

PAINS SPÉCIAUX

CAMPAGRAIN graines de lin brun et lin jaune

SEIGLE nature, lard, noix ou figues ou citron

CAMPAGNE nature, lard, noix ou figues

BÛCHERON multi-céréales aux noisettes et raisin

WALDKORN multi-céréales aux flocons de céréales et d'avoine

RIXHOIS campagne au tournesol, sésame et pavot

CHÂTAIGNE

CANADIEN épeautre complet, raisin, noisettes et cranberries

COURGE à la purée de courge

LES PAINS DE MIE ronds ou carrés

PAINS DE MIE

NATURE

CHARBON ACTIF

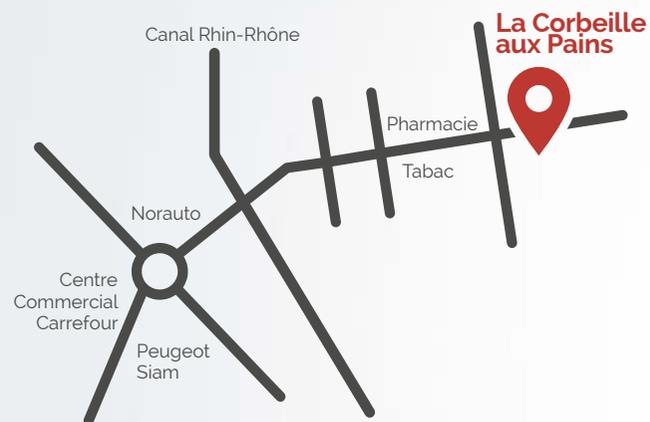
NOS HORAIRES POUR LES FÊTES

SAMEDI 23 DÉCEMBRE DE 5H À 18H

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE DE 8H À 14H

SAMEDI 30 DÉCEMBRE DE 5H À 18H

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE DE 8H À 14H



La Corbeille aux Pains
171 route de l'Île Napoléon
68170 Rixheim

03 89 61 98 62
info@lacorbeilleauxpains.com
www.lacorbeilleauxpains.com

CARTE TRAITEUR

création www.marsrouge.com



L'APÉRITIF ET L'ENTRÉE

LES CLASSIQUES SALÉS

MINI-MORICETTES garnies de charcuterie
le plateau de 10 pièces 9^{€50}
le plateau de 20 pièces 19[€]

LE PAIN SURPRISE GARNI DE +/- 50 TOASTS

LE CLASSIQUE 38[€]

L'Océan, LE VÉGÉTARIEN ou LE SANS PORC 40[€]

LES BAGUETTES SALÉES

L'OLIVE 1^{€85}

L'ITALIENNE à la coppa et au parmesan 2[€]

LA VOSGIENNE pâte briochée aux lardons et
fromage 2^{€20}

LE TRAITEUR

LE MINI PÂTÉ EN CROÛTE 1^{€90}/100g
accompagné de gelée, cornichons et petits oignons

LES FEUILLETÉS APÉRITIFS 4[€]/100g
prêts à réchauffer

LE KOUGELHOPF au lard 8^{€60}

LE KOUGELHOPF au saumon 9^{€50}

LES BROCHETTES
VIGNERONNES ou ITALIENNES 0^{€90}/unité
piquées sur une miche de pain

LES TOASTS VARIÉS 20[€]
le plateau de 20 pièces

LE CLUB SANDWICH 0^{€90}/unité
dans des pains spéciaux

LA TOURTE 2^{€40}/100g
au saumon et crevettes
en version 4/6 personnes

LA TOURTE SAINT-JACQUES 2^{€40}/100g
en version 4/6 personnes

LE FOIE GRAS MAISON 13^{€50}/100g

LES BÛCHES

BÛCHES CRÈME AU BEURRE

GÉNOISE NATURE avec crème au beurre soit
vanille, praliné ou grand marnier

JAPONAISE crème au beurre café, génoise aux
éclats d'amandes et de noisettes

BÛCHES GLACÉES

L'EMPEREUR glace framboise, meringue italienne,
nougatine et mandarine impériale[®]

MONT BLANC glace vanille et glace aux marrons
sur un lit de meringue

IRISH COFFE glace café et parfait au Baileys[®] sur
un biscuit joconde au café et imbibé de café

BÛCHES BISCUIT

TOKYO crème bavaroise au chocolat lait, crémeux
yuzu, biscuit chocolat au sirop de yuzu et confit
mangue à la vanille

4^{€50} par personne
en version 6, 8, 10 ou 12 personnes

LA VIE EN ROSE crème mascarpone à la rose,
crémeux fruits rouges, biscuit Joconde à la
framboise et au sirop de framboise

LA VOSGIENNE bavaroise aux marrons, compotée
de myrtilles, biscuit moelleux aux marrons et à la
vanille

L'EXOTIQUE mousse cheese cake, confit de
mangue et ananas, biscuit Joconde au citron vert et
sirop de citron vert

4^{€30} par personne
en version 6, 8, 10 ou 12 personnes



LES GALETTES DES ROIS

LA COMTOISE crème d'amandes aux pistaches et
morceaux de griottes

LA FRANGIPANE crème d'amandes

LA NORMANDE compote de pommes avec
morceaux de pommes

LA POIRE CHOCOLAT crème d'amandes avec
pépites de chocolat et morceaux de poires au
sirop

LA FRAMBOISE crème pâtissière et morceaux de
framboise sur un lit de confiture Linzer



DATES LIMITES POUR LES COMMANDES

NOËL : LE JEUDI 21 DÉCEMBRE
NOUVEL AN : LE VENDREDI 29 DÉCEMBRE