant, crème d'amandes et myrtilles, crémeux fraise)

## Calendrier Malaga

(Mousse au chocolat noir, mousse légère à l'Orange, croustillant praliné)

## Calendrier Manus

(Mousse mangue, mousse passion, crémeux exotique, craquant, biscuit chocolat)

## Calendrier Framboise

(Mousse aux framboises, gélatifé de framboises, génoise)

## Calendrier Douceur Printanière

(Bavaroise vanille, coulis de griottes, biscuit viennois, dacquoise pistache)

## Calendrier Festival

(Mariage de chocolat, amer, au lait et ivoire, génoise chocolat)

## Calendrier Rouget de Lisle\*\*

(Meringue amande, biscuit chocolat, bavaroise et framboises à la fine framboise d'Alsace)

## Coulis et Sauces

Nous vous proposons d'enrichir votre dessert d'une sauce chocolat, d'une crème anglaise ou d'un coulis aux fruits rouges.

\*\* unique le 31/12

Tarif : C = 5,40 €/p Autres = 5,60 €/p Avec Coulis : 5,90 €/p

Tailles : 4p/6p/8p/12p

Calendrier Framboise



Calendrier Manus



Calendrier Chocolat glacé

# Desserts Glacés du Nouvel-An

## Calendrier Paradis

(Sorbet et coulis framboise, sorbet mangue, croustillant praliné, biscuit coco)

## Calendrier Chocolat Glacé

(Sorbet chocolat blanc, mousse glacé chocolat lait, ganache vénézuéla)

## Calendrier Brasilia

(Sorbet Mangue, crème glacée et caramel passion au chocolat blond, sablé breton)

## Traineau Glacé Nouvel An 6p\*

(Chocolat noir, glace vanille et chocolat, sorbet framboise et melon, soufflé fraise, moelleux amande)

## La Montre de Minuit

(Vacherin glacé, 3 parfums au choix, décor montre de minuit)

## La Cagette de Fruits Glacés 6p\*

(Fantaisie en nougatine, sorbets en fruits glacés, feux d'artifice)

## Coulis et Sauces

Nous vous proposons d'enrichir votre dessert d'une sauce chocolat, d'une crème anglaise ou d'un coulis aux fruits rouges.

Tarif 5,60 €/p + Coulis : 5,90 €/p Tailles : 4p/6p/8p/12p

Cagette 6.60 €/p et Traineau glacé : 5,90€/p \*Taille unique : 6p

Cagette glacée



Montre de Minuit

## Les Verrines (par boîtes de 5 ou 7)

### Verrines

(Fruits rouges, tiramisu, forêt noire, anamangue, araguani, fraise extra)

### Verrines glacées

(Griotte crumble, fruits rouges, chocobana, fraise / rhubarbe, chocolat et café liégeois, caramel, violette, riviera)

### Coulis et Sauces

Nous vous proposons d'enrichir votre dessert d'une sauce chocolat, d'une crème anglaise ou d'un coulis aux fruits rouges.

## Desserts au Chocolat

### Concorde

(Meringué au chocolat et mousseline chocolat)

### Festival

(Mariage de chocolats : amer, au lait et ivoire, le best-seller de la Maison)

### Cabarete

(Mousse chocolat lait grand cru des Caraïbes, compotée banane/passion, moelleux coco)

### Perle Noire

(Mousse au chocolat, crémeux praliné, craquant feuilleté, palet caramel au beurre salé, biscuit amande)

### Valparaiso

(Crème brûlée vanille, mousse chocolat, croquante et biscuit noisette)



Perle Noire



Verrines glacées



## Desserts Fruités

### Framboise

(Mousse framboise garnie de framboises entières sur un fond de génoise)

### Vergers d'Alsace

(Mousse aux mirabelles, quetsches et mirabelles poêlées, biscuit aux épices)

### Printemps

(Génoise, mousse fraise et mousse fromage blanc, tombée de rhubarbe, fraise)

### Manaus

(Mousse mangue, mousse passion, crémeux exotique, roulade)

### Fruits Sauvages

(Mousse myrtilles, mousse fraise des bois, craquant, crème d'amandes et myrtilles, crémeux fraise)



Fruits Sauvages

## Desserts de Saison

### Été Indien

(Mousse poire, poires caramélisées au miel, crème brûlée cannelle, biscuit épice)

### Forêt Noire

(mousse au kirsch d'Alsace, génoise chocolat punchée kirsch, griottes au kirsch)

### Naples

(Mousse au marrons, crème au cognac, dacquoise au marrons)



Festival

## Desserts Glacés

### Fruits des bois\*

(Sorbet myrtille, crème fraise des bois, parfait vanille, fruits des bois)

### Délice d'Alsace\*

(Glacé fromage blanc, tombée rhubarbe, soufflé fraises, dacquoise) (coulis fraise)

### Chocolat Glacé

(Sorbet chocolat blanc, mousse glacé chocolat lait, ganache vénézuéla)

### Terrine Lorraine 6p

(Terrine sorbet à la mirabelle, mirabelles à l'eau de vie d'Alsace, glace chocolat)

### Kougelhopf Glacé

(Parfait au marc de Gewurtz, raisins macérés, glace vanille)

### Marmite de Fruits

(Corbeille en nougatine et fruits moulés, belle présentation)

### Vacherin glacé

(Glacé, meringue et chantilly, trois parfums au choix)

\* tailles 4p/6p/8p uniquement



Marmite de fruits



Terrine Lorraine



# Chocolats & Gourmandises

## Les Chocolats

(A offrir ou à déguster, en boîte cadeau ou ballotin, partagez l'émotion chocolat)

## Les Macarons

(En boîtes de 7 / 15 ou 20)

## Les Marrons Glacés

(Un plaisir rare et raffiné, à déguster uniquement en cette saison)

## Petits Fours de Noël

(L'assortiment traditionnel de Noël)

## Sapins de Noël en Chocolat

(Divers sapins créatif au chocolat, en magasin)

## Les Coffrets Cadeaux

(Idée gourmande à offrir ou à partager)

## Le Baerewecke

(Pain aux fruits secs et confits traditionnels de la région)

## Le Winachtstolle

(Brioche de Noël aux épices et aux raisins de corinthe)

## Pains d'épices, langues et leckerlis

(Toute une gamme de pains d'épices variés, décorés ou en vrac)

## Cakes Tradition

(Nature, marbré, chocolat, orange, citron, gingembre, écossais amande, écossais)



# GROSS

CHOCOLATIER  
PÂTISSIER  
TRAITEUR



## Renseignements Pratiques

### **Choix des Produits**

Nous garantissons tout le choix jusqu'au 16 décembre  
Date limite pour vos commandes de Noël : le 21 décembre  
Date limite pour vos commandes de Nouvel-An : le 28 décembre

### **Passer Commande**

Vous pouvez passer commande sur place ou par téléphone dans nos magasins, par fax 03 88 95 23 23 ou par mail [contact@gross.fr](mailto:contact@gross.fr)  
Date limite pour vos commandes par fax ou mail : 15 décembre  
Attention ! Nos magasins sont fermés les 25 et 26 décembre et 1er janvier

### **STRASBOURG**

La Place des Halles  
67000 Strasbourg  
tél : 03 88 22 22 77

### **OBERNAI**

66, Rue du général Gouraud  
67210 Obernai  
tél : 03 88 95 51 13

### **SÉLESTAT**

1, Place de la Victoire  
67600 Sélestat  
tél : 03 88 92 00 42

fax : 03 88 95 23 23  
[contact@gross.fr](mailto:contact@gross.fr)

[www.gross.fr](http://www.gross.fr)



Académie Alsacienne  
de la Gastronomie

