



## LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2011/2012

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

### COLLECTION DE BÛCHES DE NOËL 2011

#### DIAMANT NOIR

Meringue au cacao extra brut, fin biscuit au chocolat et chantilly au chocolat mi-amer.  
*Un entremet devenu un classique de la Pâtisserie KIENY !*

#### CAFÉ' IN

Biscuit dacquoise, praliné croustillant au maïs grillé,  
crèmeux au café et mousse chocolat de l'île de Java.

#### RIEDISHEIM - TOKYO

Biscuit aux amandes, compotée aux fruits du Berawecka revigorée par  
une fine marmelade au yuzu (agrume japonais évoquant le pamplemousse et la mandarine)  
et mousse chocolat au lait.

#### COMPLICE

Biscuit fin aux amandes, chocolat et aux épices douces, mousse framboise et mousse chocolat noir.

#### COLIBRI

Biscuit pistache, mousse citron vert et pulpe fraise.

#### L'ECLAIR XXL « version 2011 »

Pâte à choux garnie d'une crème Cheese cake à la vanille, pulpe fraise, framboise et griotte.  
*(Uniquement disponible pour 4 ou 6 personnes)*

#### ALLEGRESSE \*

Biscuit aux marrons, crème aux marrons, coulis mandarine et  
mousse à la vanille de Madagascar.

#### KALAMANSI

Biscuit aux éclats de fruits secs, crèmeux au kalamansi (agrume évoquant  
l'orange amère aromatique) et mousse mangue.

#### TRADITION KIRSCH \*

Génoise imbibée au Kirsch, garnie d'une crème au beurre légère kirschée et de petits morceaux de  
bigarreaux, le tout recouvert d'une fine feuille de pâte d'amande.

\* alcoolisé



## LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2011/2012

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

### BÛCHES GLACÉES

#### SURPRISE

Assortiment de glaces et sorbets, façon « vacherin surprise », décorée de meringue et chantilly.

#### TRESOR

Biscuit amande chocolat, crème glacée au chocolat incrustée de perles craquantes au chocolat, sorbet aux fruits de la passion.

#### AKANE

Biscuit amande, glace à la vanille, sorbet cassis et sorbet fraise.

#### PORTO RICO \*

Biscuit amande coco, crème glacée Pinacolada (ananas coco rhum) et sorbet aux agrumes.

#### TOUTES NOS BUCHES ET BUCHES GLACÉES SONT DISPONIBLES POUR

4 personnes... 21.60 €      6 personnes... 32.40 €      8 personnes... 43.20 €

### SPECIALITÉ GLACÉE POUR NOËL

#### LE TRAINÉAU DU PÈRE NOËL

Glace aux saveurs de Noël, décoré de ses paquets en sorbet coing et sorbet framboise, décoré d'un Père Noël en pâte d'amande.

4 personnes... 23.20 €      6 personnes... 34.80 €      8 personnes... 46.40 €

**Conseil :** Pensez à sortir votre glace du congélateur, environ 15 minutes avant de la déguster, pour qu'elle puisse exprimer au mieux tous ses arômes ! ou mieux placez-la au réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de la consommer !

Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer vos commandes de **Noël avant le 21 décembre** et vos commandes de **Nouvel An avant le 28 décembre**. MERCI !



## LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2011/2012

PÂTISSERIE KIÉNY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

### APÉRITIF / TRAITEUR

#### **CANAPÉS ASSORTIS**

Le plateau de 15 pièces 13.50 €

Le plateau de 24 pièces 21.60 €

#### **PAIN SURPRISE**

Pain de campagne « Maison » garni de : Saumon fumé, jambon cuit et comté, jambon Forêt Noire, salami, thon, crabe, fromage fines herbes.

28 triangles 24.10 €

#### **BRIOCHE AU CRABE**

Brioche mousseline constituée de 32 triangles, garnie d'une mousse crabe 26.50 €

#### **BRIOCHE AU SAUMON**

Brioche mousseline constituée de 32 triangles, garnie de saumon fumé 26.50 €

#### **BESENWAL**

Pâte à moricette « Maison » sous forme de baguette constituée de 20 sandwichs garnis de comté, jambon cuit, salami, jambon Forêt Noire 14.70 €

#### **KOUGELHOPF SALÉ**

Au lard et aux noix 12.00 €

#### **LES « STICKS » AUX FROMAGES**

pâte levée feuilletée, comté et parmesan, oignons, sésame et pavot boîte de 120 grs 6.20 €

#### **FEUILLETÉS SALÉS À CHAUFFER**

10 variétés 3.80 € les 100 grs

#### **CAKE SALÉ**

Cake aux olives noires, au jambon et au fromage 5.00 €

#### **MINI VERRINES SALÉES**

\* Pannacotta au parmesan, vinaigrette aux petits pois.

\* Crème de raifort, concombre et saumon fumé.

\* Mousse de foie gras, pain d'épices et gelée au Muscat

#### **VENDU PAR COFFRET DE 12 VERRINES**

**ASSORTIES convient pour 4 à 6 pers 24.00 €**

#### **PATÉ EN CROUTE « MAISON » EN GELÉE**

Moitié veau, moitié porc marinés au Riesling d'après une recette de mon arrière Grand- Mère  
4.00 € la tranche

#### **PATE EN CROUTE À CHAUFFER**

4 personnes 20.00 €

6 personnes 30.00 €

**Conseil pour réchauffer votre pâté :** Préchauffer votre four à 180°C. Enfourner votre pâté pendant 20 à 30 minutes. Couvrir éventuellement d'un papier aluminium.

#### **SAUCE FORESTIÈRE**

En accompagnement de votre pâté chaud

4 personnes 8.50 €

6 personnes 12.75 €

**Conseil pour réchauffer votre sauce :** Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux, en rajoutant un peu de crème fraîche. Servir bien chaud avec votre pâté

#### **L'ASSORTIMENT DE MIGNARDISES**

Le plateau de 24 pièces 21.60 €



## LA CARTE DES DESSERTS DU MOMENT 2011/2012

PÂTISSERIE KIENY LAURENT  
3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE  
68400 RIEDISHEIM  
TÉL : 03 89 54 04 99  
WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

### ENTREMETS CALENDRIERS NOUVEL AN 2011/2012

#### LE « 2012 »

Biscuit Sacher au chocolat et amande, mousse et coulis framboise, bavaroise à la vanille, le tout égayé de perles craquantes au chocolat et décoré de macarons.

#### OPÉRA

Biscuit Joconde imbibé au café, crème au beurre moka, ganache truffée au chocolat.

#### FORÊT NOIRE \*

Génoise au chocolat punchée au Kirsch, chantilly au Kirsch parsemée de griottes à l'eau de vie, chantilly au chocolat.

#### COLIBRI

Biscuit pistache, mousse citron vert et pulpe de fraise.

#### COMPLICE

Biscuit fin aux amandes, chocolat et aux épices douces, mousse framboise et mousse chocolat noir

#### ALLEGRESSE \*

Biscuit aux marrons, crème aux marrons, coulis mandarine et mousse à la vanille de Madagascar.

\* alcoolisé

#### TOUS NOS CALENDRIERS SONT DISPONIBLES POUR

4 personnes 21.60 €    6 personnes 32.40 €    8 personnes 43.20 €    10 personnes 54.00 €

Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer vos commandes de **Noël avant le 21 décembre** et vos commandes de **Nouvel An avant le 28 décembre**. MERCI !



## LA CARTE DES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE 2011/2012

PÂTISSERIE KIENY LAURENT

3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

68400 RIEDISHEIM

TÉL : 03 89 54 04 99

WWW.PATISSERIE-KIENY.COM

### CALENDRIERS GLACÉS POUR NOUVEL AN

#### RAINBOW

Biscuit aux amandes, sorbet abricot, sorbet cassis et sorbet fraise.

#### REVE

Biscuit amande chocolat, glace à la vanille et crème glacée au chocolat, égayée d'éclats de nougatine et perles de chocolat.

#### HARMONIE

Biscuit aux amandes, crème glacée au pain d'épices et sorbet framboise, le tout recouvert d'un streussel à la cannelle.

### SPECIALITÉ GLACÉE POUR NOUVEL AN

#### LA COUPE DU NOUVEL AN

Coupe en nougatine garnie d'un assortiment de boules de glaces et sorbets.

De 4 à 14 personnes 5.50 € par personne (3 boules/pers.)

**Conseil :** Pensez à sortir votre glace du congélateur, environ 15 minutes avant de la déguster, pour qu'elle puisse exprimer au mieux tous ses arômes ! ou mieux placez-la au réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de la consommer !

Idéal pour accompagner votre glace ou dessert, nous vous suggérons l'assortiment de petits fours de Noël, les macarons du moment, les tuiles aux amandes ou autres Berawecka, Christollen...