



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.

3,30 EUR

BRIOCHETTE

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

1,10 EUR

BRIOCHEBRÖTCHEN DE LUXE

Brötchen aus feinem Hefeteig, wahlweise mit Hagelzucker oder Schokoperlen.

1,70 EUR

CHAUSSON AUX ABRICOT

Französische Aprikosentasche im feinen Teigmantel wie ein Buttercroissant, aber so schön fruchtig dabei...

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



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



CROISSANTS & CONSORTEN

MADELEINE

1,00 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...



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 AUX RAISINS

1,70 EUR

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



PAIN AU PAVOT

1,70 EUR

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



PERLE /FRANZBRÖTCHEN

1,70 EUR

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



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...)





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	1,90 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
➤	
DOUBLE-ESPRESSO	2,50 EUR
➤	
ESPRESSO	1,90 EUR
➤	
ESPRESSO MACCHIATO	2,20 EUR
➤	
EXTRA-SHOT	0,60 EUR
➤	
MOUSSE - MILCHSCHAUM	0,40 EUR
➤	
TEE FRUCHT/KRÄUTER	2,60 EUR
➤	
TEE GRÜN	2,70 EUR
➤	
TEE SCHWARZ	2,90 EUR

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

APFELSAFT	2,40 EUR
➤	
LIMONADE ARTISANALE 0,33	2,95 EUR
➤	
LIMONADE ARTISANALE 1,0	8,95 EUR
➤	
MINERALWASSER 0,33	2,30 EUR
➤	
STILLES WASSER 0,33	2,30 EUR
➤	
PERRIER	2,70 EUR
➤	
MULTIVITAMINSAFT 0,25	2,40 EUR
➤	
ORANGENSAFT 0,25	2,40 EUR
➤	
ORANGINA	2,50 EUR
➤	

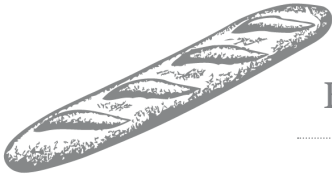


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



BAGUETTES & PAINS

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

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



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

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



„LA TRADI AUX CÉRÉALES“ 2,30 EUR

Knusprig frisch, innen dezent mit Körnern verfeinert, aus unserem 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.



BOULE DE CAMPAGNE 3,30 EUR

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

Rustikal perfekt mit Süß & Herzhaft!



BOULE MIT ROGGEN 3,30 EUR

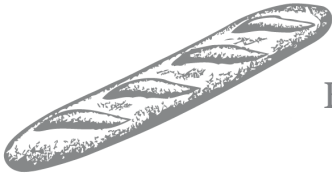
Landbrot aus dem „Tradi“-Baguetteteig gefertigt: 20% Roggen, 80% Weizenmehl, dezenter Sauerteiganteil.



BOULE DE CAMPAGNE AUX CÉRÉALES 3,60 EUR

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





BAGUETTES & PAINS

- LE „VIKING“** **3,30 EUR**
Weizenmehl verfeinert mit Gerste, Roggen, Malz, geröstetem Weizen, Sojagrieß.
Ein raffinierter Mix aus Getreide und Körnern rundet diese Vital-Kugel perfekt ab!
- PETIT PAIN NATURE** **0,70 EUR**
Baguettebrötchen natur, aus „Farine de Tradition“, Rustikalmehl frei von Zusätzen.
➤
- PETIT PAIN SÉSAME** **0,80 EUR**
Sesam-Baguettebrötchen aus dem traditionellen Weizenrustikalmehl, frei von Zusätzen.
➤
- PETIT PAIN PAVOT** **0,80 EUR**
Mohn-Baguettebrötchen aus dem traditionellen Weizenrustikalmehl, frei von Zusätzen.
➤
- PETIT PAIN „CANUTS“** **0,80 EUR**
Baguettebrötchen mit interessant dezent röstiger Note durch 20% gerösteten feingemahlenden Weizen.
➤
- PETIT PAIN „ROGGEN“** **0,80 EUR**
Baguettebrötchen aus dem „Tradi“-Weizenbaguette anteilig mit 20% Roggenmehl.
➤
- PETIT PAIN „BIEN AIMÉE“** **0,80 EUR**
Baguettebrötchen aus dem „Bien-Aimée“-Weizenbaguette anteilig mit 20% geröstetem Maismehl.
➤

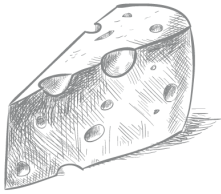


Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



LES SNACKS, LES SALÉS

BUTTER (PORTION)

0,55 EUR

➤

FRÜHSTÜCK

5,00 EUR

1 Croissant, Butter & Konfitüre, Café Noir / Espresso (weitere Getränke möglich mit Aufpreis)

➤

PETIT PAIN SANDWICH

3,10 EUR

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

➤

QUICHE LORRAINE

Stck. 3,50 EUR

Die Grande Dame unter den Quiches: nur soviel:

... Geräucherter Speck ist ihr feines Markenzeichen!

➤

QUICHE PROVENÇALE

Stck. 3,50 EUR

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

➤

QUICHE VÉGÉTARIENNE

Stck. 3,50 EUR

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

➤

SANDWICH VEGGI / NON-VEGGI (1/2 BAGUETTE)

4,70 EUR / 4,90 EUR

Fürs Lunch-Paket, für die ganze Mittagspause: raffiniert & frisch belegt, délicieux!

➤

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.

➤



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

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.

➤

COOKIE

1,00 EUR

Knusprig-keksig...ein Teigtaler versetzt mit unseren feinen Valrhona-Schokoperlen.

➤

COOKIE SABLÉ BRETON

1,50 EUR

Bretonischer Butterkeks mit Fleur de Sel.

➤

ÉCLAIR AU CAFÉ

3,10 EUR

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

➤

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

3,10 EUR

Der französische Liebesknochen!

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

➤

ÉCLAIR AUX FRUITS

3,50 EUR

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

➤

ÉCLAIR À LA VANILLE

3,10 EUR

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

➤

FLAN CHOCOLAT & FRUITS

3,60 EUR

Feiner Schokomürbeteig, innen Aprikose und Birne in fein schokoladiger Crème.

➤



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

FLAN À LA VANILLE

3,00 EUR

Der beliebte Nachtisch des Südens!

Ein Stück Croissantteig und herrlich vanillige Crème Pâtissière...

➤

FÔRET NOIR

3,90 EUR

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

➤

FRAMBOISIER

3,90 EUR

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

➤

L'IRRÉSISTIBLE

3,60 EUR

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

➤

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!

➤

MILLE-FEUILLE PRALINÉ NOISETTE

3,95 EUR

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

➤

MUFFIN AUX FRUITS ROUGES

2,65 EUR

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

➤

MUFFIN VALRHONA

2,65 EUR

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

➤

PARIS BREST

3,60 EUR

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



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

RELIGIEUSE AU CAFÉ

3,50 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

3,50 EUR

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



RELIGIEUSE À LA VANILLE

3,50 EUR

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



LE RUBIS

3,95 EUR

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



SAINT BARTH

3,95 EUR

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



TARTE TATIN

3,80 EUR

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



TARTELETTE AUX ABRICOTS

3,10 EUR

Mandelmürbeteig hausgefertigt, eine feine Mandelcrèmeschicht und on top Aprikosenfrüchte



TARTELETTE CHOCOLAT ET CARMEL

3,40 EUR

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





TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

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 Zitronencreme aus echter Frucht bien sûr.



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 ABRICOT

3,60 EUR

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



TARTELETTE CRÉATION CHOCOLAT BLANC & FRUITS

3,80 EUR

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



TARTELETTE CRÉATION CONFIT & FRAISES

3,60 EUR

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



TARTELETTE CRÉATION FRAISES

3,80 EUR

Mandelmürbeteig, Mandelcreme, mit Vanille geschlagene Sahne und on top Erdbeerfrüchte.



TARTELETTE CRÉATION FRAISES CLASSIQUE

3,60 EUR

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière (Vanille) & on top frische Erdbeerfrüchte.



TARTELETTE CRÉATION FRAMBOISES

3,60 EUR

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





TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

TARTELETTE CRÉATION FRUITS DE SAISON **3,60 EUR**

Fruchtiger Genuss! Mandelmürbeteig, feine Mandelcrème, Früchte der Saison



TARTELETTE CRÉATION AUX FRUITS ROUGES **3,60 EUR**

Fruchtig feiner Genuss! Mandelmürbeteig, Vanille-Biscuit, Confit von roten Früchten und oben drauf frische Beeren-Früchte.



TARTELETTE FEUILLETÉE AUX POMMES **3,10 EUR**

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



TARTELETTE FEUILLETÉE AUX ABRICOTS **3,10 EUR**

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



TARTELETTE CRÉATION MYRTILLES **3,60 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte

TARTELETTE AUX FIGUES **3,10 EUR**

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



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 AU 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!





TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

TARTELETTE À L'ORANGE

3,20 EUR

Erfrischend-feines Pâtisserie-Highlight! Mit echter Orangencrème.

➤

TARTELETTE ORELYS

3,60 EUR

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

➤

TARTELETTE PAYSANNE

3,10 EUR

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

➤

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 SABLÉ ABRICOTS

3,80 EUR

Bretonischer Mandelmürbeteig (Fleur de Sel, Butter), feine Honigsahne und on top Aprikosenfrüchte.

➤

TARTELETTE SABLÉ FRAISES & CHOCOLAT BLANC

3,80 EUR

Bretonischer Mandelmürbeteig (Fleur de Sel, Butter), Sahne von weisser Schokolade, Hauch von Pistazie.

➤

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.



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

TARTELETTE STREUSEL QUETSCHEN

3,10 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 „FANTASIES“

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



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...!



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



TARTES GRANDES (für 4-12 Personen)

TARTE AU CHOCOLAT VALRHONA

Schokoladentarte: feiner Klassiker! Pures Schokoladenerlebnis!

für 4 Personen 12,90 EUR
für 6 Personen 19,30 EUR
für 8 Personen 25,80 EUR
für 10 Personen 32,20 EUR

TARTE AU CHOCOLAT VALRHONA & CARMEL MAISON

Schoko-Karamelltarte: das Original, verfeinert mit Karamell

für 4 Personen 13,30 EUR
für 6 Personen 19,90 EUR
für 8 Personen 26,60 EUR
für 10 Personen 33,30 EUR

TARTE AU CITRON

Pâtisserie-Highlight! Mit echter Zitronencreme: pur, fruchtig, erfrischend!

für 4 Personen 11,85 EUR
für 6 Personen 17,80 EUR
für 8 Personen 23,70 EUR
für 10 Personen 29,60 EUR

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Früchte der Saison auf unsere Tarte! Erdbeere, Himbeere, Rhabarber uvm.!

für 4 Personen 12,80 EUR
für 6 Personen 18,40 EUR
für 8 Personen 24,50 EUR
für 10 Personen 30,70 EUR



TARTES GRANDES (für 4-12 Personen)

TARTE PAYSANNE

Apfel-Tarte mit Rumrosinen, dezent süß. Kleine Salzkristalle verfeinern den Teig!

für 4 Personen 12,80 EUR

für 6 Personen 18,40 EUR

für 8 Personen 24,50 EUR

für 10 Personen 30,70 EUR

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES/ABRICOTS

Apfelgarten trifft feinen Butterblätterteig...gefülltes Tartelette mit hausgekochtem Apfel- kompott oben feine Apfelscheibchen, bien sûr nur aus der Region.

Aus der Sommersaison gegriffen können wunschgemäß an Stelle der Äpfel auch Aprikosen o.ä. rücken.

für 4 Personen 12,50 EUR

für 6 Personen 18,70 EUR

für 8 Personen 25,00 EUR

für 10 Personen 31,20 EUR

TARTE TATIN (8 PERS.)

28,00 EUR

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

MILLEFEUILLE (8 PERS.)

28,00 EUR

Absolutes Genießerstück!! Feine Blätterteigschichten mit Vanille-Crèmefüllung!

MILLEFEUILLE PRALINÉ (NOISETTES ET AMANDES, 8 PERS.)

30,40 EUR

Blätterteigschichten, innen Praliné (Feine Mandelnusscremefüllung).



Ihr französischer Konditor & Bäcker in Hamburg...

☎ 040. 30 39 15 16

✉ info@die-patisserie.de

🏠 www.die-patisserie.de



AUTOUR DE NOËL ...WEIHNACHTLICHES...

VANILLE-KIPFERL

4,90 EUR

150g, ganz vanillig fein und raffiniert verpackt auch als Geschenk très chic.



VALRHONA-SCHOKOLADEN-KIPFERL

4,90 EUR

150g, schokoladig feine Weihnachtskipferl, raffiniert verpackt auch als Geschenk très chic.



ÉTOILES DE NOËL, FEINE ZIMTSTERNE

5,90 EUR

150g im Beutel, weihnachtlicher Klassiker zum Tee, zum Café & so gut verpackt auch als Geschenk très classe!



LES BÛCHES DE NOËL.

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



BÛCHE CHOCO ET POIRES

Hausgefertigtes Löffelbiscuit, Mousse au chocolat Valrhona, 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 Krone 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
