



COLLECTION 2024
par Jean-Claude Ziegler

Printemps Été



LES ENTREMETS # FRUITÉS

SORRENTO # NEW

Crumble croustillant fraise, biscuit au citron, compotée de fraise Mara des bois, mousse au citron de Syracuse et chantilly limoncello.

Disponible pour 4 p. 28.60€ ou 6 p. 39.00€



MILADY # NEW

Dacquoise au muesli, gelée de figes, crémeux nougat et mousse framboise.

Disponible pour 4 p. 28.60€ ou 6 p. 39.00€



PURE # BEST-SELLERS

Biscuit pain de Gênes aux éclats de dragées, compotée d'abricot de la vallée du Rhône, mousse aérienne au yaourt grec.

Disponible pour 4 p. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



ARYA # BEST-SELLERS

Sablé gourmand façon cookies aux céréales, compotée de mangue Alphonso et fruits de la passion, mousse chocolat noir 55% pure origine Brésil aux notes de fruits de la passion.

Disponible pour 4 p. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



FRUITÉES # LES TARTES

VANILLE FRAISE # INCONTOURNABLE

Sablé aux amandes, frangipane au citron, mousse mascarpone à la vanille de Madagascar et fraises de saison.

Disponible pour 4 p. 28.60€ et 6 p. 39.00€



PÊCHE ABRICOT AMANDE

BEST-SELLERS

DISPONIBLE DE MAI À SEPTEMBRE

Sablé breton, compotée de pêche des vignes, crème d'amandes aux pêches rôties, ganache montée ivoire amande, garnie de pêche et abricot frais selon la récolte.

Disponible pour 4 p. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



CHOCOLAT MENTHE

FRUITS ROUGES # BEST-SELLERS

Sablé chocolat, moelleux chocolat amande, confit de framboise, ganache montée chocolat noir 64% pure origine Madagascar infusée à la menthe fraîche, garnie de fruits rouges frais de saison.

Disponible pour 4 p. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



FRAMBOISE BASILIC

(MA TARTE À MOI) # BEST-SELLERS

Dacquoise aux amandes, gelée de framboise, crème infusée au basilic, garnie de framboises de saison.

Disponible pour 4 p. 28.60€ et 6 p. 39.00€



MIGNARDISES SUCRÉES

La composition varie selon la saison.

Coffret de 16 pièces 28.80€

Plateau de 35 pièces 55.95€



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. 28.60€ / 6 p. 39.00€ / 8 p. 52.00€



FRAISIER

Pâte sablée, confiture de fruits rouges, biscuit punché au sirop léger, crème mousseline à la vanille, garnie de fraises de saison.

Disponible pour 4 p. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 8 p. 47.60€ / 10 p. 59.50€ / 12 p. 71.40€ au-delà nous consulter.



PARIS-BREST

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

Disponible pour 4 p. 28.60€ / 6 p. 39.00€ / 8 p. 52.00€



CITRON MERINGUÉE

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

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



HARMONIE

Sablé chocolat, biscuit moelleux au chocolat entrecoupé d'une crème légère au chocolat noir 64% pure origine Madagascar et garnie de fruits rouges frais.

Disponible pour 4 p. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 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. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 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. 28.60€ 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. 28.60€ 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. 36.50€



OPÉRA

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

Disponible pour 4 p. 27.00€ / 6 p. 36.60€ / 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 de Madagascar, glace au chocolat noir 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. 42.95€



PROFITEROLES

Pâte sablée cacao et ganache ivoire à la vanille, enrobées d'un nappage gourmand chocolaté, choux garnis de glace à la vanille de Madagascar. Accompagné d'une sauce au chocolat.

Taille unique 6 pers. 42.95€



NOS GLACES ET SORBETS

Sont disponibles en 1/2 litre à partir de 9.95€ le pot

COCKTAILS # LES APÉRITIFS

VERRINES SALÉES

Filet de poulet et crème façon César – Tomate mozzarella – Saumon gravlax concombre – Chèvre et ratatouille.

Composition pouvant varier selon le marché.

Coffret de 12 pièces à 28.95€

WRAPS

Poulet asperge caviar d'aubergines – Jambon œuf tomate – Saumon raifort – Chèvre tomatade – Jambon Serrano légumes grillés – Tomate roquette et burrata.

Plateau de 12 pièces à 19.20€

Plateau de 20 pièces à 29.90€

SALÉS FEUILLETÉS

(à chauffer au four)

Plateau env. 20 pièces à 18.35€

BLINIS DE SAUMON FUMÉ

Chantilly au citron vert, raifort et aneth.

Coffret de 20 pièces à 35.00€

Plateau de 28 pièces à 44.80€

KOUGELHOPF SALÉ

Lard et noix.

Env. 10/12 parts à 17.65€

TARTINES SALÉES

Saumon gravlax – Jambon fromage – Poulet asperge – Mousse de foie magret – Chorizo légumes – Œuf tomate – Jambon Serrano pesto – Chèvre tomate.

Exemple de composition, pouvant varier selon le marché.

Plateau de 15 pièces à 27.00€

Plateau de 24 pièces à 38.40€

CANAPÉS SALÉS

Saumon gravlax – Jambon fromage – Poulet asperge – Mousse de foie magret – Chorizo légumes – Œuf tomate – Jambon Serrano pesto – Chèvre tomate.

Exemple de composition, pouvant varier selon le marché.

Coffret de 16 pièces à 28.80€

Plateau de 30 pièces à 48.00€

MINI PÂTÉ EN CROÛTE

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

Coffret de 12 pièces à 25.80€

PAIN AUX NOIX GARNI (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 gravlax, aneth. Chèvre frais noisette concassée.

Pour 4/6 env. 35 parts à 37.95€

BRIOCHE GARNIE

Crabe sauce cocktail

Env. 40 parts à 45.95€

MICHE NORDIQUE GARNIE

Poulet curry, cornichons.

Saumon gravlax, raifort.

Jambon Serrano, pesto, tomate confite.

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 :



gluten



fruits à coque



sésame



œufs



soja



arachides



lait



gélatine de poisson

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



Carte disponible jusqu'au 30 septembre 2024

Carte création Christel ZIEGLER 03/24 - Reproduction interdite - Jean-Claude ZIEGLER SARL
Photos non contractuelles - Sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières