

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 5,45 EUR****Medium 7,45 EUR****Large 9,45 EUR****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***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

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



CROISSANTS & CONSORTEN

MADELEINE CITRON **1,20 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 RUM **1,20 EUR**

Klein aber sehr fein! Perfekte Begleitung zum Tee, zum Café, zum Kakao für die Kinder am Nachmittag... Sandgebäck verfeinert mit dezentem Rumaroma.

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

DIE PÂTISSERIE

*Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie*

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



CROISSANTS & CONSORTEN

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**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 AUX PÉPITES DE CHOCOLAT****2,85 EUR**

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

Allergene: 1,2,3

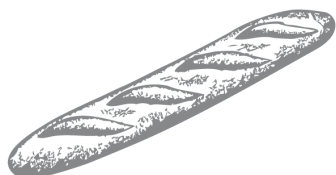
PIERRE OUVRARD, Artisan Pâtissier Boulanger. Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg

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 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

3,50 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% Roggenmehl, 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

BOULE CHATAIGNE

3,70 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 / 6,50 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

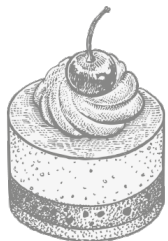
Französisches Landbrot aus rustikalem Weizen verfeinert mit ein wenig Sauerteig. Perfekt zu herzhaft und süß!

Allergene: 3

DIE PÂTISSERIE

Pâtisserie Fine * Boulangerie * Viennoiserie

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



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

CAKE AU FRUIT**2,65 EUR**

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

Allergene: 1,2,3**CANELÉ DE BORDEAUX****1,40 EUR**

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

Allergene: 1,2,3**CHARLOTTE CHOCOLAT-VANILLE****3,95 EUR**

Schoko-Löffelbiskuit, Bayrische Crème mit Vanille, Mousse au Chocolat.

Allergene: 1,2,3,12**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

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



TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

ÉCLAIR AUX FRUITS

3,95 EUR

Früchte-Minestrone (Kiwi, Erdbeere, Passionsfrucht), Crème mit weißer Choco & Vanille.

Allergene: 1,2,3,G

FANTASTIQUE FRAMBOISES CRÈME PISTACHE

3,95 EUR

Pistazienbiskuit, Himbeerconfit, Pistaziencrème, Himbeeren on top.

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

FLAN À LA VANILLE

3,60 EUR

Der beliebte Nachttisch 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, Kirschfüllung und on top eine feine Amarenakirsche.

Allergene: 1,2,3,A

FRAISIER

4,20 EUR

Biscuit Joconde Rouge, Vanille-Sahnecreme, Erdbeer-Choco-Sahnecreme, Erdbeerstückchen und Erdbeerconfit.

Allergene: 1,2,3,12

FRENCH COOKIE

1,55 EUR

Knusprig! Mandelmürbeteig versetzt mit den feinen Valrhona-Schokoperlen...

Allergene: 1,2,3,A

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

LAURA L'ÉPICÉE**3,95 EUR**

Saftiger Teig mit Haselnuss, eine vanillige Sahnecrème mit Tonkabohne, Limette und weisser Schokolade; on top Himbeere an Confit.

Allergene: 1,2,3,11**LE TUNNEL****4,20 EUR**

Tartelette sablé-chocolat, Mousse Chocolat-Caramel, Beurre Salé

Allergene: 1,2,3,12,G**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**OPÉRA AUX FRUITS****4,20 EUR**

Mandel-Biscuit, Vanille-Buttercreme, Insert Framboise, on top rote Glaçage .

Allergene: 1,2,3,12**RÊVE DE BAIES****3,95 EUR**

Bretonischer Mürbeteig (Fleur de sel), Mandelcrème, Crème Montée mit Mascarpone u. Cassis, Heidelbeerfrucht on top

Allergene: 1,2,3,12**PETIT FOURS****1,80 EUR**

Mini-Tartelette au Citron, Citron Meringué, Fruits Rouges, Choco-Crisp-Caramel etc... die kleine feine Leckerei!

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

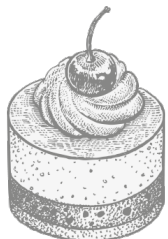
PIERRE OUVRARD, Artisan Pâtissier Boulanger. Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg

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

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**TRÈS CHOCO-CARAMEL-CRISPY****3,95 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,12,G**YUZU****4,80 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,11,G**TARTELETTE À LA FRAISE****3,95 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Crème Pâtissière à la Vanille und on top Erdbeeren aus dem Hamburger Umland.

Allergene: 1,2,3,12,G**TARTELETTE AU CITRON****3,60 EUR**

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

Allergene: 1,2,3,12**TARTELETTE CARROUX-CHOCO****3,95 EUR**

Sablé Chocolat, Praliné au Café, Ganache Chocolat-Café, Sahne-Café-Crème on top

Allergene: 1,2,3

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 CITRON MERINGUÉE**3,95 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 FRAISE PISTACHE****4,20 EUR**

Haselnussboden, Pistazienrème und on top Erdbeeren a.d. Hamburger Umland..

Allergene: 1,2,3,11**TARTELETTE FRAMBOISES****3,95 EUR**

Mandelmürbeteig, Crème-Pâtissière mit Himbeere, on top die mit Confit von roter Frucht gefüllten Himbeerfrüchte.

Allergene: 1,2,3,12**TARTELETTE FRUITS ROUGES****3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

Allergene: 1,2,3,12,G**TARTELETTE MYRTILLES****3,70 EUR**

Heidelbeer-Confit, Mascarpone-Sahne-Crème, Fruchtpurée.

Allergene: 1,2,3**TARTELETTE MÛRES****3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, on top frische Brombeerfrüchte.

Allergene: 1,2,3,12

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 - CHARLOTTE CHOCOLAT-VANILLE**

Schoko-Löffelbiskuit, Bayrische Crème mit Vanille, Mousse au Chocolat.

Allergene: 1,2,3,12

für 8 Personen 35,80 EUR
für 10 Personen 43,45 EUR

TARTE GRANDE - FANTASTIQUE FRAMBOISES CRÈME PISTACHE

istazienbiskuit, 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 35,80 EUR
für 10 Personen 43,45 EUR
für 12 Personen 52,15 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 16,30 EUR
für 6 Personen 24,40 EUR
für 8 Personen 32,60 EUR
für 10 Personen 40,70 EUR
für 12 Personen 48,85 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 - FÔRET NOIRE

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

Allergene: 1,2,3,A

für 6 Personen 27,70 EUR
 für 8 Personen 37,00 EUR
 für 10 Personen 46,20 EUR
 für 12 Personen 55,45 EUR

TARTE GRANDE - FRAISIER

Biscuit Joconde Rouge, Erdbeerbuttercreme, Granatapfel-Schlagsahne mit Erdbeerstückchen und Erdbeerconfit.

für 8 Personen 37,00 EUR
 für 10 Personen 46,20 EUR

TARTE GRANDE - LAURA L'ÉPICÉE

Saftiger Teig mit Haselnuss, Tonkabohne, Limette und weisser Schokolade; on top Sahnecreme und Himbeere an Confit.

Allergene: 1,2,3,11

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 35,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR
 für 12 Personen 52,15 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 - 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 27,70 EUR
 für 8 Personen 37,00 EUR
 für 10 Personen 46,20 EUR
 für 12 Personen 55,45 EUR

TARTE GRANDE - OPÉRA AUX FRUITS

Mandel-Biscuit „Joconde“ (Kaffeesirup), Choco-Ganache & feine Kaffee-Buttercrème, insert fruits, on top le Chocolat.

Allergene: 1,2,3,12

für 6 Personen 27,70 EUR
 für 8 Personen 37,00 EUR
 für 10 Personen 46,20 EUR
 für 12 Personen 55,45 EUR

TARTE GRANDE - RÊVE DE BAIES

Bretonischer Mürbeteig (Fleur de sel), Mandelcrème, Crème Montée mit Mascarpone u. Cassis, Heidelbeerfrucht on top

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 35,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR
 für 12 Personen 52,15 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 - 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 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 35,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR
 für 12 Personen 52,15 EUR

TARTE GRANDE - TRÈS CHOCO-CARAMEL-CRISPY

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

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 35,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR
 für 12 Personen 52,15 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 42,25 EUR
 für 10 Personen 52,80 EUR
 für 12 Personen 63,40 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



TARTES GRANDES (für 4-12 Personen)

TARTE GRANDE - À LA FRAISE

andelmürbeteig, Mandelcrème, Crème Pâtissière à la Vanille und on top Erdbeeren aus dem Hamburger Umland.

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

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 35,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR
 für 12 Personen 52,15 EUR

TARTE GRANDE AU CITRON

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

Allergene: 1,2,3,12

für 4 Personen 15,85 EUR
 für 6 Personen 23,80 EUR
 für 8 Personen 31,70 EUR
 für 10 Personen 39,60 EUR
 für 12 Personen 47,50 EUR

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 24,40 EUR
 für 8 Personen 32,60 EUR
 für 10 Personen 40,70 EUR
 für 12 Personen 48,85 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 -CARROUX-CHOCO

Sablé Chocolat, Praliné au Café, Ganache Chocolat-Café, Sahne-Café-Crème on top

Allergene: 1,2,3

für 4 Personen 16,30 EUR
 für 6 Personen 24,40 EUR
 für 8 Personen 32,60 EUR
 für 10 Personen 40,70 EUR
 für 12 Personen 48,85 EUR

TARTE GRANDE - FRAMBOISES

Mandelmürbeteig, Crème-Pâtissière mit Himbeere, on top die mit Confit von roter Frucht gefüllten Himbeerfrüchte.

Allergene: 1,2,3,12,G

für 4 Personen 17,40 EUR
 für 6 Personen 26,10 EUR
 für 8 Personen 35,80 EUR
 für 10 Personen 43,45 EUR
 für 12 Personen 52,15 EUR

TARTE GRANDE - FRUITS ROUGES

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

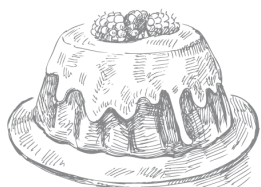
Allergene: 1,2,3,12,G

für 4 Personen 16,30 EUR
 für 6 Personen 24,40 EUR
 für 8 Personen 32,60 EUR
 für 10 Personen 40,70 EUR
 für 12 Personen 48,85 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 - MYRTILLES

delbeer-Confit, Mascarpone-Sahne-Crème, Fruchtpurée.

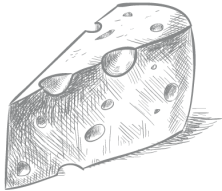
Allergene: 1,2,3

für 4 Personen 16,30 EUR
 für 6 Personen 24,40 EUR
 für 8 Personen 32,60 EUR
 für 10 Personen 40,70 EUR
 für 12 Personen 48,85 EUR

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**

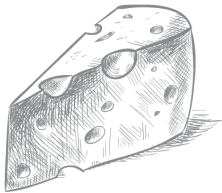
Herzhafte hausgemachte Tarte aus Mürbeteig, mit Gemüse gebacken.

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

QUICHE LORRAINE

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

Allergene: 1,2,3

STÜCK: 3,85 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: 3,85 EUR

4ER QUICHE: 15,85 EUR

6ER QUICHE: 23,80 EUR

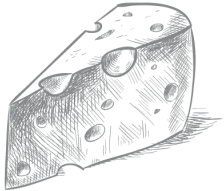
8ER QUICHE: 31,70 EUR

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: 3,85 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: 4,20 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.	
➤	

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 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
➤	

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

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

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