

NOS BÛCHES PATISSIÈRES

4,20 € / pers
4 / 6 ou 8 personnes

BUCHE VANILLE

dacquoise amande, palet vanille, croustillant pralin, mousse vanille

BÛCHE FÔRET NOIRE

biscuit chocolat, crème chocolat, crème forêt noire, griotte

BÛCHE SAPIN PRALIN

succès noisette, crème au beurre praliné

BÛCHE CAPPUCINO

biscuit chocolat, croustillant praliné, crème cappucino, crème chocolat

BÛCHE 3 CHOCOLATS

biscuit chocolat, croustillant, mousse chocolat au lait, chocolat blanc, chocolat noir

BÛCHE FRAMBOISE PISTACHE

biscuit moelleux pistache, confit framboise, mousse cheesecake citron

BÛCHE MISS CLEMENTINE

(biscuit amande, crème vanille, nappage clémentine, mousse marron

BÛCHE FRAMBOISE PASSION

mousse framboise, biscuit blanc à la vanille, compotée framboise



BÛCHES GLACÉES

4 à 6 personnes 29,40 €
8 à 10 personnes : 39,20 €

BÛCHE L'ALSACIENNE

Crèmes glacées Vanille et Berawecka, fourrage pain d'épices

BÛCHE LA CAVAILLON

Sorbets Melon et Fraise, fourrage perlé de framboise

BÛCHE L'ÉCUREUIL

Crèmes glacées Pistache et Noisette, fourrage ganache chocolat au lait

BÛCHE L'ENVIE

Sorbet Fraise et crème glacée Nougat, fourrage pomme caramel

BÛCHE LA PAUSE CAFÉ

Crèmes glacées Café blanc et Spéculos, fourrage ganache chocola t cannelle

BÛCHE LA CHOCOLAT

Crèmes glacées Vanilles et Chocolat, fourrage nougatine

BÛCHE VANILLE - MARRON

Glace Vanille Bourbon, glace maison avec brisures de marrons glacés cœur meringue



La Boulangerie Mikael
et son équipe
vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes



REALISATION
IMPRESSION
MOSEF
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Carte des fêtes



1 rue Vauban
68890 Meyenheim

 03 89 83 89 66

boulangiermikael@gmail.com

APÉRITIFS



Minis friands	1,50 € pcs
Minis hamburgers	2,30 € pcs
Minis croque monsieur	1,70 € pcs
Minis mauricettes garnies	1,30 € pcs
Minis bretzels	0,60 € pcs

Mini pâté en croûte avec médaillon	28,90 €
Mini pâté en croûte	26,50 €
Pâté en crouste avec médaillon	30,90 €
Pâté en croûte	25,90 €

Pain surprise : 4,20 € / personnes



ENTRÉES

Terrine de poisson	34,90 € / kg
Foie gras de canard en terrine de 250 gr	45,90 €
Foie gras d'oie en terrine de 250 gr	54,90 €
Terrine de St Jacques	34,90 € kg

SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

Jambon en croûte	
4 ou 6 personnes	20,90 € / kg
Pâté Lorrain	
4 ou 6 personnes	20,90 € / kg
Tourte au Riesling	
4 ou 6 personnes	21,80 € /kg
Pâté en croûte chaud	
4 ou 6 personnes	21,80 € /kg

NOS MENUS

Menu 1

Coquille St. Jacques	
Knepfle – choux rouge aux marrons – Biche sauce forestière	27,90 €

Menu 2

Terrine de St. Jacques	
Spaetzle – croûte vol au vent sauce bouchée à la reine	20,90 €

NOS PLATS CUISINÉS

Sauce bouchée à la reine	23,90 € / kg
Knepfle maison	13,90 € / kg
Choux rouge aux marrons	14,50 € / kg
Gratin dauphinois	13,80 € / kg
Biche sauce forestière	29,90 € / kg
Coquilles St. Jacques	9,90 € pièce



PAINS SPÉCIAUX

Pain mie carré	3,50 €
Pain mie rond	3,50 €
Pain de campagne	2,10 €
Pain aux noix	2,45 €
Pain aux châtaignes	2,90 €
Pain complet	2,30 €
Le Multicrocs	2,15 €
Le Bûcheron	2,10 €
Le Vigneron	2,00 €
La Miche Chia Pep's	2,20 €
La Baguette Chia Pep's	1,40 €
La Baguette Hally Grain	1,40 €
Le Country	2,80 €

NOËL

VENDREDI 24 DÉCEMBRE
FERMETURE À 13 HEURES

Veillez passer vos commandes
du 24 décembre
jusqu'au 21 décembre à 12h.
Nous sommes fermé le 25 et 26 décembre.

NOUVEL AN

VENDREDI 31 DÉCEMBRE
FERMETURE À 13 HEURES

Veillez passer vos commandes
jusqu'au 28 décembre à 12h.

MERCI POUR VOTRE FIDÉLITE
ET VOTRE COMPRÉHENSION

