



Bûches

Les chocolatées

- Prince** Biscuit chocolat, mousse chocolat lait Jivara 40% et mousse chocolat noir Guanaja 70%
- 80** Biscuit amande chocolat, mousse chocolat intense 80%, crème anglaise vanille

Les savoureuses

- Okinawa** Biscuit citron vert, croustillant yuzu, compotée ananas, mangue, banane, kiwi, mousse chocolat blanc
- Polo** Mousse chocolat au lait, crémeux passion, feuillantine amande

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



Sapin

Macaron pistache, framboise
4 personnes 32 € - 8 personnes 64 €



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, bavaoise vanille, framboise et son coulis
- Fraise** Dacquoise noisette, mousse de fraises d'Alsace (conservées par nos soins), coulis fraise

Les intemporelles

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

Jacques



Bûches glacées

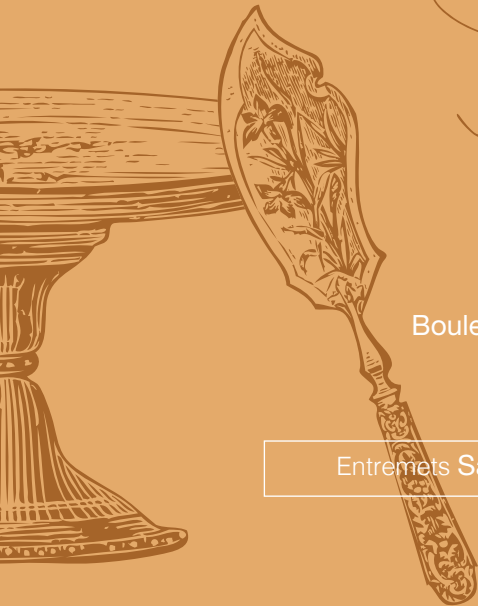
Les bûches glacées

- Jacques** Macarons (framboise, passion, pistache, chocolat) et glace vanille
- Emma** Glace chocolat, glace caramel, caramel au beurre salé
- Boule de neige** Sorbet fraise, parfait vanille, amandes caramélisées
- Vaiana** Sorbet cassandre (fraise, framboise, orange et fraise des bois), ananas confit, glace vanille

Entremets Sapin givré Glace pistache et sorbet framboise - Taille unique 6 personnes

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

98€ 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

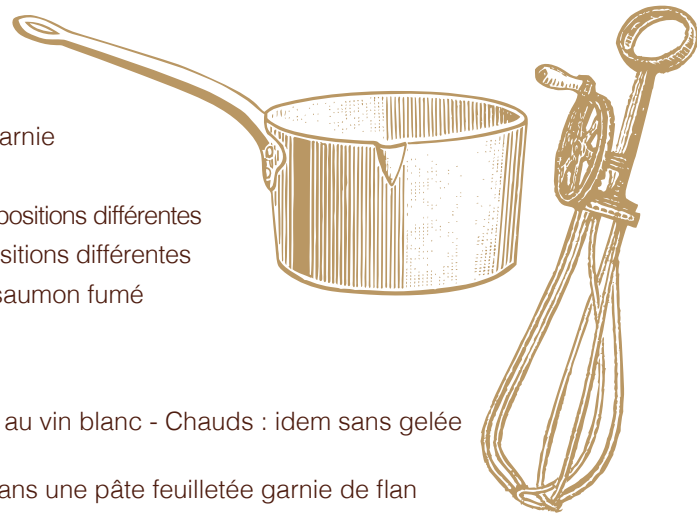
Tourte Même principe que le pâté, présentée en rond dans une pâte feuilletée garnie de flan

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

Suprême de poulet Suprême de poulet français aux morilles, spaetzlés, légumes - 22 € par personne





Jacques

Douceurs

Chocolats et marrons

Chocolats présentés en Ballo-boîte (110€ le kg)

285 g : 29,15€ 385 g : 40,70€ 565 g : 61,60€

765 g : 84,15€ 1,06 kg : 116€

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, 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

- 80 Biscuit amande chocolat, mousse chocolat intense 80%,
crème anglaise vanille
- 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%
- Opéra Biscuit amande, crème au beurre café, pâte truffée
- Mango Dacquoise noisette coco, mousse mangue, dés de mangue

Les entremets

- Suprême Meringue et mousseline à la noisette
- Saint-Honoré Pâte à choux, crème Saint-Honoré au kirsch
- Crottin Meringue chocolat, mousse chocolat amer





Nouvel an
2025

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 |
| Emma | Glace chocolat, glace caramel, caramel au beurre salé |
| 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 de Pamplie et d'Étrez et le chocolat Valrhona...

Jacques
patisserie-jacques.fr

