



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de

*Liebe Kunden,
GENUSS GEFÄLLIG?
Et voilà!*

VORHANG AUF

für unsere frisch überarbeitete Sortimentsliste
mit den altbewährten sowie neu erdachten Köstlichkeiten
– typisch français und typisch Pierre Ouvreard.

Genießen Sie die Vorfreude schon beim Lesen!



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de

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 (wir verwenden ausschließlich Rindergelatine)
- 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 6,95 EUR

Large 8,95 EUR



BRIOCHE TÊTE

3,95 EUR

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

Allergene: 1,2,3



BRIOCHETTE

1,20 EUR

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

Allergene: 1,2,3



CHAUSSON AUX POMMES

1,95 EUR

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

Allergene: 1,2,3



CHOUQUETTES

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

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



CROISSANT FEUILLETÉ AU BEURRE

1,60 EUR

Französisches Buttercroissant, ein Muss für jedes Petit Déjeuner!

Allergene: 1,2,3



CROISSANT AUX AMANDES

1,80 EUR

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

Allergene: 1,2,3,12





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



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 AUX 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

AMERICANO	2,10 EUR
➤	
AMERICANO MIT MILCH	2,20 EUR
➤	
CAFÉ AU LAIT (GR. TASSE)	3,20 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
➤	



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 - MILCHSCHAUM

0,40 EUR



MOUSSE - MILCHSCHAUM 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

2,90 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	5,90 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 ORANGE/BLUTORANGE	2,50 EUR
➤	
APFELSCHORLE (LÜTAUER) 0,33	2,75 EUR
➤	
SCHORLE (BIO)	
SCHW. JOHANNISBEERE, RHABARBER	2,95 EUR
➤	

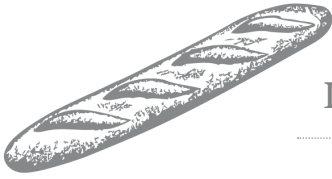


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES BAGUETTES

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 AU LEVAIN 2,50 EUR

Unser Hausrezept: Traditioneller Teig aus Weizenrustikalmehl, angereichert mit hausgemachtem Sauerteig.

Allergene: 3,4



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





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES PETIT PAINS (BRÖTCHEN)

PETIT PAIN NATURE

0,70 EUR

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

Allergene: 3

➤.....

PETIT PAIN BELLE ARÔME

0,80 EUR

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.

Allergene: 3,13

➤.....

PETIT PAIN AU LEVAIN

0,80 EUR

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.

Allergene: 3,13

➤.....

PETIT PAIN CANUT

0,80 EUR

Baguettebrötchen mit 20% Anteil an geröstetem Weizen.

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

➤.....

PETIT PAIN VIKING

0,80 EUR

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

Allergene: 3,13



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES PAINS (BROTE)

BOULE CLASSIC

3,50 EUR

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

Allergene: 3



BOULE AU LEVAIN

3,70 EUR

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

Allergene: 3



BOULE MIT ROGGEN

3,60 EUR

Rustikales Bauernbrot, 20% Roggen, 80% Weizenrustikal, verfeinert mit ein wenig hausgemachtem Sauerteig. Ohne jegliche chemische Zusätze.

Allergene: 3



BOULE CANUT

3,60 EUR

Klassisches Boule, etwas kräftiger im Geschmack durch 20% Anteil an geröstetem Weizen. 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





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES PAINS (BROTE)

VIKING

3,70 EUR

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

Allergene: 3, 8, 13



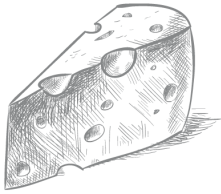


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 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 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



PETIT PAIN SANDWICH

3,40 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



TARTE SALÉE VÉGÉTARIENNE

Stck. 3,60 EUR

Herzhafte hausgemachte Tarte aus Mürbeteig, mit Gemüse gebacken.

Allergene: 1,2,3



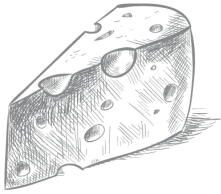


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 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!

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

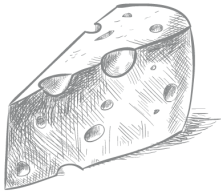


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES SNACKS, LES SALÉS

QUICHE FRÔMAGE

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

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 AUX ÉPINARDS

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

Allergene: 1,2,3

STÜCK: 3,90 EUR

4ER QUICHE: 17,20 EUR

6ER QUICHE: 25,70 EUR

8ER QUICHE: 34,30 EUR

10ER QUICHE: 42,90 EUR

QUICHE SAUMON (LACHS)

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

Allergene: 1,2,3,22

STÜCK: 3,90 EUR

4ER QUICHE: 17,20 EUR

6ER QUICHE: 25,70 EUR

8ER QUICHE: 34,30 EUR

10ER QUICHE: 42,90 EUR



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

CASSIS RIZ AU LAIT

3,95 EUR

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

Allergene: 1,2,3,12,G



CHAROLTTE FRAMBOISES GRENADINE

3,95 EUR

Löffelbiskuit, Crème montée Grenade, aussen ein Mantel aus feiner Valrhona-Erdbeerschokolade, on top frische Himbeerfrucht...

Allergene: 1,2,3,G



CHEESE CAKE ANANAS

3,95 EUR

Sablé breton amandes & Cheesecake-Biscuit, Crème- Cheesecake & innen das Ananas-Confit... das neue New York!

Allergene: 1,2,3,12,G



ÉCLAIR AU CAFÉ

3,60 EUR

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



ÉCLAIR AU CHOCOLAT

3,60 EUR

Großer Klassiker, der Liebesknochen à la Française: Brandteig gefüllt mit Crèmeux aux Chocolat

Allergene: 1,2,3,G



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 YUZU

4,80 EUR

Brandteig, Crèmeux „Yuzu“ (japanische Zitrone), Confit von Yuzu, frische Früchte on top.

Allergene: 1,2,3,G





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

FANTASTIQUE FRAMBOISES CRÈME PISTACHE 3,95 EUR

Pistazienbiskuit, Himbeerconfit, Pistaziencrème, Himbeeren on top.

Allergene: 1,2,3,10,12



FLAN COCO 3,30 EUR

Der klassische Flan aus Croissantteig mit einem Hauch Exotik: die Füllung aus Crème Pâtissière wird mit Kokos gefertigt und obenauf gibts knackige Koskosraspel!



FLAN À LA VANILLE 3,20 EUR

Der beliebte Nachtsch des Südens!

Ein Stück Croissantteig und herrlich vanillige Crème Pâtissière...

Allergene: 1,2,3



FÔRET NOIRE 3,95 EUR

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

Allergene: 2,3



MILLE-FEUILLE CLASSIQUE (VANILLE) 3,95 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





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

OPÉRA

3,95 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



TARTE TATIN

4,20 EUR

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

Allergene: 1,2,3



TOUT CHOCO!

3,95 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



TARTELETTE AU CHOCOLAT

3,70 EUR

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

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 AU CITRON

3,30 EUR

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

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 AUX FRAMBOISES

3,70 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcreme, Himbeer-Vanillecreme, on top Himbeerfrüchte der Saison.

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 MYRTILLES DELUXE

3,70 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcreme mit Cheesecake, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte.

Allergene: 1,2,3,12



TARTELETTE ORELYS

3,95 EUR

Mandelmürbeteig, Ganache „Blond Orelys“:

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

Allergene: 1,2,3,12,G





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 Pâtisseriesgeschenkbeutel 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 Pâtisseriesgeschenkbeutel 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 Pâtisseriesgeschenkbeutel 6,90 EUR

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





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 GRANDE - CASSIS RIZ AU LAIT

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

Allergene: 1,2,3,12,G

für 4 Personen 17,20 EUR
 für 6 Personen 25,70 EUR
 für 8 Personen 34,30 EUR
 für 10 Personen 42,90 EUR

TARTE GRANDE - CHEESE CAKE ANANAS

Sablé breton amandes & Cheesecake-Biscuit, Crème- Cheesecake & innen das Ananas-Confit... das neue New York!

Allergene: 1,2,3,12,G

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 34,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR

TARTE GRANDE - FANTASTIQUE FRAMBOISES CRÈME PISTACHE

Pistazienbiskuit, Himbeerconfit, Pistaziencrème, Himbeeren on top.

Allergene: 1,2,3,10,12

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 34,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 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 GRANDE - FLAN COCO

Der klassische Flan aus Croissantteig mit einem Hauch Exotik: die Füllung aus Crème Pâtissière wird mit Kokos gefertigt und obenauf gibts knackige Koskosraspeln!

Allergene: 1,2,3

für 4 Personen 14,50 EUR
für 6 Personen 21,80 EUR
für 8 Personen 29,00 EUR
für 10 Personen 36,30 EUR

TARTE GRANDE - FLAN À LA VANILLE

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

Allergene: 1,2,3

für 4 Personen 14,10 EUR
für 6 Personen 21,10 EUR
für 8 Personen 28,20 EUR
für 10 Personen 35,20 EUR

TARTE GRANDE - FÔRET NOIRE

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

Allergene: 2,3

für 4 Personen 17,40 EUR
für 6 Personen 26,10 EUR
für 8 Personen 34,80 EUR
für 10 Personen 43,45 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 GRANDE - MILLE-FEUILLE CLASSIQUE (VANILLE)

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

Allergene: 1,2,3,G

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 34,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR



TARTE GRANDE - MILLE-FEUILLE PRALINÉ NOISETTE

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

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

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 34,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR



TARTE GRANDE - MONT BLANC

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

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 21,10 EUR
 für 6 Personen 31,70 EUR
 für 8 Personen 42,20 EUR
 für 10 Personen 52,80 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 GRANDE - OPÉRA

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

Allergene: 1,2,3

für 4 Personen 17,20 EUR
für 6 Personen 25,70 EUR
für 8 Personen 34,30 EUR
für 10 Personen 42,90 EUR

TARTE GRANDE - PARIS BREST

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

Allergene: 1,2,3,11,12

für 4 Personen 16,30 EUR
für 6 Personen 24,40 EUR
für 8 Personen 32,60 EUR
für 10 Personen 40,70 EUR

TARTE GRANDE - TARTE TATIN

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

Allergene: 1,2,3

für 4 Personen 18,50 EUR
für 6 Personen 27,70 EUR
für 8 Personen 37,00 EUR
für 10 Personen 46,20 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 GRANDE - TOUT CHOCO!

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

für 4 Personen 17,20 EUR
für 6 Personen 25,70 EUR
für 8 Personen 34,30 EUR
für 10 Personen 42,90 EUR

TARTE GRANDE - YUZU

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

Allergene: 1,2,3,11

für 4 Personen 21,10 EUR
für 6 Personen 31,70 EUR
für 8 Personen 42,20 EUR
für 10 Personen 52,80 EUR

TARTE GRANDE AU CHOCOLAT

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

Allergene: 1,2,3

für 4 Personen 13,50 EUR
für 6 Personen 21,80 EUR
für 8 Personen 27,00 EUR
für 10 Personen 36,30 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 GRANDE - CITRON MERINGUÉ

Erfrischender Traum von süßer Zitrone. Auf einem Mandelmürbeteig die feine Crème Citron, bedeckt von dezent-süßer italienischer Meringuehaube...einzigartig!

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 16,30 EUR

für 6 Personen 23,40 EUR

für 8 Personen 32,60 EUR

für 10 Personen 40,70 EUR

TARTE GRANDE - CRÉATION FRAMBOISES

Mandelmürbeteig, vanillige Himbeercreme, on top Himbeerfrüchte der Saison.

Mandelmürbeteig, Mandelcreme mit Cheesecake, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte.

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 16,30 EUR

für 6 Personen 23,40 EUR

für 8 Personen 32,60 EUR

für 10 Personen 40,70 EUR

TARTE GRANDE - FRUITS DE SAISON (BROM- UND HIMBEEREN)

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

Allergene: 1,2,3,12,G

für 4 Personen 16,30 EUR

für 6 Personen 23,40 EUR

für 8 Personen 32,60 EUR

für 10 Personen 40,70 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 GRANDE - MYRTILLES DELUXE (CHEESECAKE)

Mandelmürbeteig, Mandelcrème mit Cheesecake, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte.

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 16,30 EUR
für 6 Personen 23,40 EUR
für 8 Personen 32,60 EUR
für 10 Personen 40,70 EUR



TARTE GRANDE - ORELYS

Mandelmürbeteig, Ganache „Blond Orellys“:

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

Allergene: 1,2,3,12,G

für 4 Personen 17,20 EUR
für 6 Personen 25,70 EUR
für 8 Personen 34,30 EUR
für 10 Personen 42,90 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 4,20 EUR
4ER BÛCHE: 17,35 EUR
6ER BÛCHE: 25,95 EUR
8ER BÛCHE: 34,70 EUR



BÛCHE MANGUE-PASSION & FRAMBOISE

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

1 STCK 3,95 EUR
4ER BÛCHE: 17,35 EUR
6ER BÛCHE: 25,95 EUR
8ER BÛCHE: 34,70 EUR





Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de

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!

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

