

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@DIE-PATISSERIE.DE



NOS BÛCHES DE NOËL ...

Zur Festzeit gibt es ganz besonderes aus der Backstube unserer Pâtisserie:
Der „Weihnachtsbaumstamm“ ist das traditionelle französische Weihnachtsdessert!

BÛCHETTE CHOCO-POIRE

Sablé Choco-Mandel, darauf verführerisch karamellierte Birne unter einer zarten Glaçage aus Chocolat Noire.

Allergene: 1,2,3,12

1 STCK 4,40 EUR

GRANDE BÛCHE FÔRET NOIRE

Unsere „Schwarzwälder Kirsch“ à la Française, als Bûche eingedeckt: ..feiner Choco-Biscuit, Mascarpone-Sahnecreme, Kirschfüllung unter feiner Glaçage aus Chocolat Noire.

Allergene: 1,2,3,A,G 🍷

4ER BÛCHE: 18,80 EUR

6ER BÛCHE: 28,20 EUR

8ER BÛCHE: 37,60 EUR

BÛCHETTE EXOTIQUE

Für 1 Person: Biscuit-Dacquoise (Haselnuss und Kokos) ein Himbeer-Mousse und eine Zwischenschicht von Mango und Passionsfrucht sowie einer spiegelnd roten Frucht-Glaçage.

Allergene: 1,2,3,11,G 🍷

1 STCK 4,40 EUR

GRANDE BÛCHE EXOTIQUE

Biscuit-Dacquoise (Haselnuss und Kokos) ein Himbeer-Mousse und eine Zwischenschicht von Mango und Passionsfrucht sowie einer spiegelnd roten Frucht-Glaçage.

Allergene: 1,2,3,11,G 🍷

4ER BÛCHE: 18,80 EUR

6ER BÛCHE: 28,20 EUR

8ER BÛCHE: 37,60 EUR

PIERRE OUVRARD, Artisan Pâtissier Boulanger. Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg

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