

C
A
R
T
E

D
E
S

F
Ê
T
E
S

2
0
2
5

PÂTISSERIE



SALON DE THÉ

NOS BÛCHES SPÉCIALE NOËL

Disponibles en 4, 6 et 8 personnes au prix de 29, 38 et 47

Trois chocolats

Mousse aux trois chocolats,
(noir, ivoire et lactée)
Biscuit chocolat noir
sans farine

Choc'choc

Macaron chocolat,
Mousse chocolat noir,
Coeur fondant chocolat
Et sa génoise.

Cacahuète

Mousse légère à la cacahuète,
Fondant caramel
Crème chocolat,
Biscuit croquant.

Corse

Mousse aux marrons
Crème mascarpone à la vanille,
Compotée d'agrumes,
Crumble châtaigne et noisette

Framboise rhubarbe

Mousse légère à la framboise
Confit de rhubarbe
Crème brulée vanille,
Brownie chocolat.

Fraîcheur

Mousse passion,
Chutney de fraise,
Mousse citron vert,
Biscuit moelleux



BÛCHES TRADITIONNELLES

Taille unique 6 personnes au prix de 40 €

Kirsch

Biscuit roulé imbibé de kirsch,
crème au beurre au kirsch,
cerises confites

Praliné/Chocolat

Biscuit roulé imbibé chocolat,
crème au beurre praliné,
Recouvert de crème au beurre
chocolat

Café

Biscuit roulé imbibé café,
crème au beurre café

BÛCHE GLACÉE SPÉCIALE NOËL

Taille 4/6 ou 6/8 personnes au prix de 35 et 45 €

Le Sapin Glacé

Biscuit sablé, glace vanille, sorbet framboise, glace chocolat, meringue italienne

NOS SPECIALITES GLACEES

Taille et prix différents pour chaque spécialité

Corbeille de Noël

(4, 6, 8 pers. au prix de 25, 37, 49 €)

Corbeille en nougatine garnie de
boules de sorbet de différents
parfums

Buche glacée de Noël

(taille unique 6 pers. au prix de 35 €)

Glace passion et glace vanille,
biscuit croquant et glaçage miroir
au chocolat

Vacherin parfum au choix

(4, 6, 8 pers. au prix de 25, 37, 49 €)

Glace: vanille, café, chocolat,

Sorbet: fraise, framboise, citron,
passion, myrtille, mangue.

TRAITEUR

Apéritif

Feuilletés salés

50€ le kg

Canapés

1.90€ l'unité par plateau de 20 pièces

Kougelhopf salé

petit 13€ grand 18€

Pain surprise aux noix

petit 25€ grand 45€

Mignardises sucrées

1,50€ l'unité par plateau de 20 pièces

Mini malicettes fourrées

2,00€ l'unité par plateau de 12 pièces

Assortiment minis bretzels

0.90€ l'unité par plateau de 15 pièces

Côté salé taille unique 6 personnes

Tourte volaille champignons

28 €/ La pièce

Tourte vigneronne

28 €/ La pièce

Pâté DK

28 €/ La pièce



**Notre gamme de pains au levain ainsi que les pains spéciaux
sont disponibles sur commande**

pain aux noix, pain de campagne,
pain aux graines, pain nordik,...

NOS SPÉCIALITÉS DE NOËL



Panier garni

A composer selon
vos envies



Collection Noël

Différents moulages
en chocolat

Collection Fèves 2026

Hibou



Nous vous proposons également nos Spécialités de Noël . . .

Le Berawecke - Bredele de Noël - Vin chaud - Stolle - Pralinés - Marrons glacé...

ENTREMETS NOUVEL AN

Taille disponible en 4, 6 et 8 personnes au prix de 21,50/ 28,50 et 35,20 €

(Notre gamme d'entremets sera disponible en calendrier au format 4/6/8 pers. au prix habituel)

2026

Mousse légère au chocolat noir, macaron amande ,
Compotée passion/mangue.

ÉPIPHANIE

Disponible en 4/6 et 6/8 personnes

Pommes 18 et 25 €

Pâte feuilletée au beurre fin de Charente,
compotée de pommes aux épices.

Citron choc' 24 et 33 €

Pâte feuilletée au chocolat au beurre fin de
Charente,
Crème d'amande au citron.

Frangipane 23 et 32 €

Pâte feuilletée au beurre fin de Charente,
crème d'amande.

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous invitons à passer vos commandes de
Noël avant le 18 décembre 2025 - **Nouvel an** avant le 28 décembre 2025

Nos heures d'ouverture pour les fêtes

Mercredi 24 décembre de 7h30 à 15h00

Jeudi 25 décembre de 8h00 à 12h00

Mercredi 31 décembre de 7h30 à 14h00

Fermé le 26 décembre 2025 et le 1er et 2 janvier 2026

David et Julien ainsi que leurs collaborateurs vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année.

Pâtisserie DK Schirmeck

129, avenue de la gare

67130 Schirmeck

03 88 97 01 46



www.patisserie-dk.com