

## EN CE MOMENT

### LES BEAUX JOURS TOUT EN LEGERETE: LA TROPEZIENNE



Brioche aromatisée à la fleur d'oranger fourrée à la crème diplomate à la Vanille bio de Madagascar

\*\*\*

4 personnes 19.90€ - 6 personnes 26.90€



GEISPOLSHEIM - CCial Leclerc 4 rue du Fort - 09 51 48 10 58

OBERNAI - 66 rue du Général Gouraud - 03 88 95 51 13

ROSHEIM - 2 rue Jean-Marie Lehn - 03 90 46 52 08

SELESTAT - 1 place de la Victoire - 03 88 92 00 42

STRASBOURG - CCial Les Halles 24 place des Halles - 03 88 22 22 77

contact@gross.fr

WWW.GROSS.FR SUIVEZ-NOUS SUR



**GROSS**  
DEPUIS 1873

PÂTISSIER  
CHOCOLATIER  
TRAITEUR

### LA FRAISE DANS TOUS SES ETATS! Pour quel dessert craquerez-vous?



#### FRAISIER

Biscuit moelleux, mousseline vanille, crème pistache et fraises fraîches

4pers 26€ - 6pers 36€ - 8pers 48€



#### PRINTEMPS

Génoise, mousse fraise et mousse fromage blanc, tombée de rhubarbe, enrobage chocolat blanc et noisette

4pers 26€ - 6pers 36€ - 8pers 48€



#### TARTE AUX FRAISES

4-5pers 23.50€ ; 6pers 29.50€

## Nos Grands Gâteaux



**SAINT-HONORÉ** (parfum au choix: Vanille, Chocolat, Café ou Kirsch)  
Couronne de choux caramélisés fourrés posée sur un disque de pâte feuilletée et généreusement surmontée de crème diplomate du parfum de votre choix.  
4 personnes 26€ 6 personnes 38€ 8 personnes 48€

### CONCORDE

Meringues cacaotées et mousseline chocolat (sans gluten).  
5 personnes 32€ ou 8 personnes 44€



### OPÉRA

Alternance de ganache au chocolat noir extra, de crème au beurre café expresso «Reck» et de biscuit joconde.  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€, 8 personnes 48€



### FORÊT-NOIRE

Tout en légèreté.... deux couches de génoise au cacao, fourrées de mousse au Kirsch et de cerises griottes, surmontées de crème chantilly et de copeaux de chocolat noir extra.  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€ ou 8 personnes 48€



### PARIS-BREST

Pâte à choux craquelin fourrée de crème au praliné noisette, éclats de noisettes torréfiées caramélisées.  
4-5 personnes 29€



### ECLAIR GEANT

(parfum au choix: Vanille, Chocolat, Café]  
Pâte à choux fourrée de mousse diplomate du parfum de votre choix  
4-5 personnes 23€



### FINGER

Biscuit chocolat et amandes, surmonté d'une mousse au chocolat noir amer 67%, d'un craquant au praliné noisette et d'une ganache montée au chocolat  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€ 8 personnes 48€



### FRAMBOISE YUZU

Génoise, mousse vanille bourbon, craquant et compotée de framboise, zeste de citron vert  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€, 8 personnes 48€



### MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment: 1 tartelette citron meringuée, 4 mini éclairs vanille, chocolat, café, pistache, 2 choux Paris-Brest, 2 torches aux marrons, 2 tartelettes framboises, 1 gâteau aux 3 chocolats, 1 chou fourré vanille, 1 tartelette ananas coco.  
Plateau de 14 pièces 19,60€



## Les Brioches

KOUGEL SUCRE (env 300gr)	7,90 €	BRIOCHE PARISIENNE	8,50 €
KOUGEL SUCRE (env 500gr)	11,50 €	ELSASS'TONE	
KOUGEL SUCRE (env 750gr)	17,50 €	(Panettone aux saveurs d'Alsace, fruits confits, raisins sec, amandes et cannelle)	14,50 €
CHINOIS (env 550gr)	13,90 €	STREUSSEL (env 450 gr)	11,90 €
NATTE FOURREE PEPITES (env 550g)	13,90 €		
NATTE SIMPLE (env 300 gr)	6,90 €		
NATTE SUCREE (env 330gr)	8,90 €		

## Les Cakes

CAKE CHOCOLAT couverture chocolat noisettes	16,50 €
CAKE CITRON	14,50 €
CAKE NOISETTE (couverture noisette choc blanc)	16,50 €
CAKE MARBRE	14,50 €
CAKE NATURE	12,50 €



## Les Pains

BAGUETTE TRADITION FRANCAISE	1,20 €	PAIN AUX CEREALES BIO* 400GR	3,80 €
BAGUETTE CAMPAGRAIN BIO*	1,90 €	PAIN AUX NOIX	3,80 €
BAGUETTE EPEAUTRE	2,20 €	PAIN BLANC 500GR	2,50 €
BAGUETTE MULTI CEREALES	1,50 €	PAIN MAIS BIO*	3,80 €
BAGUETTE VIENNOISE	3,00 €	PAIN MUESLI	3,70 €
CAMPAGNE BIO* 400GR	3,80 €	PAVE EPEAUTRE	3,90 €
COMPLET BIO* 400GR	3,70 €	WALKORN	2,95 €
NORDIQUE	3,60 €	BUN	1,20 €
PAIN ANGLAIS 400gr	4,50 €	CROUTE	1,90 €
		FLEURON	1,10 €

\*produits issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-10

# Plaisirs salés

## PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX

Saumon Gravlax, jambon blanc, fromage frais aux herbes, jambon forêt noire, dinde fumée-emmental et graines de moutarde

25 parts 33€

35 parts 45€

## MINI MAURICETTES

3 pces saumon Gravelax, 3 pces jambon forêt noire, 2 pces fromage frais aux herbes et noix, 2 pces dinde fumée-emmental, 2 pces jambon blanc-cornichon  
Plateau de 12 pièces 19,90€

## MINI MAURICETTES DE LA MER

4 pces saumon Gravelax, 4 pces Thon-Pesto Rouge, 4 pces Crevettes cocktail  
Plateau de 12 pièces 22,80€

## BEBE BRIOCHES

Saumon Gravlax 12 pièces 23 €

Foie gras Maison Feyel 12 pièces 31 €

Mix (6 saumon et 6 foie gras) 12 pièces 27 €

## TARTINETTES

Saumon Gravlax, jambon forêt noire, poulet crispy-graines de moutarde, crevettes-mousse aneth, chèvre-miel-noix

Plateau de 12 pièces 24€

## PANIER DIPS DE LEGUMES À CROQUER

Chou-fleur, concombre, carotte, tomates cerises 15€

## FEUILLETÉS SALÉS

Au fromage, au pavot et aux amandes.

220 g (environ 25 pièces) 12,50€

## FEUILLETÉS GOURMANDS ASSORTIS

3 feuilletés saumon, 3 saucisses feuilletées, 3 friands, 3 feuilletés jambon, 2 mini pizzas, 2 mini quiches saumon poireaux, 2 mini quiches Lorraine, 3 escargots feuilletés au roquefort.

21 pièces (environ 350 g) 18,50€

## TRANCHES DE PÂTÉ FICELLE

Pâté de viande en gelée.

Plateau de 12 pièces 19,50€

## KOUGELHOPF SALE AU LARD ET NOIX

env 500gr 15.50€

env. 750gr 18.50€

## NATTE GRATINÉE

Brioche au beurre, noix, lard fumé, gruyère

env 350 gr 11,50€

env 750 gr 17,50€

## PÂTÉ EN CROÛTE ENTIER CHAUD

2/3p 17,90€, 4p 24,50€, 6p 36€

## TOURTE VOLAILLE & MORILLES

2 pers 17€, 4 pers 28€, 6 pers 42€

## TOURTE JAMBON TRUFFES

2 pers 18.50€, 4 pers 32€, 6 pers 45€

## TOURTE VEAU - VIN ROUGE

2 pers 17€, 4 pers 28€, 6 pers 38€

## TOURTE TRADITIONNELLE AU «RIESLING»

2 pers 16€, 4 pers 26.50€, 6 pers 36€



## MILLE-FEUILLES

Trois légères couches de pâte feuilletée et deux couches de crème diplomate vanille de Madagascar bio.

4 personnes 26€, 6 personnes 36€, 8 personnes 48€

## VALPARAISO

Crème brûlée à la vanille Bourbon, mousse au chocolat Manjari, croquant et biscuit noisette

4 personnes 26€, 6 personnes 36€, 8 personnes 48€



## PIÑA COLADA (sans alcool)

En texture très aérienne, un mélange de mousse coco et de crémeux ananas, d'un craquant aux fruits exotiques, d'une compote d'ananas rôti sur un biscuit dacquoise coco-amandes torréfiées. Couverture coco râpée.

4 personnes 26€, 6 personnes 36€, 8 personnes 48€



## SYMPHONIE FRUITS ASSORTIS ou FRAMBOISES ou FRAISES

Biscuit fond sablé, fourré à la crème diplomate vanille de Madagascar bio, ou mousse Kirsch surmonté de fruits frais assortis

4/5 personnes 28€/; 6/7 personnes 42€

## TARTE AUX FRAMBOISES

Fond sablé, crème diplomate vanille, biscuit, chantilly, le tout surmonté de framboises, compote de framboises et citron vert.

3 personnes 18,50€, 4-5 personnes 23€, 6 personnes 29€, 8 personnes 45€



## FRUITS SAUVAGES

Mousse aux myrtilles sauvages, crémeux fraise, mousse fraises Mara des bois sur un biscuit craquant à la myrtille. Décoration à la ganache montée au chocolat blanc ivoire.

4 personnes 26€, 6 personnes 36€, 8 personnes 48€

## CARRÉ FRAISES FRAMBOISES

Sablé breton surmonté d'une légère couche de frangipane, compotée de framboises et citron vert, crème diplomate à la vanille Bourbon, ganache montée au chocolat blanc «ivoire», framboises d'Alsace et fraises fraîches.

4-5 personnes 29€, 6-7 personnes 36€



## FESTIVAL

Mariage de mousses au chocolats: amer, lait et ivoire sur biscuit craquant

4 personnes 26€, 6 personnes 36€, 8 personnes 48€





## Nos Gâteaux Glacés

### MARMITE GLACEE

Craquant, crème glacée à la vanille de Madagascar Bio, sorbets assortis moulés en fruits  
6 personnes 39€



### CARACHOC

Dacquoise amande, pralin craquant, glaces chocolat, vanille et caramel beurre salé. Couverture glaçage miroir chocolat et éclats de noisettes caramélisées  
6 personnes 36€

### DELICE D'ALSACE

Glace au yaourt, tombée de rhubarbe, soufflé fraise, dacquoise  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€



### FRUITS DES BOIS

Sorbet myrtille, crème glacée fraise des bois, fruits des bois et parfait vanille  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€

### PYRAMIDE DE CHOUX PROFITEROLES

Choux fourrés à la crème glacée à la vanille Bourbon, sauce au chocolat noir extra. Accompagnée d'un coulis de chocolat noir extra  
13 choux 31€ - 25 choux 59€

### VACHERIN EXOTIQUE

Sorbets mangue, passion et citron vert, meringue et chantilly  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€

### VACHERIN TRADITIONNEL

Glace vanille Bourbon, sorbet framboise, glace au chocolat, meringue et chantilly  
4 personnes 26€, 6 personnes 36€



### POIRE ROYALE

Parfait Poire Williams, crème glacée au chocolat, sorbet poire et sauce au chocolat noir extra  
6-7 personnes 36€, 9-10 personnes 48€

### KOUGELHOPF GLACE

Parfait au marc de Gewurtz, raisins macérés, glace vanille  
3-4 personnes 26€, 5-6 personnes 36€



## Vos Grandes Occasions



### GATEAU A ETAGES "WEDDING CAKE"

Gâteau à étages avec parfums au choix, finition pâte à sucre ou ganache selon décor souhaité. Jusqu'à 4 étages de 10cm de hauteur chacun  
De 20 à 60 personnes 7.80€/personne

### PIECE MONTEE DE CHOUX FOURRES

Crème pâtissière Vanille Bourbon Bio de Madagascar, Chocolat, Café Espresso Reck au choix. Décor nougatine et plaquette personnalisée

De 40 à 80 choux 2.80€/chou  
De 80 de 160 choux 2.50€/chou  
Choux sur plateau 1.90€/chou

### CORNE D'ABONDANCE GLACEE

Corne et plateau en nougatine 60€ (corne supplémentaire +30€)  
Avec assortiments de crèmes glacées et sorbets moulés en forme de fruits et boules simples  
De 1 à 50 boules 2.50€/boule  
A partir de 51 boules 2.25€/boule



### PYRAMIDE DE MACARONS

Divers parfums assortis au choix  
24/ 60/ 84 /112 pièces 1.40€/pièce  
Caution support 40€

### GRAND VACHERIN

3 parfums glace ou sorbet au choix, meringue 8 pers 52€, 10 pers 65€, 12 pers 78€, 15 pers 97.5€

### CHARLOTTE MONTEE

Support en escalier décoré 6 gâteaux 8 pers 270€  
Caution 100€

### GRANDS GATEAUX RECTANGULAIRES

15 personnes, 20 personnes,, 24 personnes, 48 personnes  
Grand gâteau rectangulaire au choix:  
Festival, Finger, Fruits Sauvages, Opéra, Piña Colada  
15 personnes 80€, 20 personnes 110€, 24 personnes 129€, 48 personnes 258€

