



La Pâtisserie Laurent KIENY

LK

Maître Pâtissier

vous propose pour les fêtes de

**Pâques
2025**

MAÎTRE
PÂTISSIER
CHOCOLATIER
GLACIER

3 rue du Général de Gaulle
68400 - RIEDISHEIM

03 89 54 04 99



ENTREMETS 2025

INKONTOURNABLE sans gluten

Taille unique 6 pers - 42,00 €

Création spéciale pour les 30 ans de la pâtisserie !

Biscuit épais et moelleux aux noisettes, caramel crémeux à la fleur de sel, bavaroise praliné noisette et chocolat au lait

Allergènes : lait, œuf, fruits à coques, soja

DIAMANT NOIR sans gluten

Meringue au cacao extra brut, et chantilly au chocolat mi-amer

Un entremet devenu un classique de la Pâtisserie KIENY !

Allergènes : lait, œuf, soja

FRAMBOISE D'AMOUR 4/6/8 pers

Biscuit cuillère, mousse framboise incrustée de quelques framboises

Allergènes : lait, œuf, blé, soja

FORÊT NOIRE*

Génoise au chocolat punchée au Kirsh, chantilly au Kirsh parsemée de griottes à l'eau de vie, chantilly au chocolat

Allergènes : lait, fruits à coques, oeuf, blé, soja

ÉQUATION 4/6/8 pers

Biscuit amandes et chocolat, mousse chocolat au lait et mousse chocolat noir, perles craquantes chocolat.

Allergènes : lait, fruits à coques œufs, soja

COLIBRI

Biscuit pistache, mousse citron vert et pulpe de fraise

Allergènes : lait, œuf, blé, fruits à coques

EVASION

Biscuit vanille, compotée ananas mangue passion, mousse cheesecake

Allergènes : lait, œuf, soja, blé

SUPRÊME 4/6/8 pers sans gluten

Meringue aux amandes, crème au beurre noisette, recouvert d'amandes effilées caramélisées

Allergènes : lait, œuf, fruits à coques, soja

*alcoolisé

Tarifs sur la dernière page

ENTREMETS 2025

INTENSEMENT FRAISE

Biscuit tendre aux amandes, bavaroise, crémeux et compote aux fraise. "Fraises en textures" pour le décor

Allergènes : lait, œuf, blé fruits à coques, soja

FRAISIER

Biscuit génoise, crème mousseline à la vanille, fraises fraîches françaises, le tout recouvert d'une fine couche de pâte d'amande

Allergènes : lait, œuf, blé fruits à coques, soja

TARTE AUX FRAISES 4/6/8 pers

Pâte sablée aux amandes, crème pâtissière à la vanille, fraises fraîches françaises

Allergènes : lait, œuf, blé fruits à coques, soja

FLEUR D'ABRICOT sans gluten

Biscuit financier aux noisettes, compotée d'abricots et mousse au miel de fleur

Allergènes : lait, fruits à coques œufs, soja

SAINT HONORÉ * 4/6/8 pers

Fond de pâte à choux et feuilletée, crème légère diplomate au Kirsch, bigarreaux et ananas, décorée de chantilly

Allergènes : lait, œuf, blé, soja

DIAPASON 4/6/8 pers

Biscuit cuillère, bavaroise à la vanille décorée d'une envolée de fruits frais

Allergènes : lait, œuf, blé fruits à coques, soja

TROPEZIENNE 4/6 pers

Brioche au beurre parsemée de sucre en grains, garnie d'une crème pâtissière allégée à la vanille

Allergènes : lait, œuf, blé, soja

MILLEFEUILLE

Pâte feuilleté, crème vanille

Allergènes : lait, œuf, blé, soja

TARTE AU FLAN

Taille unique 6 pers - 26,00 €

Pâte sablée aux amandes, flan pâtissier aux oeufs et à la vanille

Allergènes : lait, œuf, blé fruits à coques, soja

*alcoolisé

Tarifs sur la dernière page

GLACES 2025

LA CAGETTE D'OEUFS

Taille unique - 6 pers - 40,80 €

Biscuit aux amandes, crème glacée au caramel, sorbet passion, décoré comme une cagette garnie d'oeufs en chocolat

Allergènes : lait, œuf, blé, fruits à coques, soja

L'ENCLOS DES LAPINS

Taille unique - 6 pers - 40,80 €

Biscuit aux amandes, crème glacée au chocolat et pistache, décoré comme une prairie avec lapins et oeufs

Allergènes : lait, œuf, blé, fruits à coques, soja

LE NID DE PÂQUES

Taille unique - 6 pers - 40,80 €

Biscuit aux amandes, crème glacée vanille et sorbet fraise, décoré d'un nid en chocolat, garni de quelques oeufs

Allergènes : lait, œuf, blé, fruits à coques, soja

VACHERIN SURPRISE

Fond de meringue, garni de boules de glaces et de sorbets assortis recouvert de chantilly

6,80€ par personne

Allergènes : lait, œuf, soja

LA MARMITE EN ÉBULLITION GLACÉE

Marmite en nougatine garnie d'un assortiment de boule de glaces et sorbets

De 4 à 14 personnes, 3 boules par personnes

7,60€ par personne

Allergènes : lait, œuf, blé, fruits à coques, soja

APÉRITIF - TRAITEUR

CANAPÉS ASSORTIS

Le plateau de 15 pièces - **20,25 €**

Le plateau de 24 pièces - **32,40 €**

BRIOCHE AU CRABE

Brioche mousseline constituée de 32 triangles, garnie d'une mousse crabe - **34,80 €**

BRIOCHE AU SAUMON

Brioche mousseline constituée de 32 triangles, garnie de saumon fumé - **34,80 €**

PATÉ EN CROUTE « MAISON » EN GELÉE

Moitié veau , moitié porc marinés au Riesling d'après une recette de mon arrière Grand-Mère - **5,40 € la tranche**

BESENWAL

Pâte à moricette « Maison » sous forme de baguette constituée de 20 sandwiches garnis de comté, jambon cuit, salami, jambon Forêt Noire - **21,50 €**

BESENWAL VEGETARIEN

Pâte à moricette « Maison » sous forme de baguette constituée de 20 sandwiches garnis de tomate-œufs, concombre-maïs comté, asperge - **21,50 €**

KOUGELHOPF SALÉ

Au lard et aux noix - **17,80 €**

LES « STICKS » AUX FROMAGES

Pâte levée feuilletée, comté et parmesan, oignons, sésame et pavot.

Boîte de 150 grs - **9,90 €**

FEUILLETÉS SALÉS À CHAUFFER

Barquette de 16 pièces - **15,20 €**

CAKE SALÉ

Cake aux olives noires, au jambon et au fromage - **7,90 €**

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉS

Le plateau de 24 pièces - **32,40€**

LE MAGASIN SERA OUVERT

Le vendredi Saint 18 avril de 7h30 à 12h

Le samedi 19 avril de 7h30 à 18h30

Le dimanche de Pâques 20 avril de 7h30 à 12h

Le lundi de Pâques 21 avril de 7h 30 à 12h

Le mardi 22 avril - fermé

**LES COMMANDES SERONT ACCEPTÉES
JUSQU'AU JEUDI 17 AVRIL**

en magasin ou par téléphone

03.89.54.04.99

Nous n'accepterons pas de commandes par internet

**Tous nos entremets seront agrémentés
d'un décor de Pâques !**

Nos entremets sont disponibles pour :

4 personnes - 27,20 €

6 personnes - 40,80 €

8 personnes - 54,40 €

10 personnes - 68,00 €

LK
Maître Pâtissier