



COLLECTION  
**Automne • Hiver**  
*2023/2024*

par Jean-Claude Ziegler



# LES ENTREMETS # CRÉATIONS

## EDEN # NEW

Biscuit à la noix de coco et aux agrumes, compote mangue passion, crémeux citron yuzu et mousse à la noix de coco.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



## SAVANA # NEW

Dacquoise et croustillant pistache, crémeux pistache et crème légère à la noisette.

Disponible pour 4 p. 23.80€ / 6 p. 35.70€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



## MILO # BEST-SELLERS

Sablé breton à la farine de sarrasin, biscuit moelleux, compotée de pomme façon tatin, mousse pomme granny-smith.

Disponible pour 4 p. 23.80€ / 6 p. 35.70€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



## MARCELLO # BEST-SELLERS

Biscuit cacao, praliné croustillant aux noix de pécan, gelée de poire infusée à la fève de tonka, mousse au chocolat lacté pure origine République Dominicaine 46%.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



# GOURMANDES # LES TARTES

## CITRON MERINGUÉE

Sablé aux amandes, crème citron de Syracuse IGP et meringue.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



## POIRE CHOCO FRAMBOISE ÉPICES # NEW

Sablé linzer, frangipane noisette imbibée d'un sirop d'épices, ganache moussée chocolat lacté 46%, pure origine République Dominicaine sublimée de poire aux épices et framboises fraîches.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



## AGRÛMES # NEW

Dacquoise aux amandes, confit d'orange et mandarine, crème mousseline aux agrumes et suprêmes d'agrumes.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



## CARAMEL CACAHUÈTE # NEW

Sablé breton, caramel à la fleur de sel aux éclats de cacahuètes grillées, crème cacahuète, ganache montée chocolat lacté caramel.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



## MIGNARDISES SUCRÉES

La composition varie selon la saison.

Coffret de 16 pièces à 24.00€

Plateau de 35 mignardises 52.50€



# LES ENTREMETS # INCONTOURNABLES

## SAINT HONORÉ

Pâte feuilletée, crème chiboust vanille, choux caramélisés et chantilly à la vanille.

Se consomme le jour même.

Disponible pour 4 p. 26.00€ / 6 p. 39.00€ / 8 p. 52.00€



## PARIS-BREST

Pâte à choux, praliné noisette à l'ancienne et mousseline légère au praliné.

Disponible pour 4 p. 26.00€ / 6 p. 39.00€ / 8 p. 52.00€



## MONT BLANC

Streussel à la farine de châtaigne, chantilly, meringue et crème de châtaigne d'Ardèche AOP.

Disponible pour 4 pers. 28.00€ ou 6 pers. 41.95€



## FORÊT-NOIRE

Biscuit chocolat, cerise au kirsch, mousse au chocolat noir pure origine Madagascar 64% et bavaroise au kirsch.

Disponible pour 4 p. 23.80€ / 6 p. 35.70€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



## ARANCIA # BEST-SELLER

Croustillant short bread, biscuit moelleux chocolat, marmelade d'orange, mousse au chocolat noir pure origine Madagascar 64% et mousse chocolat lacté.

Disponible pour 4 p. 23.80€ / 6 p. 35.70€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



# CHOCOLATÉS # LES ENTREMETS

## JIMMY # BEST-SELLERS

Streussel croustillant, biscuit cacao, crémeux et mousse chocolat pure origine Vénézuéla 72%.

Disponible pour 4 p. 23.80€ / 6 p. 35.70€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



## MAGIE NOIRE # SIGNATURE

Biscuit chocolat sans farine, mousse au chocolat noir 70%, meringue au chocolat et gelée de cacao.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



## TARTE AU CHOCOLAT # SIGNATURE

Sablé chocolat, ganache et crémeux chocolat noir 72% pure origine Vénézuéla et streussel cacao.

Disponible pour 4 pers. 26.00€ ou 6 pers. 39.00€



## CUBIK # SIGNATURE

Biscuit au chocolat sans farine, crème brûlée à la vanille de Madagascar, feuilletine croustillante praliné et mousse chocolat 70% Guanaja\*.

\*Assemblage de grands crus.

Taille unique pour 5/6 pers. 35.95€



## OPÉRA

Biscuit Joconde imbibé de café, crème légère au café et ganache chocolat noir.

Disponible pour 4 p. 23.80€ / 6 p. 35.70€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



# LES ENTREMETS # GLACÉS

## VACHERIN

Meringue garnie de glace à la vanille, glace au chocolat et sorbet à la framboise. Accompagné d'un coulis de framboise.

Taille unique 6 pers. 39.00€



## DOUDOU

Sorbet abricot de la vallée du Rhône, nougat glacé, glace pistache et dacquoise aux éclats de pistache.

Taille unique 5/6 p. 36.50€



## ARLEQUIN

Biscuit macaron, superposition de sorbets, cassis, framboise, fraise, pomme verte, passion mangue, citron et chantilly chocolat ivoire.

Taille unique 6 pers. 39.00€



## PROFITEROLES

Pâte sablée cacao, ganache ivoire à la vanille, enrobées de chocolat noir aux éclats de fruits secs, choux garnis de glace à la vanille de Madagascar nappés de chocolat noir.

Taille unique 6 pers. 42.95€



## NOS GLACES ET SORBETS

Sont disponibles en 1/2 litre à partir de 9.50€ le pot



# COCKTAILS # LES APÉRITIFS

---

## VERRINES SALÉES

Coffret de 12 pièces à 28.95€

---

## WRAPS

Plateau de 12 pièces à 17.95€

Plateau de 20 pièces à 29.90€

---

## SALÉS FEUILLETÉS

(à chauffer au four)

Plateau env. 20 pièces à 18.35€

---

## BLINIS DE SAUMON

Coffret de 20 pièces à 29.95€

Plateau de 28 pièces à 40.60€

---

## KOUGELHOPF SALÉ

Lard et noix env. 10/12 parts à 17.65€

---

## TARTINES SALÉES

Plateau de 15 pièces à 23.25€

Plateau de 24 pièces à 37.25€

---

## CANAPÉS

Coffret de 16 pièces à 24.95€

Plateau de 30 pièces à 46.60€

---

## MINI PÂTÉ EN CROÛTE

Coffret de 12 pièces à 24.95€

---

## PAIN AUX NOIX (long)

Mousse de foie de canard, magret fumé et roquette.

Beurre à la moutarde à l'ancienne jambon blanc, cornichons.

Fromage frais au raifort, saumon fumé, aneth. Chèvre noisette concassée.

Pour 4/6 pers. env. 35 parts à 37.95€

---

## BRIOCHE AU CRABE

Env. 40 parts à 45.95€

---

## MICHE NORDIQUE

Poulet curry cornichon.

Saumon gravlax fromage frais au raifort.

Mousse de foie de canard, magret de canard et pruneaux.

Env. 30 parts à 33.25€

---

## MINI MAURICETTE GARNIE

Plateau de 10 pièces à 25.00€

Plateau de 15 pièces à 37.50€

*Nous sommes à votre écoute et vous conseillons avec plaisir pour l'organisation de vos apéritifs et cocktails dînatoires.*



## JEAN-CLAUDE ZIEGLER

Chocolaterie • Pâtisserie • Glacerie

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

### *Nos horaires*

Du mardi au vendredi de 7h30 à 19h00

Samedi de 7h30 à 17h00

Fermé le dimanche et le lundi



Les allergènes présents dans nos créations sont représentés par des pictogrammes dont vous trouverez la description ci-dessous :



Pour encore plus de confort, **pensez à commander directement et en toute tranquillité** sur notre **site e-commerce** : [www.ziegler-jc.com](http://www.ziegler-jc.com)



Carte disponible jusqu'au 13 avril 2024

Carte création Christel ZIEGLER 09/23 - Reproduction interdite - Jean-Claude ZIEGLER SARL  
Photos non contractuelles - Sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières

