



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



CROISSANTS & CONSORTEN

BRIOCHE NANTERRE

Brioche-Brot: Der Frühstücksklassiker aus Hefeteig.

Small 4,90 EUR
Medium 6,70 EUR
Large 8,60 EUR



BRIOCHE TÊTE

Brioche in Gugelhupfform (für 1-2 Personen) aus zwei Hefeteig-Kugeln gestapelt.

3,90 EUR



BRIOCHETTE

Kleiner Brioche-Pilz für 1 Person, feiner Hefeteig. Auch mit Hagelzucker erhältlich.

1,10 EUR



CHAUSSON AUX ABRICOTS

Französische Aprikosentasche im feinen Teigmantel wie ein Buttercroissant & schön fruchtig!

1,70 EUR



CHAUSSON AUX POMMES

Apfeltasche im zarten Blätterteig: innen fruchtig. Dezent Süße, viel Frucht.

1,70 EUR



CHOUQUETTES

Windbeutel zum Einfach-So-Wegknuspern..in Frankreich bei Groß u. Klein so beliebter Klassiker! Ohne Füllung ganz leicht und knusprig die kleinen Hagelzucker aussen.

Stck. 0,35 EUR / 10 Stck. 3,30



CROISSANT FEUILLETÉ AU BEURRE

Französisches Buttercroissant, ein Muss für jedes Petit Déjeuner!

1,50 EUR



CROISSANT AUX AMANDES

Mandelcroissant de luxe: croissant beurre im Mandelcrème-Mantel, Mandelstückchen

1,70 EUR



MADELEINE

Klein aber sehr fein! Perfekte Begleitung zum Tee, zum Café, zum Kakao für die Kinder am Nachmittag... Sandgebäck verfeinert mit dem Aroma echter Zitrone, mal raffiniert mit Orange, oft aber auch à la Vanille...

1,00 EUR





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



CROISSANTS & CONSORTEN

MADELEINE AUX PERLES DE CHOCOLAT VALRHONA **1,20 EUR**



MINI-CROISSANT **0,85 EUR**



MINI-VIENNOISERIES **0,95 EUR**

Mini-Pain au Chocolat, Mini-Pain au Pavot, Mini-Pain aux Raisins ...



PAIN AU CHOCOLAT **1,70 EUR**

Das Original! Aussen der Croissantteig innen die feine belgische Callebaut-Chocolat.



PAIN AU PAVOT **1,70 EUR**

Französische Mohnschnecke, innen ein Hauch von Vanille durch Crème Pâtissière.



PAIN AUX RAISINS **1,70 EUR**

Rosinenschnecke frz: innen dezent der Hauch von Vanille durch Crème Pâtissière.



PERLE /FRANZBRÖTCHEN **1,70 EUR**

Der bretonische Kouign Amann! Ein Traum aus Zimt, Butter & ein wenig Zucker...



PETITE BRIOCHE AU CHOCOLAT/SUCRE **1,70 EUR**

Brötchen aus feinem Hefeteig, wahlweise mit Hagelzucker oder Schokoperlen.



TRESSE AUX AMANDES **1,70 EUR**

Mandelzopf im Croissantteig: innen dezent vanillig mit Crème Pâtissière.



TRESSE AU CHOCOLAT **1,70 EUR**

Zopf aus Croissantteig, Pépites de chocolat (Valrhona Schokokügelchen)
innen fein bestrichen mit Crème Pâtissière (dezent saftig-vanillig...)



VIENNOISE AU CHOCOLAT **1,90 EUR**

Saftiges Frühstücksgebäck in einer Mischung aus Milchbrötchen und Brioche.



BITTE ♥ alle Fertigungen vorab anfragen. Einige Fertigungen sind saisonbedingt leider nicht ganzjährig verfügbar.



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES CAFÉS, LES THÉS & CONSORTEN

AMERICANO	2,10 EUR
➤	
AMERICANO MIT MILCH	2,20 EUR
➤	
CAFÉ AU LAIT (GLAS)	3,00 EUR
➤	
CAFÉ NOIR	2,30 EUR
➤	
CAFÉ NOISETTE	2,40 EUR
➤	
CAPPUCCINO	2,50 EUR
➤	
CHOCOLAT CHAUD KINDERTASSE	2,50 EUR
➤	
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	3,20 EUR
➤	
ESPRESSO	1,90 EUR
➤	
ESPRESSO DOUBLE	2,50 EUR
➤	
ESPRESSO MACCHIATO	2,20 EUR
➤	
ESPRESSO MACCHIATO DOUBLE	2,90 EUR
➤	
EXTRA-SHOT	0,60 EUR
➤	
MOUSSE - MILCHSCHAUM	0,40 EUR
➤	



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES CAFÉS, LES THÉS & CONSORTEN

MOUSSE - MILCHSCHAUUM IN TASSE (KIDS)

0,90 EUR

TEE KRÄUTER

2,60 EUR

Feiner Pfefferminztee, Zutaten: Blattkrüll - Minzblätter.

TEE FRUCHT

2,60 EUR

Sonnentee Erdbeer/Orange, Zutaten: Apfelstücke (31%), Hibiskusblüten, Lemongras, Orangenecken (14%), natürliche Aromen, Erdbeerstücke (2%), Aroma, Säuerungsmittel: Weinsäure

TEE GRÜN

2,70 EUR

Ein Spezial-Sencha mit feinem, jadegrünen Blatt und blumigem, leicht würzigen Geschmack aus Kagoshima.

TEE SCHWARZ

2,90 EUR

Qualitäts-Schwarztee SFTGFOP1 aus über 100 Jahre alten Chinapflanzen. Sehr nussiger Tee, der tatsächlich aus Darjeeling stammt.



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES BOISSONS FRAÎCHES

APFELSAFT 0,25	2,40 EUR
➤	
LIMONADE ARTISANALE 0,33	2,95 EUR
➤	
LIMONADE ARTISANALE 1,0-FLASCHE	7,95 EUR
➤	
MINERALWASSER LAUT 0,33	2,30 EUR
➤	
MINERALWASSER LEISE 0,33	2,30 EUR
➤	
MULTIVITAMINSAFT 0,25	2,40 EUR
➤	
ORANGENSAFT 0,25	2,40 EUR
➤	
ORANGINA BLUTORANGE	2,50 EUR
➤	
ORANGINA KLASSISCH	2,50 EUR
➤	
SCHORLE (BIO)	
BIRNE, KIRSCH, SCHW. JOHANNISBEERE, RHABARBER	2,95 EUR
➤	

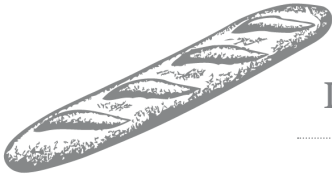


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES BAGUETTES

1/2 „LA TRADI“ / BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 1,10 EUR

Knusprig frisch, ein veritables Stück Frankreich! Weizenrustikalmehl „La Tradi“



BAGUETTE „LA TRADI“ / BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 2,20 EUR

Knusprig frisch, ein veritables Stück Frankreich! Weizenrustikalmehl „La Tradi“.



BAGUETTE „DES CANUTS“ 2,30 EUR

Baguettesorte mit dezent röstiger Note durch 20% gerösteten feingemahlenden Weizen.



BAGUETTE „LA BELLE ARÔME“ 2,30 EUR

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.



BAGUETTE „LA BIEN AIMÉE“ 2,30 EUR

Baguettesorte mit dezent röstiger Note durch 20% gerösteten feingemahlenden Mais.



BAGUETTE „TRADI AUX CÉRÉALES“ 2,30 EUR

Knusprig frisch, innen dezent mit Körnern verfeinert, aus unserem Weizenrustikalmehl „La Tradi“





LES PETIT PAINS (BRÖTCHEN)

PETIT PAIN BIEN AIMÉE **0,80 EUR**

Baguettebrötchen aus dem „Bien-Aimée“-Weizenbaguette anteilig mit 20% geröstetem Maismehl.

➤

PETIT PAIN CANUTS **0,80 EUR**

Baguettebrötchen natur, aus „Farine de Tradition“, Rustikalmehl frei von Zusätzen.

➤

PETIT PAIN NATURE **0,70 EUR**

Baguettebrötchen natur, aus „Farine de Tradition“, Rustikalmehl frei von Zusätzen.

➤

PETIT PAIN NATURE (GRAND) **1,00 EUR**

Baguettebrötchen natur extragroß, aus „Farine de Tradition“, Rustikalmehl frei von Zusätzen.

➤

PETIT PAIN PAVOT **0,80 EUR**

Mohn-Baguettebrötchen aus dem traditionellen Weizenrustikalmehl, frei von Zusätzen.

➤

PETIT PAIN ROGGEN **0,80 EUR**

Rustikales Baguettebrötchen, 20% Roggen, 80% Weizenrustikal

➤

PETIT PAIN SÉSAME **0,80 EUR**

Sesam-Baguettebrötchen aus dem traditionellen Weizenrustikalmehl, frei von Zusätzen.

➤

PETIT PAIN VERTUEUX **0,80 EUR**

Weizenmehlbrötchen mit Rote Beete-Fädchen, Leinsamen gold u. braun, Sonnenblumenkernen, Sesam, Mohn, geröstetes Gerstenmalz

➤

PETIT PAIN VIKING **0,80 EUR**

Brötchen im Mehl-Mix aus geröstetem Weizen, Gerste, Roggen, Malz u. Sojagrieß.
Raffinierte Mischung aus Getreide & Körnern rundet dieses Vitalbrötchen perfekt ab!

➤



LES PAINS (BROTE)

BOULE DE CAMPAGNE

3,30 EUR

Weizen-Landbrot aus dem „Tradi“-Baguetteteig gefertigt, dezenter Sauerteiganteil.

Rustikal perfekt mit Süß & Herzhaft!



BOULE DE CAMPAGNE AUX CÉRÉALES

3,60 EUR

Frz. Weizen-Landbrot mit ein wenig Sauerteig. Und dazu noch ein herzhafter Körnermix!



BOULE DE CAMPAGNE „ROGGEN“

3,30 EUR

Landbrot aus dem „Tradi“-Baguetteteig gefertigt: 20% Roggen, 80% Weizenmehl, dezenter Sauerteiganteil.



COURONNE

1 KG / 7,30 EUR

Ein großes Landbrot als Ring gebacken. Aus dem Brotteig „La Tradi“ gefertigt, mit Sauerteig erweitert, klasse zu süß und herzhaft!



PAIN DE CAMPAGNE

1 KG / 6,70 EUR

Französisches Landbrot aus rustikalem Weizen verfeinert mit ein wenig Sauerteig. Perfekt zu herzhaft und süß!



VIKING

3,30 EUR

Kugelbrot im Mehl-Mix aus geröstetem Weizen, Gerste, Roggen, Malz u. Sojagrieß.

Eine raffinierte Mischung aus Getreide & Körnern rundet diese Vital-Kugel perfekt ab!



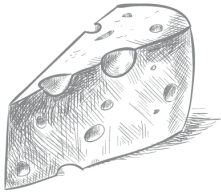


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES SNACKS, LES SALÉS

BUTTER (PORTION)

0,55 EUR



CROISSANT JAMBIN-FROMAGE-BECHAMEL

3,40 EUR



FRÜHSTÜCK

3,10 EUR

1 Croissant, Butter & Konfitüre



PETIT PAIN SANDWICH

3,10 EUR

Herzhaft für den Morgen o. für zwischendurch: Stulle auf französisch, raffiniert belegt!



TARTE SALÉE AU THON

Stck. 3,60 EUR

Mürbeteig hausgemacht, Tomate, verschiedene Gemüse, Thunfisch.



TARTE SALÉE VÉGÉTARIENNE

Stck. 3,60 EUR

Herzhaftes hausgemachte Tarte aus Mürbeteig, mit Gemüse gebacken.



...AUF DER NÄCHSTEN SEITE FINDEN SIE UNSERE QUICHES!

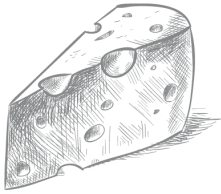


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES SNACKS, LES SALÉS

QUICHE LORRAINE

Die Grande Dame unter den Quiches: nur soviel: Geräucherter Speck ist ihr feines Markenzeichen!

4ER QUICHE: 14,00 EUR

6ER QUICHE: 21,00 EUR

8ER QUICHE: 28,00 EUR

10ER QUICHE: 35,00 EUR

QUICHE VÉGÉTARIENNE

Herzhaftes Stück, geschmackvoll mit frischem Gemüse und Käse gebacken, ein Délice!

4ER QUICHE: 14,00 EUR

6ER QUICHE: 21,00 EUR

8ER QUICHE: 28,00 EUR

10ER QUICHE: 35,00 EUR

QUICHE PROVENÇALE

Ofenfrische französische Quiche einmal ganz vegetarisch: mit Tomaten, Lauch und Paprika, sowie Käse bien sûr...

4ER QUICHE: 14,00 EUR

6ER QUICHE: 21,00 EUR

8ER QUICHE: 28,00 EUR

10ER QUICHE: 35,00 EUR

QUICHE AUX ÉPINARDS

Ofenfrische französische Quiche, ebenfalls ganz vegetarisch: mit Tomaten und Spinat sowie Käse bien sûr...

4ER QUICHE: 14,00 EUR

6ER QUICHE: 21,00 EUR

8ER QUICHE: 28,00 EUR

10ER QUICHE: 35,00 EUR

ALLE QUICHES AUCH STÜCKWEISE

Stck. 3,50 EUR

Wenn es nicht die Version für mehrere Personen sein soll sondern für mich ganz allein...



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

CAKE CITRON

2,50 EUR

Saftig zitroniger Cake: gebacken mit Ei, Zitrone, Zucker

➤

CANELÉ BORDELAIS

1,40 EUR

Pfannkuchlein „to go“.. Die beliebte Spezialität aus dem schönen Bordeaux im Süden.. Aussen karamalisierte Hülle und innen „fluffig“ seine Vanillenote im Crêpesteig.

➤

CASSIS RIZ AU LAIT

3,90 EUR

„Sablé Breton“ der Keksboden mit Mandel, Milchreis-Cassis-Crème.

➤

CHEESE CAKE „HAMBOURG“

3,90 EUR

Auf bretonischem Sablé wiegt sich der Cheese-Cake und ganz oben noch ein Confit de fruits rouges (Beerenfrüchte), traumhafte Kombi aus sel de fleur, Cheesecake und süß-sauren roten Früchten...

➤

ÉCLAIR À LA VANILLE

3,40 EUR

Großer Klassiker, der Liebesknochen à la Française: Brandteig gefüllt mit hausgemachter Crème Pâtissière, nur echt mit frischer geriebener Vanille.

➤

ÉCLAIR AU CAFÉ

3,40 EUR

Liebesknochen à la Française! Der leichte Brandteig ist die Hülle von feiner Crème-Café... Bohnenaroma als Dessert für alle Kaffeeliebhaber!

➤

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

3,40 EUR

Der französische Liebesknochen!

Einzigartiges Gebäckstück aus Brandteig und gefüllt mit feinstem Crémeux au Chocolat.

➤

ÉCLAIR EDITION

3,95 EUR

Die festliche Liebesknochen-Ausgabe! Nur echt mit seinem köstlich-dekorativen Valrhona-Schokoblatt on top! Erhältlich immer dann, wenn es festlich wird ...!

➤



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

ÉCLAIR AUX FRUITS

3,50 EUR

Im Brandteigmantel eingehüllt unsere feine Vanille-Sahne und hierhin fine Himbeeren, bzw. Fruits de la saison.



FEUILLETÉ AUX ABRICOTS

3,10 EUR

Gefülltes Fruchttartelette aus Butterblätterteig, gefüllt mit Aprikosenkompott on top Aprikosenscheibchen.



FEUILLETÉ AUX FRAMBOISES

3,95 EUR

Gefülltes Fruchttartelette aus Butterblätterteig, gefüllt mit Aprikosenkompott on top Aprikosenscheibchen.



FEUILLETÉ AUX POMMES

3,10 EUR

Gefülltes Fruchttartelette aus Butterblätterteig mit Apfelkompott und feinen Apfelscheibchen. Viel Frucht, dezente Süße



FINANÇIER

1,40 EUR

Feines Stück zum Tee und Kaffee, mit Mandelmehl gebacken.



FINANÇIER FRAMBOISE

1,55 EUR

Küchlein mit Mandelstaub, feiner Butter und frischen Himbeeren gebacken.



FLAN À LA VANILLE

3,00 EUR

Der beliebte Nachtisch des Südens!

Ein Stück Croissantteig und herrlich vanillige Crème Pâtissière...



FÔRET NOIRE

3,90 EUR

Die frz. Schwarzwälder Kirsche... feiner Choco-Biscuit, Mascarpone-Sahnecreme und ein Hauch Kirschlikör.





TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

FRAISIER	3,90 EUR
Biskuit und Crème Mousseline, frische Erdbeeren innen und on top!	
➤	
FRAMBOISIER	3,90 EUR
Raffiniert! Pistazienbiskuit, Crème von Pistazienbutter on top Himbeeren...	
➤	
FRENCH COOKIE	1,40 EUR
Knusprig! Mandelmürbeteig versetzt mit den feinen Valrhona-Schokoperlen...	
➤	
L'IRRÉSISTIBLE	3,60 EUR
Geschichtete Leckerei mit feiner Gewürznote: Lebkuchen-Biskuit, Mousse au Chocolat Blanc, Nuss-Streusel.	
➤	
LE ROYAL	3,95 EUR
Schokoladenbiskuit, Praliné, karamalisierte Birne, Mousse au chocolat, hausgemachte Streusel	
➤	
LES ISLES	3,90 EUR
Mandelbiskuit & Limettenmousse... eine feine Mango-Einlage und Mangoconfit.	
➤	
MACARON (Choco, Vanille, Pistache, Citron, Framboise und viele mehr...)	Stck. 1,50 EUR
Bunt, schick, und so verführerisch! Macarons sind Gaumenfreude & Spaßmacher pur! Je zwei Mandel-Baisermuscheln, innen die klassische Ganache oder einfach fruchtig, praliné, minzig, nussig...!	
➤	
MACARON XL	3,25 EUR
Mandelbaiser-Muschel, innen die klassische Ganache oder auch gefüllt mit Fruchtcrème (versch.), Praliné, mit Minze...	
➤	
MILLE-FEUILLE CLASSIQUE (VANILLE)	3,80 EUR
Ein Genießerstück aus feinem Blätterteig (hausgemacht) mit feiner Crème Pâtissière gefüllt. Großer Klassiker in Frankreich, zart und besonders!	
➤	



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

MILLE-FEUILLE PRALINÉ NOISETTE **3,95 EUR**

Zart und besonders... Feiner Blätterteig, gefüllt mit Crème Pâtissière und Nusspraliné.



MONT BLANC **4,80 EUR**

Sablé amandes, Mandelcrème, Fruchtpüree, Meringue (Baiser)
Vanillesahne, Maronencreme.



MUFFIN AU CHOCOLAT FRUITS ROUGES **2,65 EUR**

Ein Träumchen aus Valrhona-Schokolade, verfeinert mit frischen roten Früchten.



MUFFIN AU CHOCOLAT VALRHONA **2,65 EUR**

Ein Muffin wie er im Buche steht: fein saftig und viel Valrhona-Schokolade.



OPÉRA **3,80 EUR**

Mandel-Biscuit „Joconde“ (Kaffeesirup), Ganache (Choco) & seine feine
Kaffee-Buttercrème, on top le Chocolat...



PARIS BREST **3,60 EUR**

Die französische Antwort auf den Donut: Ein Brandteig-Ring gefüllt mit
Crème Praliné, gekrönt von feinen Mandeln.

PETIT FOUR CLASSIC **1,50 EUR**

Mini-Tartelette au Chocolat, au Citron



PETIT FOUR DELUXE **1,75 EUR**

Mini-Yuzu, Mini-Cassis-Riz-au-Lait, Mini-Éclair, Mini-Tartelette



RELIGIEUSE À LA VANILLE **3,80 EUR**

Französisch für „Nönnchen“: Doppelstöckig aussen im Brandteig und innen verführerisch
vanillig ihre Crème Pâtissière-Füllung: ein traumhaftes Gründungsmitglied der französischen
Pâtisserie!





TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

RELIGIEUSE AU CAFÉ

3,80 EUR

Französisch für „Nönnchen“: Doppelstöckig aussen im Brandteig Der leichte Brandteig ist ihre Hülle und innen verführt dieser Klassiker alle Kaffeeliebhaber mit feiner Crème-Café... ein traumhaftes Stück der französischen Pâtisserie!



RELIGIEUSE AU CHOCOLAT

3,80 EUR

„Kleine Nonne, Nönnchen“ aus dem berühmten Brüheteig (Pâte à Choux). Doppelstöckig ihre feine Hülle, innen schön schokoladig mit einem Crèmeux au chocolat (Valrhona)...



RUBIS

3,95 EUR

Butter-Mandel-Buiskuit, Bayrische Crème (Vanille), Coulis von Himbeeren hausgemacht.



TARTE TATIN

3,80 EUR

Karamellierter Apfel, feiner Blätterteig und hausgemachte Streusel: die ganz feine „Tarte des Démoiselles“.



TARTELETTE À L'ORANGE

3,20 EUR

Erfrischend-feines Pâtisserie-Highlight! Mit echter Orangencrème.



TARTELETTE ABRICOTS-RHUBARBE

3,90 EUR

Mandelmürbeteig, Confit von Rhabarber, frische Aprikosen on top, mit Pistazienstreuseln verfeinert.



TARTELETTE AU CHOCOLAT VALRHONA

3,25 EUR

Schokoladen-Tartelette: Ein Klassiker! Pures, fein-schokoladiges Dessert-Erlebnis!



TARTELETTE AU CITRON

3,00 EUR

Mandelmürbeteig, hausgefertigte erfrischend fruchtige Zitronencrème aus echter Frucht bien sûr.



TARTELETTE AUX ABRICOTS

3,10 EUR

Mandelmürbeteig hausgefertigt, eine feine Mandelcrèmeschicht und on top Aprikosenfrüchte





TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

TARTELETTE AUX FIGUES

3,10 EUR

Mandelmürbeteig hausgefertigt, eine feine Mandelcrèmeschicht und on top frische Feigenfrucht.



TARTELETTE AUX FRAISES RÉGIONALES

3,90 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Crème pâtissière und die besten norddeutschen Erdbeeren on top!



TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES

3,80 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, crème pâtissière, frische Beerenfrüchte on top.



TARTELETTE AUX POIRES

3,10 EUR

Mandelmürbeteig hausgefertigt, eine feine Mandelcrèmeschicht und on top Birnenfrucht.



TARTELETTE AUX PRUNES

3,10 EUR

Mandelmürbeteig hausgefertigt, eine feine Mandelcrèmeschicht und on top frische Pflaumenfrüchte.



TARTELETTE CHOCOLAT BLANC & FRUITS

1,50 EUR

Ein Traum in weißer Schokolade und Himbeeren..das Ganze auf unserem hausgefertigten Mandelmürbeteig, c'est extra!



TARTELETTE AU CHOCOLAT ET AU CARMEL

3,40 EUR

Schoko-Karamell-Tartelette: Das fein-schokoladige Dessert-Erlebnis!



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

3,60 EUR

Ein Träumchen von Frucht pur und seinem Baiserhäubchen handgefertigt nach ital. Originalrezept! Dieses Baiser hat weniger Süße und ist nicht fest, très raffiné!



TARTELETTE CRÉATION FRAMBOISES

3,60 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Himbeer-Vanillecrème, on top Himbeerfrüchte der Saison.





TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

TARTELETTE CRÉATION MÛRES **3,60 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Brombeerkonfitüre, on top frische Brombeerfrüchte



TARTELETTE CRÉATION MYRTILLES **3,60 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte



TARTELETTE FANTASTIQUE AUX FRAISES **3,90 EUR**

Mandelmürbeteig und Pistazienbiskuit. Frucht-Confit, feine Sahne und Pistazien, on top frische Erdbeeren.



TARTELETTE FANTASTIQUE AUX FRAMBOISES **3,90 EUR**

Pistazienbiskuit, Himbeerconfit, Pistaziencreme, Himbeeren on Top



TARTELETTE FRAÎCHEUR **3,60 EUR**

Blaubeere küsst Vanillewölkchen! In diesem Törtchen treffen sich auf feinem Mandelmürbeteig: Kompott von schwarzer Johannisbeere, Cassis-Mascarpone-Crème und schließlich noch kleine Vanille-Sahnehäubchen mit einer Heidelbeere...simplement formidable!



TARTELETTE FRAISES & CONFIT **3,80 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelbutter, Confit von roten Früchten, on top frische Erdbeeren.



TARTELETTE FRUIT DE LA PASSION **3,10 EUR**

So fruchtig erfrischend lässt Maracuja echte Gaumenfreude aufkommen!
Nicht nur im Sommer ein Gewinn dieses Mandelmürbeteig-Törtchen mit seiner kleinen Himbeere oben auf!



TARTELETTE SABLÉ ABRICOT **3,90 EUR**

Genießerstück! Bretonischer Mandelmürbeteig, Sahnecrème von weisser Schokolade, Aprikose.



TARTELETTE ORELYS **3,60 EUR**

Mandelmürbeteig, Ganache „Orelys“: Weiße Valrhona-Schokolade (35% Kakaobutter), dezente Lakritz-Note





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

TARTELETTE PAYSANNE

3,10 EUR

Apfeltartelette, Rumrosinen, dezent süß. Kleine Salzkristalle verzaubern den Teig!



TARTELETTE STREUSEL ABRICOTS

3,10 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Aprikose, on top unsere hausgemachten Streusel.



TARTELETTE STREUSEL PÊCHE

3,10 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Pfirsich, on top unsere hausgemachten Streusel.



TARTELETTE STREUSEL QUETSCHEN

3,10 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Crème Vanille, Zwetschgen, on top feine Zimstreusel hausgemacht.



TOUT CHOCO!

3,60 EUR

Der Bentley für Schokolieliebhaber! Feinstes Schichtstück, das auf seinem Schokobiskuit noch eine ganache au chocolat Valrhona, ein Mousse au chocolat und oben schließlich ein zartes Valrhona-Schokotäfelchen zusammenbringt.



YUZU

4,80 EUR

Bretonischer Nuss-Mürbeteig, fruchtig saftige Yuzu-Crème (japanische Zitrone: erfrischende leicht herbe Note)



YUZU FRAISES

4,80 EUR

Bretonischer Mandel-Sandteig, Crémeux Yuzu-Fraises (Püree von japanischer Zitrone & Erdbeeren)





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



MIGNARDISES ... KLEINES GANZ FEINES!

PETITS SABLÉS BRETON

10 Stck. im Pâtisseriegeschenkbeutel 5,90 EUR

Die beliebten Kekse aus der Bretagne, hier darf bretonische Butter, hier dürfen Mandeln und ein wenig Zucker nicht fehlen. Toller Klassiker mit Anklang bei Groß und Klein.



DIAMANTS AU CITRON/ À L'ORANGE

20 Stck. im Pâtisseriegeschenkbeutel 6,90 EUR

Puristisches Tee / Cafégebäck.

Knusprig zart-schmelzende Kekse mit dem Hauch von frischer Zitrone / Orange!



PETITS BISCUITS POUR CAFÉ / THÉ

50 Stck. im Pâtisseriegeschenkbeutel 6,90 EUR

Süße Begleiter, die absolut klasse sind zu Café und Tee, aber auch von Kindern gern gemocht werden!



VALRHONA „FANTAISIES“

Naschzeug aus Mandeln, Haselnüssen, Trockenfrüchten..überzogen mit bester Valrhona-Schokolade. Parfait auch zum Verschenken in der Pâtisseriegeschenktüte.

100g / 4,90 EUR

200g / 9,50 EUR

300g / 12,90 EUR





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

TARTE AU CHOCOLAT VALRHONA

Schokoladentarte: feiner Klassiker! Pures Schokoladenerlebnis!

für 4 Personen 14,30 EUR

für 6 Personen 21,45 EUR

für 8 Personen 28,60 EUR

für 10 Personen 35,75 EUR

TARTE AU CHOCOLAT VALRHONA & CARMEL MAISON

Schoko-Karamelltarte: das Original, verfeinert mit hausgemachtem Caramel.

für 4 Personen 15,00 EUR

für 6 Personen 22,45 EUR

für 8 Personen 29,90 EUR

für 10 Personen 37,40 EUR

TARTE AU CITRON / TARTE À L'ORANGE

Pâtisserie-Highlight! Wahlweise mit hausgemachter Zitronencreme oder hausgemachter Orangencreme: jeweils pur, fruchtig, erfrischend!

für 4 Personen 13,20 EUR

für 6 Personen 20,50 EUR

für 8 Personen 27,30 EUR

für 10 Personen 34,10 EUR

TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION

So fruchtig erfrischend lässt Maracuja echte Gaumenfreude aufkommen!

Nicht nur im Sommer ein Gewinn diese köstliche Torte mit kleinen Himbeeren oben auf!

für 4 Personen 13,65 EUR

für 6 Personen 20,50 EUR

für 8 Personen 27,30 EUR

für 10 Personen 34,10 EUR



TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

TARTES AUX FRUITS ET À LA CRÈME D'AMANDES (POMMES / OU ABRICOTS / OU POIRES / OU QUETSCHES / OU FIGUES)

Pâtisserie ganz klassisch ganz fein fruchtig! Handgefertigte Tartes mit Mandelmürbeteig und einer dezenten Füllung unserer hausgemachten Mandelcrème sowie mit frischen Früchten garniert, wahlweise (Saison..) Äpfel /o. Aprikosen /o. Birnen /o. Pflaumen oder mit Feigen...toutes délicieuses!

für 4 Personen 13,65 EUR

für 6 Personen 20,50 EUR

für 8 Personen 27,30 EUR

für 10 Personen 34,10 EUR

TARTES FEUILLETÉS (POMMES / OU ABRICOTS / OU QUETSCHES / OU FIGUES)

Pâtisserie ganz klassisch ganz fein fruchtig! Handgefertigte Tartes aus Blätterteig und mit Fruchtfüllung sowie frischen Früchten garniert, wahlweise (Saison..) Äpfel oder Aprikosen oder Pflaumen oder Feigen...toutes délicieuses!

für 4 Personen 13,65 EUR

für 6 Personen 20,50 EUR

für 8 Personen 27,30 EUR

für 10 Personen 34,10 EUR

FLAN VANILLE

Großer Klassiker, sehr beliebt en France: Vanilliger Traum auf Croissantteig gekühlt, ähnelt optisch seinem Kollegen, dem Käsekuchen...

für 4 Personen 12,00 EUR

für 6 Personen 18,00 EUR

für 8 Personen 24,00 EUR

für 10 Personen 33,00 EUR



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

FONDANT AU CHOCOLAT

Ein Traum für fluffigen Genuß der feinen Valrhona-Schokolade im Cakekuchen, innen ein Hauch von flüssigem Chocolat...pures Dessert-Erlebnis!

für 4 Personen 13,60 EUR

für 6 Personen 20,40 EUR

für 8 Personen 27,20 EUR

für 10 Personen 34,00 EUR

TARTES AUX FRUITS MERINGUÉES (CITRON / OU ORANGE)

Erfrischender Traum von süßer Zitrone oder Orange...Auf einem Mandelmürbeteig die feine Crème Citron wahlweise Crème à l'Orange, bedeckt von dezent-süßer italienischer Meringuehaube..einzigartig!

für 4 Personen 15,85 EUR

für 6 Personen 23,80 EUR

für 8 Personen 31,70 EUR

für 10 Personen 39,60 EUR



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



AUTOUR DE NOËL ...WEIHNACHTLICHES...

LES BÛCHES DE NOËL.

(„Weihnachtsbaumstamm“ ist das traditionelle französische Dessert nach dem Weihnachtsessen!)

➤.....

BÛCHE CHOCO ET POIRES

Hausgefertigtes Löffelbiscuit, Mousse au chocolat Valhrona, Birne (compoté), Schokoladenglasur und Schoko-Dekor (glaçage)

1 STCK 3,95 EUR
4ER BÛCHE: 15,80 EUR
8ER BÛCHE: 31,60 EUR

➤.....

BÛCHE FRAMBOISE

Biscuit „Dacquoise“ (Mandel/Haselnuss), Himbeer-Mousse, „Insert framboise“ (Himbeerpüree), Himbeerglasur (glaçage).

1 STCK 3,95 EUR
4ER BÛCHE: 15,80 EUR
8ER BÛCHE: 31,60 EUR

➤.....



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



GALETTES DES ROIS

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE (CRÈME D'AMANDE)

Der Traditionskuchen zum Dreikönigstag! Feiner Mandel-Blätterteig am besten warm serviert, traditionell mit einer „fève“ - kleine Überraschungsfigur im Kuchen versteckt. Wer sie in seinem Stück entdeckt, darf sich die goldene Königskrone aufsetzen!

Individuelle (1-2 Personen) 3,50 EUR
für 4 Personen 15,40 EUR
für 6 Personen 23,10 EUR
für 8 Personen 30,80 EUR

GALETTE DES ROIS AUX POMMES (MIT APFEL)

Der Dreikönigskuchen fruchtig gefüllt...délicieux! Apfel macht sich klasse in diesem Winterzeit-Kuchen!

Individuelle (1-2 Personen) 3,90 EUR
für 4 Personen 17,20 EUR
für 6 Personen 25,80 EUR
für 8 Personen 34,40 EUR
