

Traiteur & cocktails

Une gamme de spécialités salées et sucrées accompagnera à merveille vos événements festifs :

Les verrines

Sur une base de fromages frais assaisonnés : tomates cerises-balsamique, saumon mariné à l'aneth, poivrons-fruits de mer, guacamole et crevettes.

Les canapés, feuilletés salés, moricettes, brochette de légumes, etc.

La couronne provençale

(brioche aux olives, aux tomates séchées et poivrons).

Demandez notre brochure spéciale réception.

Gateaux de voyage

Madeleines, cookies et goûters... sablés, florentins et cakes aux saveurs gourmandes : marbré, café, citron, chocolat, pistache- framboise...



Notre maison a obtenu le label « fait maison » attribué par la corporation des pâtisseries du Bas-Rhin.

Petites gourmandises

Chocolats

Découvrez nos confiseries, pralinés et spécialités chocolatées aux mille saveurs gourmandes ! En ballotins ou en présentations originales.

Demandez notre carte de fidélité.

Macarons

Framboise, fraise-basilic, menthe, café, citron-yuzu, vanille, cassis, chocolat.



JM

JOST MAURER

PRINTEMPS | ÉTÉ | 2020



Des pains et de la viennoiserie fraîche tous les matins

Nos équipes de boulangers, viennoisiers et pâtisseries sont à pied d'œuvre dès l'aube pour vous régaler !

Dans notre fournil nous fabriquons et cuissons tous nos pains, viennoiseries et brioches. Nos pâtisseries réalisent quotidiennement toutes les gourmandises vendues au magasin.

JM

JOST MAURER

Boulangerie / Pâtisserie
Salon de thé



70 Grand'Rue | DORLISHEIM | 03 88 38 15 76
jost-maurer@wanadoo.fr | jost-maurer.com | f @

Lundi au vendredi : 6h30 à 12h15 et 14h15 à 18h30
Samedi : 6h30 à 17h

Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

TARTES ET DESSERTS DE SAISON



Tarte abricots noisettes

Pâte sablée, crème fondante aux noisettes, compotée d'abricots, bavaroise vanille et abricots...une création Alliance Gourmande

Tarte fragola

Une pâte sablée, une cristalline de fraise et une crème fraîcheur citron-basilic surmontée d'une ganache montée inspiration fraise et de fruits frais.

Le Jardin des Délices

Cette tarte vous fera fondre !

Brioche feuilletée, cristalline fraise des bois et ganache montée yuzu rehaussée d'une envolée de fruits de saison.

Mac' Gourmand*

(aux fruits de saison)

Un grand macaron fourré d'une crème fruitée et de fruits au gré du marché.

Les Mojitos

Verrines individuelles ; un baba punché au rhum, une crème suprême à la menthe et une gelée de citron vert...



Charlotte glacée

Biscuits cuillères, sorbet fraise, mousse glacée citron et sorbet abricot.

FRUITS

Pur Fraise

Biscuit moelleux aux amandes, cristalline de fraises citronnée, fraises pochées et bavaroise fraise...

Accompagnez ce dessert de quelques fraises fraîches ou de notre sorbet aux fraises et faites de ce fruit le centre de toutes les gourmandises !

Lemon

Le citron tout en fraîcheur !

Biscuit streussel aux amandes et aux zestes de citron, crémeux mascarpone au citron.

Capitole

L'incontournable !

Crumble et biscuit aux amandes, confit de framboise et bavaroise vanille rehaussée d'un coulis framboise.

Maldives

L'exotisme dans tous ses états !

Fond de streussel, biscuit viennois aux amandes, mousse cocktail de fruits exotiques, crémeux ananas et dés de mangues poêlés...

Découvrez nos créations éphémères selon les saisons et l'inspiration de nos pâtisseries...

Sakura

Dacquoise pistache, plein fruits griottes, panna cotta pistache et mousse cerise noire.

CHOCOLAT

Citron noir d'Orient

Biscuit moelleux au chocolat, ganache montée au citron noir d'Iran et poivre de Timut, gelée citron et mousse chocolat au lait.

Le citron noir d'Iran est un citron séché au soleil dont le parfum s'est concentré au point d'évoluer vers de nouvelles saveurs. Il est ensuite infusé longuement dans la crème avec laquelle nous réalisons la ganache.

Murmure

Biscuit financier, cristalline de mûre, mousse mûre et mousse au chocolat Manjari.

Toronto

La subtile alliance entre le fruit et le chocolat

Fond praliné croustillant et biscuit chocolat, mousse au chocolat et crémeux framboise.

Trois choc*

Dacquoise aux noisettes, mousse chocolat noir Pur Caraïbes, mousse chocolat au lait Jivara et mousse chocolat blanc.

Pur Manjari

Une pure gourmandise chocolatée !

Biscuit streussel chocolaté aux amandes croustillantes, namelaka Manjari et mousse chocolat Manjari (Cacao de Madagascar).

Meringatta*

Si léger !

Une mousse chocolat Pur Caraïbes entre deux fonds de meringue légère, décoré d'une multitude de meringuettes.



GLACES

Apérol Spritz glacé *

Une adaptation glacée du célèbre cocktail !
Macaron aux amandes, sorbet orange, gelée glacée Crémant d'Alsace (Domaine Rapp Dorlisheim) et mousse glacée Apérol.

Passionnement chocolat*

À consommer avec passion !

Dacquoise chocolat, glace au chocolat et parfait passion-banane.

Rose bonbon *

Fond de macaron, sorbet litchi, sorbet framboise et parfait glacé à la Rose.

L'Arlequin*

Un Régat !

Un onctueux parfait à la vanille serti d'une multitude de boules de sorbets sur un fond de meringue à l'ancienne.



Nos glaces et sorbets

Glaces vanille, café, chocolat, pistache, fromage blanc

Sorbets fraise, framboise, citron, passion, melon, litchi, pêches, coco...