



JOYEUX
NOËL
Jacques

Bûches

Les chocolatées

- Prince** Biscuit chocolat, mousse chocolat lait Jivara 40% et mousse chocolat noir Guanaja 70%
- Polo** Mousse chocolat au lait, crémeux passion, feuillantine amande

Les savoureuses

- Okinawa** Biscuit citron vert, croustillant yuzu, compotée ananas, mangue, banane, kiwi, mousse chocolat blanc
- Marcona** Biscuit Joconde, crème citron, crémeux praliné, mousse marcona
- Guayaquil** Dacquoise amande, mousse pain d'épices, amandes caramélisées

Prix des bûches : 4/6 personnes 32 € | 6/8 personnes 48 € | 8/10 personnes 64 €



Sapin

Macaron pistache, framboise
4 personnes 32 € - 8 personnes 48 €



Et toujours notre St-Honoré, depuis 1934 !

Pour Noël les commandes seront acceptées jusqu'au 21 décembre au soir. Merci de votre compréhension.



Les légères

- Framboise** Biscuit roulade à la framboise, bavaroise vanille, framboise et son coulis
Riviera Biscuit Joconde, mousse citron vert, mousse framboise

Les intemporelles

- Forêt Noire** Génoise chocolat, chantilly kirsch et chocolat, griottes
Romaine Biscuit noisette, mousseline praliné, finition à la duja



Jacques

Bûches glacées

Les bûches glacées

- Jacques** Macarons, framboise, passion, pistache, chocolat et glace vanille
Profiteroles Pâte à choux, glace chocolat, glace vanille, ganache chocolat (70%)
Boule de neige Sorbet fraise, parfait vanille, amandes caramélisées
Vaiana Sorbet cassandre (fraise, framboise, orange), ananas confit, glace vanille

Tous nos sorbets sont plein fruit.

Tous les sorbets et crèmes glacées se dégustent entre -10 et -12°C



Foie gras de canard

(Origine France)

En bloc ou en tranche avec gelée au Porto blanc

Au détail 210€ le kg

Terrine de porcelaine 250 g : 60€ / 400 g : 94€ / 600 g : 130€

Saumon fumé écossais

88€ le kg

Traiteur

Amuse-bouches

Flûtes au fromage - Sacristain aux amandes - Sacrégraines

Apéritifs

Petits salés 10 variétés à réchauffer

Pains B.B. 6 variétés de mini-sandwichs en pâte briochée garnie

Canapés 10 variétés

Miche surprise Pain de seigle fourré de 48 triangles garnis de 6 compositions différentes

Cactus Brioche fourrée de 36 triangles garnis de 6 compositions différentes

Brioche Brioche fourrée de 36 triangles garnis crabe ou saumon fumé

Entrées

Pâtés froids et chauds Froids : viande moitié veau, moitié porc, marinée au vin blanc - Chauds : idem sans gelée

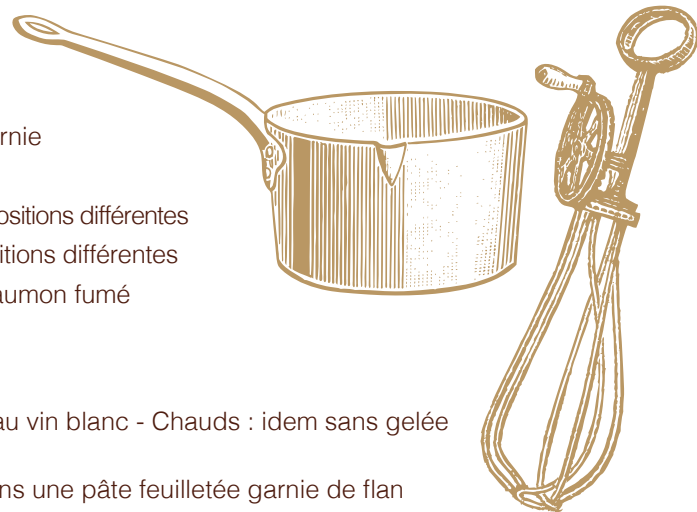
Tourte Même principe que le pâté, présentée en rond dans une pâte feuilletée garnie de flan

Coulibiac de saumon Saumon, épinards, champignons, riz basmati dans une brioche fondante, sauce citron crémée

Quiche Se présente avec différentes garnitures : jambon, saumon, légumes-basilic, courgettes, poireaux

Plat

Civet de biche Civet de biche, choux rouge, marrons, spaetzlés - 22 € par personne





Jacques

Douceurs

Chocolats et marrons

Chocolats présentés en Ballo-boîte (92 € le kg)

285 g : 26,20 € 385 g : 34,50 € 565 g : 52 €

765 g : 70,50 € 1,06 kg : 97,50 €

Marrons glacés : 3 € la pièce

Gourmandises

Fours de Noël ■ Laeckerli ■ Christstollen ■ Berawecka
Dattes fourrées

Petits fours et cakes

Petits fours secs ■ Petits fours assortis chocolats ■ Tuiles aux amandes ■ Cakes : amande, écossais, citron, orange, chocolat, vanille, gingembre, noisette, couronne de Noël.

Macarons assortis

12 parfums

La dégustation de macarons fins est un art et un plaisir que les gourmets aiment partager.

Nos macarons sont préparés de façon artisanale et sans conservateur.

Entremets



Les calendriers

- Forêt Noire** Génoise chocolat, chantilly kirsch et chocolat, griottes
- Romaine** Biscuit noisette, mousseline praliné, finition à la duja
- Polo** Mousse chocolat au lait, crémeux passion, feuillantine amande
- Prince** Biscuit chocolat, mousse chocolat lait Jivara 40% et mousse chocolat noir Guanaja 70%
- Okinawa** Biscuit citron vert, croustillant yuzu, compotée ananas, mangue, banane, kiwi, mousse chocolat blanc
- Opéra** Biscuit amande, crème au beurre café, pâte truffée
- Riviera** Biscuit Joconde, mousse citron vert, mousse framboise

Les entremets

- Suprême** Meringue et mousseline à la noisette
- Saint-Honoré** Pâte à choux, crème Saint-Honoré au kirsch





Nouvel an
2024

Gaces

Les spécialités

- Coccinelle Sorbet framboise, glace vanille
- Gaufrette garnie Parfait vanille et différents sorbets assortis dans une gaufrette

Les calendriers

- Boule de neige Sorbet fraise, parfait vanille, amandes caramélisées
- Arlequin Sorbet orange sanguine, sorbet banane, sorbet chocolat, dacquoise amande
- Vaiana Sorbet cassandra (fraise, framboise, fraise des bois, orange), ananas confit, glace vanille

À partir du 3 janvier, retrouvez nos galettes des Rois.

Galette



À partir du 3 janvier

La Galette des Rois

une douceur à partager, pomme ou frangipane
ainsi que notre galette surprise du moment

La grande renommée de la Maison Jacques s'appuie sur son art de sélectionner les matières premières, celles qui font la différence par le goût et les saveurs.

Nous privilégions toujours, dans la mesure du possible, les producteurs locaux pour nos pâtisseries, tels que : le lait cru bio de la ferme de l'Ill à Sausheim, les œufs de la ferme Prim'Vert à Michelbach-le-Haut, la farine des Moulins Dormoy à Fougerolles-Saint-Valbert (blés 100% français et sans additif) mais aussi le beurre et la crème livrés chaque semaine respectivement d'Échiré et d'Etrez et le chocolat Valrhona...

Jacques

patisserie-jacques.fr

