

La GRIOTTE

PÂTISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER

CARTE DE NOËL 2024

13, RUE CHARLES DE GAULLE
68130 ALTKIRCH
TÉL. 03 89 08 24 45

WWW.LAGRIOTTE-PATISSERIE.FR

Retrouvez-nous sur  PÂTISSERIE LA GRIOTTE



BÛCHES

DE 4 À 12 PERSONNES

FORESTINE (sans gluten)

Mousse chocolat 73%, crémeux 73% au grué de cacao, biscuit chocolat sans farine

NEGUS

Mousse chocolat 66%, crémeux caramel, caramel tendre, croustillant caramel, biscuit chocolat sans farine

SOTTISE

Mousse pamplemousse rose, confit framboise, ganache montée poivre de Timut, croustillant framboise

COCON

Mousse cream cheese, confit myrtille, ganache montée cannelle, biscuit citron-thym

KALINETTE

Mousse allégée praliné, chantilly-mascarpone poire, compotée de poire, croustillant praliné biscuit amande

BERLINGOT

Mousse mûre, crémeux bergamotte, biscuit madeleine, croustillant citron

PAPALINE (sans gluten)

Mousse figue de Barbarie, confit de figue de Barbarie, ganache fleur de sureau, gel litchi, dacquois amande

BOULET (sans gluten)

Mousse marron, crémeux marron, gel marron, biscuit à la châtaigne

BÛCHES GLACÉES

DE 4 À 12 PERSONNES

CHIQUE (sans gluten)

Sorbet framboise, sorbet passion, gel passion, dacquois amande

CHOUPETTE (sans gluten)

Sorbet fraise, parfait vanille parsemé d'amandes grillées, dacquois amande

CHOUCHOU

Glace cacahuète, sorbet banane, croustillant cacahuète, dacquois amande

GRISSETTE (sans gluten)

Sorbet quetsche, glace cannelle, dacquois aux épices

TARIF DES BÛCHES

4 pers : **26€** / 6 pers : **39€**
8 pers : **52€** / 10/12 pers : **72€**

L'INCONTOURNABLE

TRADITION (uniquement en 4 pers : 24€ et 6 pers : 36€)

Biscuit roulade, crème au beurre au choix : café, chocolat, kirsch ou vanille

NOËL POUR TOUS

SANS LACTOSE, SANS GLUTEN, SANS OEUF

GALLIEN

Mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait,
croustillant praliné-chocolat noir

4 pers : **28€** / 6 pers : **42€**

TRAITEUR

PAIN SURPRISE LONG

Saumon, thon, fromage, carotte-gingembre, curry-mangue

20 parts : **22€** / 30 parts : **33€** / 40 parts : **44€**

MINI QUICHES

Plateau de 24 pièces : **32,40€**

CHOUQUETTES

Plateau de 20 mini choux à l'emmental : **16€**

MIGNIARDISES

Plateau de 24 pièces : **31,20€** / 42 pièces : **54,60€** / 60 pièces : **78,00€**

DOUCEURS DE FIN D'ANNÉE

**Berawecka, Bredala de Noël, Cake de Noël,
Sablés de Noël sans sucre, Linzer, Marrons glacés**

N'hésitez pas à nous contacter au **03 89 08 24 45**

ÉPIPHANIE LE 5 JANVIER 2024

PENSEZ À COMMANDER VOS GALETTES

NOUVEL AN

2025

Mousse beurre praliné Cognac, fond meringué,
biscuit amande punché Cognac

SAINT SYLVESTRE

Saint Honoré chocolat

COTILLON

Mousse citron vert, mousse cassis, confit cassis,
dacquois framboise

Uniquement en :

4 pers : **24€**

6 pers : **35€**

8 pers : **46€**

NOUVEL AN GLACÉ

VACHERIN OU ENTREMET GLACÉ

à composer avec

Nos glaces :

Café, chocolat, praliné, vanille, pistache

Nos sorbets :

banane, fraise, framboise, mangue, passion,
pêche des vignes

De 4 à 12 personnes

Entremet glacé : **6,00€ / pers**

Vacherin glacé : **6,50€ / pers**

BRETZEL DU NOUVEL AN

1^{er} porte-bonheur de 2025 : **9,50€ / pièce**

La GRIOTTE

PÂTISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER

NOS HORAIRES POUR NOËL

Lundi 23 décembre : **8h-12h30 / 13h30-17h**

Mardi 24 décembre : **7h-14h**

Mercredi 25 décembre : **10h-12h**

Jeudi 26 décembre : **FERMÉ**

NOS HORAIRES POUR NOUVEL AN

Lundi 30 décembre : **9h-12h30 / 13h30-17h**

Mardi 31 décembre : **7h-14h**

Mercredi 1^{er} janvier : **FERMÉ**

Jeudi 2 janvier : **FERMÉ**

Retrouvez-nous sur



PÂTISSERIE LA GRIOTTE