



MATHIEU - MINA



Relais Desserts



AUTOMNE-HIVER
19
20

CHOCOLAT

Edelweiss

4 ou 6 

Mousse au chocolat,
palet caramel au beurre
salé, biscuit chocolat
aux amandes et fond
feuilletine praliné



Alba



4 ou 6 

Mousse chocolat,
crèmeux pistache de Sicile,
compotée de framboise,
biscuit et croustillant
au chocolat



Blackberry

4 ou 6 

Mousse chocolat au
thé mûre-framboise,
compotée et crèmeux
mûre, biscuit chocolat-
amande, streussel cacao



Ka°Cao

4 ou 6 

NOUVEAUTÉ

Croustillant
chocolat-praliné,
crèmeux et ganache
mousseuse chocolat
72% pure origine
Vénézuéla, biscuit
intense chocolat



SPECIALITÉ

Chifone cake

Biscuit moelleux
et ganache à
la vanille de
Madagascar,
glaçage chocolat
lait, éclats
d'amandes
caramélisées



Pensez à nos délicieux coulis framboise ou
exotique pour accompagner tous vos desserts

FRUITS



Big Ben

4 ou 6 



Crème mascarpone framboise, compotée myrtille, cheesecake, biscuit cuillère, sablé reconstitué



Jardin secret

4 ou 6 

Ganache montée et biscuit amande au thé vert Sencha, crème mascarpone mandarine, suprême de pomelos en gelée, sablé reconstitué



Madagascar

4 ou 6 



Chantilly mascarpone vanille de Madagascar-cannelle de Ceylan, compotée aux fruits de la passion sertie d'ananas rôtis, biscuit moelleux aux éclats d'amandes

Aki

4 ou 6 

NOUVEAUTÉ

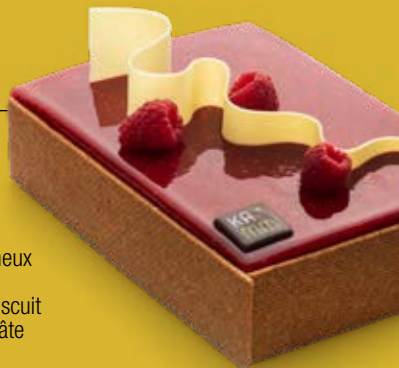
Mousse et vermicelle marron, marmelade de poire, biscuit et sablé reconstitué au Muscovado



Linzer

4 ou 6 

Bavaroise cannelle de Ceylan, crémeux et compotée framboise, biscuit amande et pâte sablée aux épices Linzer



GLACES

NOUVEAUTÉ

Noisettine

4 ou 6 

Glace et parfait glacé à la noisette du Piémont, praliné feuillantine noisette, noisettes caramélisées, dacquoise noisette



Profiteroles

6 

Choux vanille glacés chocolat, fond pâte sablée aux amandes, accompagnés d'une sauce chocolat



Saveurs d'enfance

4 ou 6  

Sorbet fraise, parfait vanille de Madagascar serti d'amandes caramélisées, coulis fraise, dacquoise aux amandes



Vacherin glacé

4, 6 ou 10 

Trois parfums de glace, fond de meringue, crème chantilly

SPÉCIALITÉS

Paris-Piémont

6 

Crème mousseline noisette, feuilletine praliné, noisettes caramélisées, pâte à choux



Forêt Noire

4 ou 6  

Mousse au kirsch sertie de griottines, mousse au chocolat noir Acarigua 70%, biscuit chocolat



Saint-Honoré

4 ou 6 

Mousse au kirsch sur fond de pâte à choux, garnie de choux fourrés crème vanille



RÉCEPTIONS ET APÉRITIFS

SALÉS

Kougelofp au lard ou au saumon

Feuilletés salés

Médallions de viande

Pains surprise, pains aux noix

Toasts (par 50 pièces)

Cuillères salées (par 30 pièces)

SUCRÉS

Mignardises sucrées

Macarons

Mini Hamburgers

(par 35 pièces)

Moricettes fourrées

(à partir de 30 pièces)



GÂTEAUX D'EXCEPTION

Choux montés

Macarons montés

Wedding cake

Gâteaux d'enfants :

Hérisson, Licorne, Mickey,
Hello Kitty, Coccinelle,
Reine des Neiges

Personnalisation :

plaquette en chocolat
avec message : 2 €



Noisette-gianduja,
Kasutera,
Pistache-amaréna,
Marbré chocolat, etc.



ASSORTIMENTS DE CAKES

Coffret de 12 chocolats
japonais (Genmaicha,
Matcha, Sésame noir
et Yuzu) accompagnés
de 2 baguettes en
chocolat noir.



COFFRET ÉVASION JAPONAISE



TUBOS PETITS FOURS SECS

Tuile vanille tonka,
Noisette gianduja,
Sablé breton,
Florentin, Princesse,
Chocolat-noisette,
Citron vert-coco,
Apéritif parmesan,
etc.

patisserie-kamm.fr

Conception & réalisation Calligrammet / © Photos : 4.Jeuifis et Lucas Muller



MATHIEU - MINA

SÉLESTAT

15 rue des Clefs
03 88 92 11 04
contact@patisserie-kamm.fr

Mardi au vendredi : 8 h à 18 h 45
Samedi : 8 h à 18 h
Dimanche : 8 h à 12 h

DAMBACH-LA-VILLE

80 rue du Maréchal Foch
03 88 92 40 65

Mardi au vendredi :
9 h à 18 h 30
Samedi et dimanche :
8 h à 18 h

