



## INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER

Liebe Kunden,

um Ihnen die Auswahl unserer Köstlichkeiten zu erleichtern, haben wir die wichtigsten **Allergen-Gruppen** direkt in unserer Preisliste notiert. Sie finden diese jeweils am Ende der Produktbeschreibung!

Für die jeweils detaillierte Zusammensetzung wenden Sie sich gern an unser freundliches Verkaufspersonal.

- 1 = Eier
- 2 = Milch, Lactose
- 3 = Weizen
- 4 = Roggen
- 5 = Hafer
- 6 = Dinkel
- 7 = Kamut
- 8 = Gerste
- 9 = Walnüsse
- 10 = Pistazien
- 11 = Haselnüsse
- 12 = Mandeln
- 13 = Sesamsamen
- 14 = Erdnüsse
- 15 = Senf
- 16 = Lupine
- 17 = Sellerie
- 18 = Schwefeldioxid & Sulfite
- 19 = Sojabohnen
- 20 = Weichtiere
- 21 = Krebstiere
- 22 = Fisch
- G = Gelatine
- A = Alkohol



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.

*Allergene: 1,2,3*

**Small 4,95 EUR**

**Medium 6,95 EUR**

**Large 8,95 EUR**



### BRIOCHE TÊTE

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

*Allergene: 1,2,3*

**3,95 EUR**



### BRIOCHETTE

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

*Allergene: 1,2,3*

**1,20 EUR**



### CHAUSSON AUX POMMES

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

*Allergene: 1,2,3*

**1,95 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.

*Allergene: 1,2,3*

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



### CROISSANT FEUILLETÉ AU BEURRE

Französisches Buttercroissant, ein Muss für jedes Petit Déjeuner!

*Allergene: 1,2,3*

**1,60 EUR**



### CROISSANT AUX AMANDES

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

*Allergene: 1,2,3,12*

**1,80 EUR**





## CROISSANTS & CONSORTEN

---

### MADELEINE

**1,10 EUR**

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...

*Allergene: 1,2,3*

---

### MADELEINE AUX PERLES DE CHOCOLAT VALRHONA

**1,30 EUR**

Unser Klassiker für Schokoladenliebhaber: Innen mit feinen Perlen aus bester Valrhona-Schokolade...délicieuse! .

*Allergene: 1,2,3*

---

### MINI-CROISSANT

**0,90 EUR**

*Allergene: 1,2,3*

---

### MINI-VIENNOISERIES

**0,95 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3*

---

### PAIN AU CHOCOLAT

**1,80 EUR**

Das Original! Aussen der Croissantteig, innen der Genuß feiner Valrhona-Schokolade.

*Allergene: 1,2,3*

---

### PAIN AU PAVOT

**1,80 EUR**

Croissantteig, innen dezent bestrichen mit vanilliger Crème Pâtissière, verfeinert mit Mohnsamen.

*Allergene: 1,2,3*

---

### PAIN AU RAISINS

**1,80 EUR**

Croissantteig, innen dezent bestrichen mit vanilliger Crème Pâtissière. , feine Rosinen (in Rum getränkt, im Backvorgang ist der Alkohol verkocht).

*Allergene: 1,2,3, A*

---



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## CROISSANTS & CONSORTEN

---

### PERLE /FRANZBRÖTCHEN

**1,80 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### TRESSE AUX AMANDES

**1,80 EUR**

Mandelzopf im Croissantteig: innen dezent vanillig mit Crème Pâtissière.

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### TRESSE AU CHOCOLAT

**1,80 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### VIENNOISE AU PÉPITES DE CHOCOLAT

**2,85 EUR**

Eine gelungene Mischung aus Brioche & Milchbrötchen, gefüllt mit feinen  
Valrhona-Schokoperlen.

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....



*Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...*

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## LES CAFÉS, LES THÉS & CONSORTEN

---

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

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

---

### MOUSSE - MILCHSCHAUUM IN TASSE (KIDS)

**0,90 EUR**



### TEE KRÄUTER

**2,60 EUR**

Feiner Pfefferminztee, Zutaten: Blattkrüll - Minzblätter.



### TEE FRUCHT

**2,60 EUR**

Sonntee 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

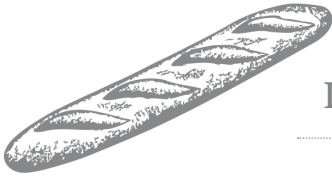
🏠 www.die-patisserie.de



## LES BOISSONS FRAÎCHES

---

<b>APFELSAFT 0,25</b>	<b>2,40 EUR</b>
➤ .....	
<b>LIMONADE ARTISANALE 0,33</b>	<b>2,95 EUR</b>
➤ .....	
<b>LIMONADE ARTISANALE 1,0-FLASCHE</b>	<b>5,90 EUR</b>
➤ .....	
<b>MINERALWASSER LAUT 0,33</b>	<b>2,30 EUR</b>
➤ .....	
<b>MINERALWASSER LEISE 0,33</b>	<b>2,30 EUR</b>
➤ .....	
<b>MULTIVITAMINSAFT 0,25</b>	<b>2,40 EUR</b>
➤ .....	
<b>ORANGENSAFT 0,25</b>	<b>2,40 EUR</b>
➤ .....	
<b>ORANGINA ORANGE/BLUTORANGE</b>	<b>2,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>APFELSCHORLE (LÜTAUER) 0,33</b>	<b>2,75 EUR</b>
➤ .....	
<b>SCHORLE (BIO) SCHW. JOHANNISBEERE, RHABARBER</b>	<b>2,95 EUR</b>
➤ .....	



## LES BAGUETTES

---

**1/2 „LA TRADI“ / BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 1,15 EUR**

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

*Allergene: 3*

➤.....

**BAGUETTE „LA TRADI“ / BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 2,30 EUR**

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

*Allergene: 3*

➤.....

**BAGUETTE ÉPI 2,50 EUR**

Unser klassisches Baguette, in Ährenform gebacken.

*Allergene: 3*

➤.....

**BAGUETTE „DES CANUTS“ 2,40 EUR**

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

*Allergene: 3*

➤.....

**BAGUETTE „LA BELLE ARÔME“ 2,40 EUR**

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.

*Allergene: 3*

➤.....

**BAGUETTE „LA BIEN AIMÉE“ 2,40 EUR**

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

*Allergene: 3*

➤.....

**BAGUETTE MAISON „LA PÂTISSERIE“ 2,50 EUR**

Unser Hausrezept: Mehlmix aus Weizen und Roggen, anteilig Sauerteig.

*Allergene: 3,4*

➤.....





## LES PETIT PAINS (BRÖTCHEN)

---

### **BAGUETTE „TRADI AUX CÉRÉALES“**

**2,40 EUR**

Knusprig frisch, dezent mit Mohn/ o. Sesamsaamen verfeinert, gebacken aus unserem Weizenrustikalmehl „La Tradi“

*Allergene: 3, ggfs. 13*

---

### **PETIT PAIN CANUT**

**0,80 EUR**

Baguettebrötchen mit 20% Anteil an geröstetem Weizen.

*Allergene: 3*

---

### **PETIT PAIN NATURE**

**0,70 EUR**

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

*Allergene: 3*

---

### **PETIT PAIN PAVOT**

**0,80 EUR**

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

*Allergene: 3,*

---

### **PETIT PAIN 20% ROGGEN**

**0,80 EUR**

Rustikales Baguettebrötchen, 20% Roggen, 80% Weizenrustikal

*Allergene: 3,4*

---

### **PETIT PAIN SÉSAME**

**0,80 EUR**

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

*Allergene: 3,13*

---

### **BOULE CLASSIC**

**3,50 EUR**

Weizen-Landbrot aus dem zertifizierten Mehl T65, dezenter Sauerteiganteil. Rustikal perfekt mit Süß & Herzhaft!

*Allergene: 3*

---



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## LES PAINS (BROTE)

### **BOULE SAUERTEIG**

**3,70 EUR**

Rustikales Weizen-Landbrot aus dem zertifizierten Mehl T65 verfeinert mit ein wenig hausgemachtem Sauerteig. Ohne jegliche chemische Zusätze.

*Allergene: 3*



### **COURONNE**

**1 KG / 6,50 EUR**

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

*Allergene: 3*



### **PAIN DE CAMPAGNE**

**1 KG / 7,50 EUR**

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

*Allergene: 3*



### **VIKING**

**3,50 EUR**

Kugelbrot im Mehlmix aus Weichweizen & Gerste. Ergänzt mit Sonnenblumenkernen, Gerstenflocken, Leinsamen, Sesam & roter Hirse.

*Allergene: 3,8,13*



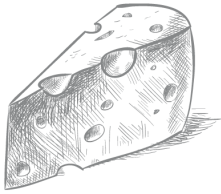


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## LES SNACKS, LES SALÉS

### BUTTER (PORTION)

0,55 EUR



### CROISSANT JAMBON-FROMAGE-BECHAMEL

Unser Croissant, innen mit hausgemachter Bêchamel, Schinken, on top Emmentaler.

*Allergene: 1,2,3 und je nach Belag auf Anfrage*

3,40 EUR



### CROISSANT JAMBON-FROMAGE-BECHAMEL

Unser Croissant, innen mit hausgemachter Bêchamel und Camembert, on top Emmentaler.

*Allergene: 1,2,3 und je nach Belag auf Anfrage*

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!



### SANDWICH 1/2 BAGUETTE

4,90 EUR

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

*Allergene: 1,2,3 und je nach Belag auf Anfrage*



### SANDWICH 1/2 BAGUETTE VÉGÉTARIENNE

4,70 EUR

Die vegetarische und natürlich ebenso köstliche Variante der französischen Stulle.

*Allergene: 1,2,3 und je nach Belag auf Anfrage*



### TARTE SALÉE AU THON

Stck. 3,60 EUR

Mürbeteig hausgemacht, Tomate, verschiedene Gemüse, Thunfisch.

*Allergene: 1,2,3,22*



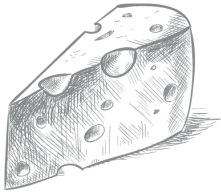


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## LES SNACKS, LES SALÉS

---

### TARTE SALÉE VÉGÉTARIENNE

**Stck. 3,60 EUR**

Herzhafte hausgemachte Tarte aus Mürbeteig, mit Gemüse gebacken.

*Allergene: 1,2,3*

➤.....

### QUICHE LORRAINE

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

*Allergene: 1,2,3*

**STÜCK: 3,60 EUR**

**4ER QUICHE: 15,85 EUR**

**6ER QUICHE: 23,80 EUR**

**8ER QUICHE: 31,70 EUR**

**10ER QUICHE: 39,60 EUR**

➤.....

### QUICHE VÉGÉTARIENNE

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

*Allergene: 1,2,3*

**STÜCK: 3,60 EUR**

**4ER QUICHE: 15,85 EUR**

**6ER QUICHE: 23,80 EUR**

**8ER QUICHE: 31,70 EUR**

**10ER QUICHE: 39,60 EUR**

➤.....

### QUICHE PROVENÇALE

Ofenfrische französische Quiche einmal ganz vegetarisch: mit Tomaten,

Lauch und Paprika, sowie Käse bien sûr...

*Allergene: 1,2,3*

**STÜCK: 3,60 EUR**

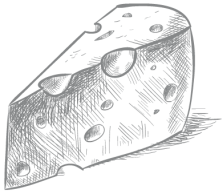
**4ER QUICHE: 15,85 EUR**

**6ER QUICHE: 23,80 EUR**

**8ER QUICHE: 31,70 EUR**

**10ER QUICHE: 39,60 EUR**

➤.....



## LES SNACKS, LES SALÉS

---

### QUICHE FRÔMAGE

Ofenfrische französische Quiche für die Liebhaber des französischen Käses - ganz pur, ganz köstlich!

*Allergene: 1,2,3*

<b>STÜCK:</b>	<b>3,60 EUR</b>
<b>4ER QUICHE:</b>	<b>15,85 EUR</b>
<b>6ER QUICHE:</b>	<b>23,80 EUR</b>
<b>8ER QUICHE:</b>	<b>31,70 EUR</b>
<b>10ER QUICHE:</b>	<b>39,60 EUR</b>

---

### QUICHE AUX ÉPINARDS

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

*Allergene: 1,2,3*

<b>STÜCK:</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>4ER QUICHE:</b>	<b>17,20 EUR</b>
<b>6ER QUICHE:</b>	<b>25,70 EUR</b>
<b>8ER QUICHE:</b>	<b>34,30 EUR</b>
<b>10ER QUICHE:</b>	<b>42,90 EUR</b>

---

### QUICHE SAUMON (LACHS)

Ofenfrische französische Quiche, gefüllt mit Ei, Käse und Lachsstückchen.

*Allergene: 1,2,3,22*

<b>STÜCK:</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>4ER QUICHE:</b>	<b>17,20 EUR</b>
<b>6ER QUICHE:</b>	<b>25,70 EUR</b>
<b>8ER QUICHE:</b>	<b>34,30 EUR</b>
<b>10ER QUICHE:</b>	<b>42,90 EUR</b>

---



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### **BABA AU RHUM**

**3,90 EUR**

Französischer Klassiker! Rumgetränktes Hefeküchlein mit Sirop von Orange/Passionsfrucht, Sahne.

*Allergene: 1,2,3,A,Safran*

➤ .....

### **CAKE**

**2,50 EUR**

Saftiger Caketeig, der raffiniert gebackene pure Genuss.

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **CAKE AUX FRUITS ROUGES**

**2,65 EUR**

Saftiger Caketeig, raffiniert gebacken mit frischer roter Frucht je nach Saison.

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **CAKE CONFIT GRANDE**

**3,00 EUR**

Saftig zitroniger Cake mit Confit d'Orange, gebacken mit Ei, Zitrone und Zucker.

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **CANELÉ BORDELAIS**

**1,40 EUR**

Pfannküchlein „to go“ Die beliebte Spezialität aus dem schönen Bordeaux im Süden..

Aussen karamalisierte Hülle und innen „fluffig“ seine Vanillenote im Crêpeteig.

*Allergene: 1,2,3,A (ein Tröpfchen Rum im Teig)*

➤ .....

### **CARAMEL**

**0,50 EUR**

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **CASSIS RIZ AU LAIT**

**3,90 EUR**

„Sablé Breton“ – der Keksboden mit Mandel, mit festkochendem Milchreis unter einer fruchtigen Haube aus Cassis-Crème.

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### CHEESE CAKE ANANAS

**3,90 EUR**

Mürbeteig & Cheesecake-Biscuit, Crème-Cheesecake & on top das Ananas-Confit.

*Allergene: 1,2,3,G*

---

### COOKIE

**1,55 EUR**

Verschiedene köstliche Sorten: mit feiner Schokolade, mit knackiger Nuss, mit Fleur de Sel oder vanillig-zart...

*Allergene je nach Sorte: 1,2,3, ggf. 10,12*

---

### CYGNE (SCHWAN)

**3,90 EUR**

Brandteig, Crème Pâtissière innen, Crème Chantilly (Vanillesahne) on top sowie hausgemachtes Caramel.

*Allergene: 1,2,3*

---

### ÉCLAIR À LA VANILLE

**3,60 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,G*

---

### ÉCLAIR AUX FRUITS

**3,90 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,G*

---

### EXOTIQUE

**3,90 EUR**

Biscuit „Dacquoise“ (Mandel), Mousse von Mango- und Passionsfrucht, feine Schicht von Himbeerpüree und on top Himbeerglasur.

*Allergene: 1,2,3,12*

---



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### FEUILLETÉ AUX POMMES

**3,60 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3*

---

### FINANCIER

**1,40 EUR**

Kleiner Kuchen, mit Mandelmehl und feiner Beurre Noisette. gebacken

*Allergene: 1,2,3,11,12*

---

### FINANCIER AUX FRUITS ROUGE

**1,55 EUR**

Küchlein mit Mandelstaub, feiner Beurre Noisette und frischen Früchten gebacken.

*Allergene: 1,2,3,11,12*

---

### FLAN À LA VANILLE

**3,20 EUR**

Der beliebte Nachttisch 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.

*Allergene: 2,3*

---

### FRAISIER (ENTREMET)

**3,90 EUR**

Biskuit und Crème Mousseline, frische Erdbeeren innen und on top!

*Allergene: 1,2,3,G*

---

### FRAMBOISIER

**3,90 EUR**

Raffiniert! Pistazienbiskuit, Crème von Pistazienbutter on top Himbeeren...

*Allergene: 1,2,3,10*

---





## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### L'IRRÉSISTIBLE

**3,90 EUR**

Geschichtete Leckerei mit feiner Gewürznote: Lebkuchen-Biskuit, Mousse au Chocolat Blanc, Nuss-Streusel.

*Allergene: 1,2,3,11,19,G*

➤.....

### MACARON (Choco, Vanille, Pistache, Citron, Framboise und viele mehr...) Stck. 1,65 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...!

*Allergene: 1,2, Lebensmittelfarbe und je nach Sorte weitere Allergene auf Anfrage*

➤.....

### MACARON XL

**3,25 EUR**

Mandelbaiser-Muschel, innen die klassische Ganache oder auch gefüllt mit Fruchtcrème (versch.), Praliné, mit Minze...

*Allergene: 1,2, Lebensmittelfarbe und je nach Sorte weitere Allergene auf Anfrage*

➤.....

### MILLE-FEUILLE CLASSIQUE (VANILLE)

**3,90 EUR**

Ein Genießerstück aus feinem Blätterteig (hausgemacht) mit feiner Crème Pâtissière gefüllt. Großer Klassiker in Frankreich, zart und besonders!

*Allergene: 1,2,3,G*

➤.....

### MILLE-FEUILLE PRALINÉ NOISETTE

**4,20 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,11,12,G*

➤.....

### MONT BLANC

**4,80 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

➤.....



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### MUFFIN AU CHOCOLAT FRUITS ROUGES

2,95 EUR

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

*Allergene: 1,2,3*

---

### MUFFIN AU CHOCOLAT VALRHONA

2,85 EUR

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

*Allergene: 1,2,3*

---

### OPÉRA

3,90 EUR

Mandel-Biscuit „Joconde“ (in Kaffeesirup getränkt), Ganache (Choco) & seine feine Kaffee-Buttercrème, on top die Schicht feiner Schokolade...

*Allergene: 1,2,3*

---

### PARIS BREST

3,70 EUR

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

*Allergene: 1,2,3,11,12*

---

### PETIT FOUR CLASSIC

1,70 EUR

Mini-Tartelette au Chocolat, au Citron und andere... die kleine feine Leckerei!

*Allergene: 1,2,3,12, teils G, andere Allergene je nach Sorte auf Nachfrage*

---

### PETIT FOUR DELUXE

1,80 EUR

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

*Allergene: 1,3 teils 12, G, andere Allergene je nach Sorte auf Nachfrage*

---

### RELIGIEUSE À LA VANILLE

3,90 EUR

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

*Allergene: 1,2,3,G*

---



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

### RELIGIEUSE AU CAFÉ

4,50 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

4,50 EUR

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

*Allergene: 1,2,3,G*



### RELIGIEUSE AUX FRUITS

4,50 EUR

„Kleine Nonne, Nönnchen“ aus dem berühmten Brüheteig (Pâte à Choux). Doppelstöckig ihre feine Hülle, innen lecker fruchtig mit einer zarten Himbeercrème...

*Allergene: 1,2,3,G*



### ST. BARTH

3,95 EUR

Bayrische Crème exotisch, Crèmeux von Limette, Biscuit Dacquoise-Coco (Kokos-Mandel-Biskuit).

*Allergene: 1,2,3,12,G*



### ST. HONORÉ

4,50 EUR

Karamelisierter Brandteig auf Blätterteig mit Mascarpone-Crème.

*Allergene: 1,2,3*



### SUCETTE BARNIER (LOLLIE)

0,95 EUR

Lollie mit Tradition aus Frankreich, verschiedene Sorten.

*Allergene: ?*



### TARTE TATIN

4,20 EUR

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

*Allergene: 1,2,3*





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### **TARTELETTE ORELYS**

**4,20 EUR**

Mandelmürbeteig, Ganache „Blond Orellys“:

Helle Valrhona-Schokolade (35% Kakaoanteil) und ein Hauch von Régilisse (Lakritznote)

*Allergene: 1,2,3,12,G*

➤ .....

### **TARTELETTE PAYSANNE**

**3,10 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12,A*

➤ .....

### **TARTELETTE ABRICOTS-RHUBARBE**

**3,90 EUR**

Mandelmürbeteig, Crème Amande, Confit von Rhabarber mit einem Tropfen Rum, frische Aprikosen on top, mit Pistazienstreuseln verfeinert.

*Allergene: 1,2,3,10,12,G,A*

➤ .....

### **TARTELETTE AU CITRON**

**3,30 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### **TARTELETTE AUX ABRICOTS**

**3,70 EUR**

Mandelmürbeteig hausgefertigt, eine feine Mandelcrèmeschicht und on top Aprikosenfrüchte

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### **TARTELETTE AUX FIGUES**

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### **TARTELETTE AUX FRAISES ET RHUBARBE**

**3,90 EUR**

Mandelmürbeteig, Crème Amande, Confit von Rhabarber mit einem Tropfen Rum und darauf frische Erdbeeren aus dem Hamburger Umland!

*Allergene: 1,2,3,12,G,A*

➤ .....



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES

**3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Crème Pâtissière, frische Beerenfrüchte on top.

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### TARTELETTE AUX POIRES

**3,70 EUR**

Mandelmürbeteig hausgefertigt, eine feine Mandelcrèmeschicht und on top Birnenfrucht.

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### TARTELETTE AUX PRUNES

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### TARTELETTE CHOCOLAT BLANC & FRUITS

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### TARTELETTE CRÉATION FRAMBOISES

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### TARTELETTE FANTASTIQUE FRAISES

**3,90 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,10,12*

---



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

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

Mandelmürbeteig, Pistazienbiskuit, Confit von roten Früchten,, Pistaziencrème, Himbeeren on top

*Allergene: 1,2,3,10,12,G*

---

### **TARTELETTE FRAÎCHEUR** **3,70 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!

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### **TARTELETTE FRAISES PISTACHE** **3,90 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Crème Pistache (Crème Pâtissière & Praliné Pistache) und on top regionale Erdbeeren & Pistazien.

*Allergene: 1,2,3,10,12,G*

---

### **TARTELETTE FRUIT DE LA PASSION** **3,70 EUR**

So fruchtig erfrischend lässt Maracuja echte Gaumenfreude aufkommen!

Nicht nur im Sommer ein Gewinn dieses Mandelmürbeteig-Törtchen mit seiner kleinen Himbeere oben auf!

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### **TARTELETTE FRUIT DE LA SAISON** **3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

*Allergene: 1,2,3,12,G*

---

### **TARTELETTE MÛRES** **3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Brombeerkonfitüre, on top frische Brombeerfrüchte.

*Allergene: 1,2,3,12*

---

### **TARTELETTE MYRTILLES** **3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte.

*Allergene: 1,2,3,12*

---



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### TARTELETTE AU CHOCOLAT

**3,60 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### TARTELETTE AU CHOCOLAT ET AU CAMEL

**3,90 EUR**

Feiner Mandelmürbeteig, Valrhona-Ganache und noch hausgemachter Caramel...

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### TARTELETTE CHOCOLAT ET FRAMBOISES

**3,90 EUR**

Knuspriger Choco/Mandelmürbeteig, Ganache von Valrhona-Schokolade & hausgemachte Himbeercrème

*Allergene: 1,2,3,12,G*

➤ .....

### TARTELETTE DULCEY PASSION

**3,90 EUR**

Mandelmürbeteig, Croustillant Chocolat Blanc-Noisettes, Fruchtpurée aus Passionsfrucht.

*Allergene: 1,2,3,11,12*

➤ .....

### TARTELETTE POIRE AU VIN

**3,90 EUR**

Rotweinbirne mit Mandelbiskuit, das Ganze ummantelt von Crème Pâtissière, auf unserem Mandelmürbeteig.

*Allergene: 1,2,3,12,G,A*

➤ .....

### TARTELETTE STREUSEL ABRICOTS

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### TARTELETTE STREUSEL PÊCHE

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

---

### TARTELETTE STREUSEL QUETSCHEN

**3,70 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### TOUT CHOCO!

**3,90 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.

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### YUZU

**4,80 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3,11*

➤ .....





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**  
**6ER BÛCHE: 23,70 EUR**  
**8ER BÛCHE: 31,60 EUR**



### BÛCHE MANGUE-PASSION & FRAMBOISE

Biscuit „Dacquoise“ (Mandel), Mousse von Mango und Passionsfrucht, sowie ein „Insert framboise“ (Himbeerpüree), on top die Himbeerglasur (glaçage).

**1 STCK 3,95 EUR**  
**4ER BÛCHE: 15,80 EUR**  
**6ER BÛCHE: 23,70 EUR**  
**8ER BÛCHE: 31,60 EUR**





### **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 Krönung aufsetzen!

*Allergene: 1,2,3,12,A*

**für 4 Personen 16,90 EUR**  
**für 6 Personen 25,40 EUR**  
**für 8 Personen 33,90 EUR**  
**für 10 Personen 42,35 EUR**



### **GALETTE DES ROIS AUX POMMES (MIT APFEL)**

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

*Allergene: 1,2,3,12,A*

**für 4 Personen 18,90 EUR**  
**für 6 Personen 28,40 EUR**  
**für 8 Personen 37,80 EUR**  
**für 10 Personen 47,30 EUR**

