



COLLECTION

CARTE DES FÊTES

2022/2023

par Jean-Claude Ziegler





Douceurs salées

KOUGELHOPF SALÉ

Lard et noix.

10/12 parts 14.50€

SALÉS FEUILLETÉS

À chauffer au four.

Petit plateau env. 20 pièces 15.95€

MINIS PÂTÉS EN CROÛTE

Viande de porc et veau marinée origine française, pistache concassée.

Coffret de 12 pièces 19.20€

CANAPÉS ASSORTIS

Chou rouge marron, jambon fromage, chocolat foie gras, saumon wasabi, magret mousse de foie, jambon serrano, crevette guacamole, poulet asperge verte.

Coffret de 16 pièces 21.60€

VERRINES SALÉES

Poulet rôti fromage frais œuf de caille et parmesan, saumon gravlax avocat pamplemousse et citron vert, foie gras pain d'épices poire et pomme, magret de canard potimarron figue et noisette.

Coffret de 12 pièces 25.20€

TOASTS FOIE GRAS CHOCOLAT

Coffret de 16 pièces 35.20€
(Quantité limitée)

MICHE NORDIQUE GARNIE

Poulet curry cornichon, saumon gravlax fromage frais au raifort, mousse de foie de canard, magret de canard et pruneaux.

Env. 30 parts 27.50€

BRIOCHE GARNIE

Crabe sauce cocktail.

Env. 40 parts 39.95€

PAIN AUX NOIX GARNI (long)

Rillettes de poulet roquette, chèvre frais poivre cacao, saumon fumé beurre citronné, rosbeef crème de raifort et cornichons.

Env. 35 parts 33.00€

BLINIS DE SAUMON FUMÉ

Chantilly au citron vert et aneth.

Coffret de 20 pièces 24.00€



Afin de vous satisfaire au mieux et pour une organisation optimale, **le délai de commande pour Noël est fixé au samedi 17 décembre inclus.**

Et pour plus de confort, passez sur notre site :

www.ziegler-jc.com





Collection Glacée

Date limite de commande 17/12/22



DANSEUSE # NEW

Sablé breton, cubes de pomme au caramel, parfait chocolat lacté caramel et sorbet pomme granny-smith.

Taille unique pour 5 pers. 32.95€



TORNADE # NEW

Streussel, parfait à la vanille de Madagascar, sorbet chocolat lacté aux zestes de clémentine, sorbet chocolat noir pure origine Vénézuéla 72%.

Taille unique pour 5 pers. 32.95€



MONTAGNE ENNEIGÉE

Sablé linzer, confit de framboise, sorbet framboise, crème glacée au pain d'épices.

Taille unique pour 5 pers 39.95€



BONNET DE NOËL

Biscuit rose de Reims, croustillant framboise, glace chocolat blanc, sorbet fraise Mara des bois.

Taille unique pour 5 pers 39.95€



NOS GLACES ET SORBETS

Parfums spécifiques pour les fêtes en plus des habituels classiques, pain d'épices, mandarine, marron, ...

Disponible en demi-litre à partir de 8.95€ le pot



Bûches Créations

Tailles uniques pour 5 pers 32 €

FRINGANT # NEW

Biscuit coco, croustillant passion, gelée de mangue - passion et mousse verveine et citron vert.



CUPIDON # NEW

Biscuit framboise, crémeux popcorn, mousse framboise et crémeux pistache.



FURIE # NEW

Biscuit chocolat, marmelade d'orange, mousse clémentine de Corse IGP et crème passion orange.



TONNERRE # NEW

Sablé cookies, caramel cacahuètes, crémeux caramel à la fleur de sel, mousse chocolat noir pure origine Pérou 63%.



COMÈTE # NEW

Croustillant à la farine de châtaigne, biscuit noisette, marmelade pomme orange et cannelle, mousse chocolat noisette aux épices de Noël.



**BÛCHES TRADITIONS
CHOCOLAT OU KIRSCH**

Taille unique pour 5 pers. 26,50€

Nouvel an



ÉPHÉMÈRE 2023

Dacquoise châtaigne aux éclats de noisettes caramélisées, confit de framboise et mousse à la châtaigne d'Ardèche AOP.

Taille unique pour 6 pers. 39.95€



Certains entremets de notre carte
Automne - Hiver 2022/2023
seront disponibles sur commande
avec **un décor Nouvel An**

Date limite de commande
le mercredi 28 décembre 2022

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de mignardises,
pour finir sur une touche sucrée !

Coffret de 16 pièces à 21.60€



Épiphanie



AMANDE

Pâte feuilletée pur beurre, frangipane aux amandes.



POMME

Pâte feuilletée pur beurre, frangipane à la cannelle, cubes et compote de pomme.



PISTACHE GRIOTTE

Pâte feuilletée pur beurre, frangipane à la pistache, parsemée de griotte.



POIRE CHOCOLAT #NEW

Pâte feuilletée pur beurre, frangipane au chocolat, poires pochées et infusées aux épices.

Taille unique pour 6 pers.



Nos galettes briochées 100% pur beurre :
Nature, pépites de chocolat noir ou fruits confits

Toutes nos **galettes** sont **disponibles** sur commande
à partir du **mardi 3 janvier 2023**



Gourmandises de fin d'année

BERAWECKA
STOLLE DE NOËL
COFFRET DE CHOCOLATS
CALENDRIER GOURMAND
CAKE AUX ÉPICES
CAKE CHOCOLAT ORANGE
PAIN D'ÉPICES
COFFRET GARNI
CONFITURE DE NOËL
BREDELES



JEAN-CLAUDE ZIEGLER
Pâtisserie - Chocolaterie

23 avenue de la Forêt-Noire, 67 000 Strasbourg
03 88 61 45 95 - jc.ziegler@wanadoo.fr

Nos horaires

Du mardi au vendredi de 7h30 à 19h00
Samedi de 7h30 à 17h00
Fermé dimanche et lundi

Pour les fêtes

Vendredi 23 décembre de 7h30 à 19h00
Samedi 24 décembre de 7h30 à 16h00
Dimanche 25 et lundi 26 décembre - **Fermé**
Samedi 31 décembre de 7h30 à 14h00
Dimanche 1^{er} et lundi 2 janvier 2023 - **Fermé**



Christel et Jean-Claude Ziegler,
ainsi que toute l'équipe
vous souhaitent de belles
fêtes de fin d'année et une
excellente année 2023 !

Allergènes présents dans nos créations :



Pour plus de confort, passez
vos commandes sur notre site
avant le 17 décembre 2022 :

www.ziegler-jc.com