

# La GRIOTTE

PÂTISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER

## CARTE DE NOËL 2025

13, rue Charles de Gaulle  
68130 ALTKIRCH  
03 89 08 24 45 / lagriotte-patisserie.fr



# BÛCHES

DE 4 À 12 PERSONNES

## OO

Mousse chocolat 64%, croustillant sablé  
gianduja, cake chocolat

## LAZ (sans gluten)

Mousse banane, crémeux noix de Pécan,  
caramel noisette, cake banane et noix de Pécan

## RI

Mousse pop-corn, crémeux abricot, confit  
d'abricot, caramel tendre, croustillant pop-corn

## OZ

Mousse miel, crémeux thym, confit citron,  
croustillant miel, madeleine

## LOR

Mousse framboise, ganache montée sésame,  
gelée de mûre, croustillant sésame noir

## AMY (sans gluten)

Mousse mangue-passion, mousse cocktail  
d'agrumes, biscuit amande

## LYS

Suprême vanille, crémeux fruits rouges,  
biscuit viennois

## BOU (sans gluten)

Mousse marron, crémeux marron,  
biscuit à la châtaigne

# BÛCHES GLACÉES

DE 4 À 12 PERSONNES

## FA (sans gluten)

Sorbet cocktail d'agrumes, sorbet exotique,  
dacquois citron vert

## BEY (sans gluten)

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

## AZE (sans gluten)

Glace praliné, sorbet abricot,  
dacquois amande

## SY (sans gluten)

Sorbet pamplemousse rose-basilic, sorbet  
mangue-orange-cassis, dacquois citron

## TARIFS 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



# 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€**

## 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 4 JANVIER 2026**

Pensez à commander vos galettes

# NOUVEL AN

DE 4 À 8 PERSONNES

## 2026

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir,  
biscuit amande

## SAINT SYLVESTRE

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

## COTILLON

Saint Honoré exotique

## TARIFS

4 pers : **24€**

6 pers : **35€**

8 pers : **46€**

# NOUVEL AN GLACÉ

DE 4 À 12 PERSONNES

## VACHERIN OU ENTREMET GLACÉ

à composer avec :

### Nos glaces :

café, chocolat, praliné, vanille, pistache

### Nos sorbets :

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

## TARIFS

Entremet glacé : **6,00€ / pers**

Vacherin glacé : **6,50€ / pers**

# BRETZEL DU NOUVEL AN

1<sup>er</sup> porte-bonheur de 2026 : **9,50€ / pièce**



PÂTISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER

## HORAIRES D'OUVERTURE - NOËL

Lundi 22 décembre :	<b>8h00-12h30 / 13h30-17h00</b>
Mardi 23 décembre :	<b>8h00-12h30 / 13h30-16h00</b>
Mercredi 24 décembre :	<b>7h30-14h00</b>
Jeudi 25 décembre :	<b>10h00-12h00</b>
Vendredi 26 décembre :	<b>FERMÉ</b>

## HORAIRES D'OUVERTURE - NOUVEL AN

Lundi 29 décembre :	<b>9h00-12h00 / 13h30-17h00</b>
Mardi 30 décembre :	<b>8h00-12h30 / 13h30-16h00</b>
Mercredi 31 décembre :	<b>7h30-14h00</b>
Jeudi 1 <sup>er</sup> janvier :	<b>FERMÉ</b>