

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 karamellisierte Birne unter einer zarten Glaçage aus Chocolat Noir.

Allergene: 1,2,3,12,G 🍷

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 Noir.

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.

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



LES GALETTES

Der Traditionskuchen zum Dreikönigstag! Nach französischem Brauch ist in den Kuchen für mehrere Personen eine „fève“ – eine kleine Überraschungsfigur – versteckt. Wer sie in seinem Stück entdeckt, darf sich die goldene Königskrone aufsetzen!

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

Das traditionelle Rezept: Feiner Mandel-Blätterteig mit zarter belgischer Butter und köstlicher Mandel-Crème, am besten warm serviert.

Allergene: 1,2,3,12,A

1 STCK 4,40 EUR
für 4 Personen 18,25 EUR
für 6 Personen 27,40 EUR
für 8 Personen 36,50 EUR
für 10 Personen 45,60 EUR

GALETTE DES ROIS AUX POMMES (MIT APFEL)

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

Allergene: 1,2,3,12,A

1 STCK 4,90 EUR
für 4 Personen 19,60 EUR
für 6 Personen 29,40 EUR
für 8 Personen 39,20 EUR
für 10 Personen 49,00 EUR

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



CROISSANTS & CONSORTEN

BRIOCHE NANTERRE

Brioche-Brot: Der Frühstücksklassiker aus Hefeteig.

*Allergene: 1,2,3***Small 5,60 EUR****Medium 7,60 EUR****Large 9,60 EUR****BRIOCHETTE****1,30 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3***CHAUSSON AUX POMMES****2,05 EUR**

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

*Allergene: 1,2,3***CROISSANT FEUILLETÉ AU BEURRE****1,70 EUR**

Französisches Buttercroissant, ein Muss für jedes Petit Déjeuner!

*Allergene: 1,2,3***CROISSANT AUX AMANDES****1,90 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,12

DIE PÂTISSERIE
*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*
 TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@DIE-PATISSERIE.DE



CROISSANTS & CONSORTEN

MADELEINE CITRON **1,30 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 **1,40 EUR**

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

Allergene: 1,2,3

MINI-CROISSANT **1,00 EUR**

Allergene: 1,2,3

MINI-VIENNOISERIES **1,05 EUR**

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

Allergene: 1,2,3

PAIN AU CHOCOLAT **1,90 EUR**

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

Allergene: 1,2,3

PAIN AU PAVOT **1,90 EUR**

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

Allergene: 1,2,3

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



CROISSANTS & CONSORTEN

PAIN AUX RAISINS**1,90 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**PERLE /FRANZBRÖTCHEN****1,90 EUR**

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

Allergene: 1,2,3**TRESSE AUX AMANDES****1,90 EUR**

Mandelzopf im Croissantteig: innen dezent vanillig mit Crème Pâtissière.

Allergene: 1,2,3,12**TRESSE AU CHOCOLAT****1,90 EUR**

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

Allergene: 1,2,3**VIENNOISE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT****2,95 EUR**

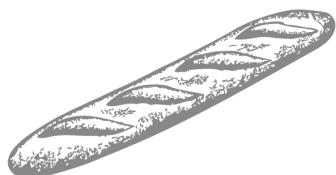
Eine gelungene Mischung aus Brioche & Milchbrötchen, gefüllt mit feinen Valrhona-Schokoperlen.

Allergene: 1,2,3

DIE PÂTISSERIE

Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie

TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@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 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

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@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 AU LEVAIN****0,80 EUR**

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.

Allergene: 3**PETIT PAIN CANUT****0,80 EUR**

Baguettebrötchen mit 20% Anteil an geröstetem Weizen.

Allergene: 3**PETIT PAIN CHATAIGNE****0,80 EUR**

Kastanienmehl, getrocknete Feigenfrucht, sehr sehr köstlich übrigens!.

Ohne Allergene!**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

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

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

DIE PÂTISSERIE

Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie

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



LES PAINS (BROTE)

BOULE CLASSIC**3,65 EUR**

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

Allergene: 3**BOULE AU LEVAIN****3,85 EUR**

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

Allergene: 3**BOULE MIT ROGGEN****3,75 EUR**

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

Allergene: 3,4**BOULE CANUT****3,75 EUR**

Klassisches Boule, etwas kräftiger im Geschmack durch 20% Anteil an geröstetem Weizen. Ohne jegliche chemische Zusätze.

Allergene: 3**BOULE CHATAIGNE****3,85 EUR**

Kastanienmehl, getrocknete Feigenfrucht, sehr sehr köstlich übrigens!.

Ohne Allergene!

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



LES PAINS (BROTE)

COURONNE

1 KG / 6,65 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 / 7,65 EUR

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

Allergene: 3

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

BABA AU RHUM**4,40 EUR**

Französischer Klassiker! Rumgetränktes Hefeküchlein mit Sirup von Orange/Passionsfrucht .

Allergene: 1,2,3, A, Safran

**CANELÉ DE BORDEAUX****1,65 EUR**

Kleine süße Pause: aussen karamellisiert, innen ganz „fluffig“ genießt sich dieser Mini-Crêpes raffiniert vanillig.

Allergene: 1,2,3

**CASSIS-RIZ-AU-LAIT****4,10 EUR**

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

Allergene: 1,2,3, 12, G 🍷

**ÉCLAIR AU CAFÉ****3,80 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,G 🍷

**ÉCLAIR AU CHOCOLAT****3,80 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,G 🍷

**ÉCLAIR À LA VANILLE****3,80 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 🍷



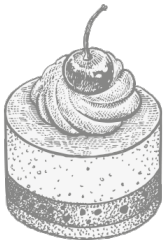
PIERRE OUVRARD, Artisan Pâtissier Boulanger. Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg

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

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

FÔRET NOIRE**4,10 EUR**

Die frz. Schwarzwälder Kirsche... feiner Choco-Biscuit, Mascarpone-Sahnecreme, Kirschfüllung und on top eine feine Amarenakirsche.

Allergene: 1,2,3,A**MILLEFEUILLE****4,40 EUR**

Zart und besonders... feiner Blätterteig, gefüllt mit vanilliger Crème Pâtissière.

Allergene: 1,2,3,12**MONT BLANC****4,90 EUR**

Sablé amandes, Mandelcreme, Fruchtpüree, Meringue (Baiser)

Vanillesahne, Maronencreme.

Allergene: 1,2,3,12**OPÉRA****4,10 EUR**

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

Allergene: 1,2,3**PARIS BREST****3,90 EUR**

Die französische Antwort auf den Donut: Ein Brandteig-Ring gefüllt mit Crème Praliné, oben feine Mandeln.

Allergene: 1,2,3,11,12**SAINT HONORÉ****4,90 EUR**

Blätter- und Brandteig, köstliche Füllung von feiner Crème Pâtissière...

Allergene: 1,2,3,12

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

RELIGIEUSE À LA VANILLE**4,10 EUR**

Die kleine feine Nonne, ein Traum in Vanille! Hausgemachter Brandteig gefüllt mit Crème Pâtissière.

Allergene: 1,2,3**RELIGIEUSE AU CHOCOLAT****4,10 EUR**

Die kleine feine Nonne! Crémeux au chocolat Valrhona im hausgemachten Brandteig.

Allergene: 1,2,3**RELIGIEUSE DULCEY****4,10 EUR**

Die kleine feine Nonne: Zarter Brandteig, hausgemachtes Caramel... und eine verführerische Crème Dulcey Valrhona.

Allergene: 1,2,3**TARTELETTE AU CITRON****3,80 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,12**TARTELETTE CITRON MERINGUÉE****3,90 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 TRÈS CHOC CRISPY****4,10 EUR**

Sablé Chocolat, Ganache Chocolat, Crèmeux Chocolat mit etwas Caramel und on top feine Schoko-Streusel und crispy Caramel.

Allergene: 1,2,3,12,G 🍷

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

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

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

TARTELETTE FINE POMMES ET POIRES NOISETTE**3,90 EUR**

Feiner Butterblätterteig an Haselnuss- Crème, gefüllt mit Apfel-und Birnenkompott, on top Apfelscheibchen...

Allergene: 1,2,3,11**TARTELETTE FRUITS MIXTES****3,90 EUR**

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

Allergene: 1,2,3,12,G 🍷**TARTELETTE ORELYS****3,90 EUR**

Mandelmürbeteig, Ganache „Blond Orellys“:

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

Allergene: 1,2,3,12**TOUT CHOCO!****4,10 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 JAPONAIS****4,90 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,11,G 🍷

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTES GRANDES (für 4-12 Personen)

MARZIPANSCHILD MIT AUFSCHRIFT NACH WUNSCH**5,90 EUR**

Süße Verzierung: Auf jede unserer großen Torten stecken wir auf Wunsch ein Marzipanschild mit individueller Beschriftung (3-4 Worte möglich). .

*Allergene: 12***TARTE GRANDE CASSIS-RIZ-AU-LAIT**

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

*Allergene: 1,2,3, 12, G 🍷***für 4 Personen 19,40 EUR****für 6 Personen 29,05 EUR****für 8 Personen 38,70 EUR****für 10 Personen 48,40 EUR****für 12 Personen 58,10 EUR****TARTE GRANDE AU CITRON**

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

*Allergene: 1,2,3,12***für 4 Personen 16,75 EUR****für 6 Personen 25,10 EUR****für 8 Personen 33,45 EUR****für 10 Personen 41,80 EUR****für 12 Personen 50,20 EUR**

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTES GRANDES (für 4-12 Personen)

TARTE GRANDE CITRON MERINGUÉE

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

für 4 Personen 17,20 EUR
 für 6 Personen 25,75 EUR
 für 8 Personen 34,35 EUR
 für 10 Personen 42,90 EUR
 für 12 Personen 51,50 EUR

TARTE GRANDE FINE POMMES ET POIRES NOISETTE

Feiner Butterblätterteig an Haselnuss- Crème, gefüllt mit Apfel-und Birnenkompott, on top Apfelscheibchen...

Allergene: 1,2,3,11

für 4 Personen 17,20 EUR
 für 6 Personen 25,75 EUR
 für 8 Personen 34,35 EUR
 für 10 Personen 42,90 EUR
 für 12 Personen 51,50 EUR

TARTE GRANDE FÔRET NOIRE

Die frz. Schwarzwälder Kirsche... feiner Choco-Biscuit, Mascarpone-Sahnecreme, Kirschfüllung und on top eine feine Amarenakirsche.

Allergene: 1,2,3,A

für 6 Personen 27,10 EUR
 für 8 Personen 36,10 EUR
 für 10 Personen 45,10 EUR
 für 12 Personen 54,15 EUR

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTES GRANDES (für 4-12 Personen)

TARTE GRANDE FRUITS MIXTES

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

Allergene: 1,2,3,12,G 🍷

für 4 Personen 17,20 EUR
 für 6 Personen 25,75 EUR
 für 8 Personen 34,35 EUR
 für 10 Personen 42,90 EUR
 für 12 Personen 51,50 EUR

TARTE GRANDE MILLEFEUILLE CLASSIC

Zart und besonders... feiner Blätterteig, gefüllt mit vanilliger Crème Pâtissière.

Allergene: 1,2,3,12

für 6 Personen 29,05 EUR
 für 8 Personen 38,70 EUR
 für 10 Personen 48,40 EUR
 für 12 Personen 58,10 EUR

TARTE GRANDE MONT BLANC

Sablé amandes, Mandelcrème, Fruchtputee, Meringue (Baiser)

Vanillesahne, Maronencreme.

Allergene: 1,2,3,12

für 6 Personen 32,35 EUR
 für 8 Personen 43,15 EUR
 für 10 Personen 53,90 EUR
 für 12 Personen 64,70 EUR

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTES GRANDES (für 4-12 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 6 Personen 27,10 EUR
 für 8 Personen 36,10 EUR
 für 10 Personen 45,10 EUR
 für 12 Personen 54,15 EUR

TARTE GRANDE ORELYS

Mandelmürbeteig, Ganache „Blond Orellys“:

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

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 17,20 EUR
 für 6 Personen 25,75 EUR
 für 8 Personen 34,35 EUR
 für 10 Personen 42,90 EUR
 für 12 Personen 51,50 EUR

TARTE GRANDE PARIS BREST

Die französische Antwort auf den Donut: Ein Brandteig-Ring gefüllt mit Crème Praliné, oben feine Mandeln.

Allergene: 1,2,3,11,12

für 4 Personen 17,20 EUR
 für 6 Personen 25,75 EUR
 für 8 Personen 34,35 EUR
 für 10 Personen 42,90 EUR
 für 12 Personen 51,50 EUR

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



TARTES GRANDES (für 4-12 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 18,05 EUR
 für 6 Personen 27,10 EUR
 für 8 Personen 36,10 EUR
 für 10 Personen 45,10 EUR
 für 12 Personen 54,15 EUR

TARTE GRANDE TRÈS CHOC CRISPY

Sablé Chocolat, Ganache Chocolat, Cremeux Chocolat mit etwas Caramel und on top feine Schoko-Streusel und crispy Caramel.

Allergene: 1,2,3,12,G 🍷

für 4 Personen 18,05 EUR
 für 6 Personen 27,10 EUR
 für 8 Personen 36,10 EUR
 für 10 Personen 45,10 EUR
 für 12 Personen 54,15 EUR

TARTE GRANDE YUZU JAPONAIS

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

Allergene: 1,2,3,11,G 🍷

für 6 Personen 32,35 EUR
 für 8 Personen 43,15 EUR
 für 10 Personen 53,90 EUR
 für 12 Personen 64,70 EUR

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



MIGNARDISES - KLEINES GANZ FEINES!

MACARON

1,95 EUR

Buntes Baisergebäck als Doppelkeks. Je nach Sorte gefüllt mit Ganache, Buttercrème oder Confiture. Très chic, très français!

Allergene: 1,2,3,12



PETIT FOURS

1,80 EUR

Verschiedene Mini-Tartelettes: Citron, Citron Meringuée, Fruits Mixtes, Très Choc...

Allergene: variabel



DIAMANTS À L'ORANGE

100g/hübsch verpackt. 4,25 EUR

Puristisches Tee / Cafégebäck. Knusprig zart-schmelzende Kekse mit dem Hauch von frischer Orange im Pâtisseriebeutel mit Banderole.

Allergene: 1,2,3



MINI FRENCH COOKIES

100g/hübsch verpackt. 4,65 EUR

Knusprig! Kleine Kekse aus Mandelmürbeteig, versetzt mit den feinen Valrhona-Schokoperlen...

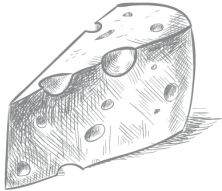
Allergene: 1,2,3



DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@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***3,60 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***3,60 EUR****TARTE SALÉE AU THON****Stck. 3,85 EUR**

Mürbeteig hausgemacht, Tomate, verschiedene Gemüse, Thunfisch.

*Allergene: 1,2,3,22***TARTE SALÉE VÉGÉTARIENNE****Stck. 3,85 EUR**

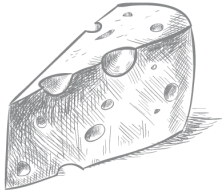
Herzhafte hausgemachte Tarte aus Mürbeteig, mit Gemüse gebacken.

Allergene: 1,2,3

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



LES SNACKS, LES SALÉS

SANDWICH FORMULE/LUNCH PACKAGE 1

9,90 EUR

Sesambrötchen mit hausgemachter Mayonnaise*, Ei, Salat, Tomate, Hähnchen.

Dazu ein Softdrink sowie eine Pâtisserie aus dem Angebot (bitte tagesaktuell erfragen, welche dazugehören).

Allergene: auf Nachfrage

SANDWICH FORMULE/LUNCH PACKAGE 2

9,90 EUR

Mohnbrötchen mit hausgemachter Mayonnaise*, Ei, Tomate, Salat.

Dazu ein Softdrink sowie eine Pâtisserie aus dem Angebot (bitte tagesaktuell erfragen, welche dazugehören).

Allergene: auf Nachfrage

SANDWICH FORMULE/LUNCH PACKAGE 3

9,90 EUR

Baguettebrötchen (natur) mit hausgemachter Mayonnaise*, Ei, Tomate, Salat, Kochschinken.

Dazu ein Softdrink sowie eine Pâtisserie aus dem Angebot (bitte tagesaktuell erfragen, welche dazugehören).

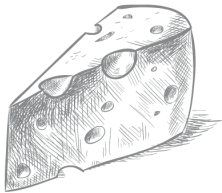
Allergene: auf Nachfrage

*unsere Mayonnaise ist cremig-fest im Stil von Aioli, jedoch ohne Knoblauch gefertigt.

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@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: 3,95 EUR

4ER QUICHE: 15,85 EUR

6ER QUICHE: 23,80 EUR

8ER QUICHE: 31,70 EUR

10ER QUICHE: 39,60 EUR

QUICHE PROVENÇALE (VÉGÉTARIENNE)

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

Allergene: 1,2,3

STÜCK: 3,95 EUR

4ER QUICHE: 15,85 EUR

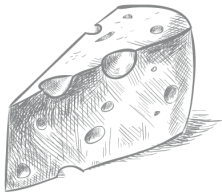
6ER QUICHE: 23,80 EUR

8ER QUICHE: 31,70 EUR

10ER QUICHE: 39,60 EUR

DIE PÂTISSERIE*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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

**LES SNACKS, LES SALÉS****QUICHE AUX ÉPINARDS - AUF ANFRAGE**

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

*Allergene: 1,2,3***STÜCK: 3,95 EUR****4ER QUICHE: 17,20 EUR****6ER QUICHE: 25,70 EUR****8ER QUICHE: 34,30 EUR****10ER QUICHE: 42,90 EUR****QUICHE SAUMON (LACHS) - AUF ANFRAGE**

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

*Allergene: 1,2,3,22***STÜCK: 4,30 EUR****4ER QUICHE: 17,20 EUR****6ER QUICHE: 25,70 EUR****8ER QUICHE: 34,30 EUR****10ER QUICHE: 42,90 EUR**

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



LES CAFÉS, LES THÉS & CONSORTEN

AMERICANO	2,30 EUR
➤	
AMERICANO MIT MILCH	2,40 EUR
➤	
CAFÉ AU LAIT (GR. TASSE)	3,50 EUR
➤	
CAFÉ AU LAIT (GLAS)	3,20 EUR
➤	
CAFÉ NOIR	2,50 EUR
➤	
CAFÉ NOISETTE	2,60 EUR
➤	
CAPPUCCINO	2,80 EUR
➤	
CHOCOLAT CHAUD KINDERTASSE	3,00 EUR
➤	
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	3,50 EUR
➤	
ESPRESSO	2,10 EUR
➤	
ESPRESSO DOUBLE	3,10 EUR
➤	
ESPRESSO MACCHIATO	2,20 EUR
➤	

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

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

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



LES CAFÉS, LES THÉS & CONSORTEN

ESPRESSO MACCHIATO DOUBLE	3,10 EUR
----------------------------------	-----------------



EXTRA-SHOT	0,90 EUR
-------------------	-----------------



MOUSSE - MILCHSCHAUM	0,40 EUR
-----------------------------	-----------------



MOUSSE - MILCHSCHAUM IN TASSE (KIDS)	1,20 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.



DIE PÂTISSERIE
*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*
 TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@DIE-PATISSERIE.DE



LES BOISSONS FRAÎCHES

APFELSAFT 0,25	2,50 EUR
➤	
LIMONADE ARTISANALE 0,33	3,50 EUR
➤	
MINERALWASSER LAUT 0,33	2,40 EUR
➤	
MINERALWASSER LEISE 0,33	2,40 EUR
➤	
MULTIVITAMINSAFT 0,25	2,50 EUR
➤	
ORANGENSAFT 0,25	2,50 EUR
➤	
ORANGINA ORANGE/BLUTORANGE	2,80 EUR
➤	
APFELSCHORLE (LÜTAUER) 0,33	2,80 EUR
➤	
SCHORLE (BIO)	
SCHW. JOHANNISBEERE, RHABARBER	2,95 EUR
➤	

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

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

DIE PÂTISSERIE
*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*
 TELEFON 040. 30 39 15 16, MAIL INFO@DIE-PATISSERIE.DE

P.S.: 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