

# L'APERITIF

## Notre Spécialité :

\***La Galette Paysanne** pâte à pain fourrée au fromage blanc et au jambon fumé (6/8 pers) 14,00€

\*Mes Farces: (pain fourrés) **Nouveauté 2010**  
tapenade-chèvre/champignon-persillade/lardon-gruyère/tomate-anchois/feta-poivron 4€50

\*Brioche salée (aux lardons et aux noix) 6/8pers 12,00€

\*Brioche provençale (tomates séchées, olives, persillade) 14,00€

\*Brioche Nordique (crabe et/ou saumon) 8 pers 26,00€

\*Pain aux Noix Fourrés (6/8 pers) 23,50€

\*Bâtonnets à la bière d'Alsace avec fromage blanc assaisonné 8,50€

\*Moriette fourrée en plateau 12 pièces 15,60€ ou 24 pièces 31,20€

\*Feuilletés Salés Assortis (prix pour 100gr) 3,00€

\*Fougasses: -olives tomates, tomates mozzarella, lard gruyère munster cumin, roquefort noix, basilic chèvre chorizo-poivron, anchois tomates... 4,30€

\*Bouchées briochées aux escargots Plateau de 15 pièces 19€50

\*Mini-Pâté en croûte (plateau 12 ou 15p) prix au poids


## Et pour agrémenter votre plateau fromage

### Notre Spécialité :

**Le Munster Fourré** 6,50 €

## Nos Paniers gourmands à Offrir

Des compositions variées selon vos envies et votre budget

- Création audacieuse tout Chocolat
  - Confiture maison
  - Petits fours et bredele Maison
  - Saveurs du monde (sucres ,thé et tisanes bio,cafés torréfié artisanalement...)
- 

# NOS PAINS SPECIAUX

**Mardi:** PAIN DE CAMPAGNE  
PAIN A LA BIÈRE  
PAIN CROUSTI 5 GRAINES  
INTEGRAL BIO

**Mercredi:** PAIN DE CAMPAGNE  
PAIN AUX 5 CÉRÉALES  
FLUTE D'ORGE  
CIABATA

**Jeudi:** PAIN DE CAMPAGNE  
PAIN COMPLET  
PAIN MOISSON  
MUESLI  
AMOURETTE

**Vendredi:** PAIN DE CAMPAGNE  
PAIN AU LEVAIN BLANC  
PAIN CÉRÉGRAINE  
SEIGLE en alternance 1sem/2  
LA CRAQUANTE  
PAIN AUX FIGUES  
BRIQUE DE STILL en alternance 1sem/2

**Samedi:** PAIN DE CAMPAGNE  
PAIN D'AUTOMNE  
PAIN CAMPAILLOU  
PAIN AUX GERMES DE BLÉ  
FLEUR DE CEREALES  
MEULINE  
PAIN AUX NOIX  
PETIT EPEAUTRE OU SARASIN  
BIO en alternance 1sem/2

**Dimanche:** PAIN DE CAMPAGNE  
MEULINE ET PAIN D'AUTOMNE



**alsépi**  
Pain artisanal certifié



56,grand rue **STILL**

*COLLECTION  
PRINTEMPS-ETE  
2010*

[www.luc-siegel.fr](http://www.luc-siegel.fr)  
SUR COMMANDE  
JAMBON EN CROUTE  
TOURTE A LA VIANDE

Boulangerie pâtisserie Siegel  
56, Grand Rue  
67190 Still  
Tél 03-88-50-01-89  
Site Internet: [www.luc-siegel.fr](http://www.luc-siegel.fr)  
[plaisirs.gourmands@luc-siegel.fr](mailto:plaisirs.gourmands@luc-siegel.fr)

Lundi: fermé  
Mardi: 6H15 à 13H00 et de 15H30 à 18H30  
Mercredi: 6H15 à 13H00  
Jeudi: 6H15 à 13H00 et de 15H30 à 18H30  
Vendredi: 6H15 à 13H00 et de 15H00 à 18H30  
Samedi: 6H15 à 16H30 en continu  
Dimanche: 8H00 à 12H00

Tél. 03 88 50 01 89



# TENTATIONS CHOCOLAT

## SAINT DOMINGUE

Mousse chocolat Los Aconès (1er cru de plantation), crème tiramisu, caramel mangue-passion, biscuit brownie

## ENSEMBLE C TOUT

Mousse chocolat au lait, crème de litchi, coulis fraise, biscuit chocolat

## TROIS CHOCOLATS

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc

## FROU-FROU

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir amer et pralin feuilleté

## RÊVERIE

Biscuit joyeuse aux amandes, mousse vanille au chocolat blanc, éclats de framboises et litchis

## CAREMENT CHOCOLAT

Mille feuille, crémeux chocolat noir Mangaro (1er cru de plantation) et mascarpone, éclats de chocolat à la fleur de sel

# LES INTEMPORELLES

## Spécialité Maison :

### DAME BLANCHE

Biscuit arrosé, mousse légère au kirsch, chantilly

### LA « PASSION NEE »

Macaron, crémeux passion, pralin croustillant, mousse praliné noisette

### SAINT-HONORE MOKA

Fond de pâte feuilleté, pâte à choux, crème légère au café. (Ou version traditionnel avec crème parfumé au kirsch)

### NID D'ABEILLE\*

Crème diplomate parfumé au Rhum, brioche florentin 3€00/pers

### BISCUIT CRÈME AU BEURRE ou PÂTISSIERE\*

Biscuit à la vanille, crème mousseline ou pâtissière  
Parfums au choix : Vanille, Kirsch, Café, Chocolat, 3€00/pers

### LES CLASSIQUES:

Forêt noire, Succès, Opéra, kougelopf glacé .....



# TENTATIONS FRUITES

## Les nouveautés:

**Nouveauté 2010**

### L'EMBEILLIE

Très moelleux coco, mousse pinacolada, fondant chocolat-caramel.

### FRISSON

Biscuit amande, mousseline abricot, suprême d'amandes, palet griottes

**Nouveauté 2010**

### LA CAGETTE DU MARAICHER OU PISTACHE:

Mille feuilles de biscuit, crème parfumée kirsch et croustillant, envolée de fruits de saison (taille unique 6pers)

Mille feuilles de biscuit amande, crémeux pistache, envolée de fruits rouges (taille unique 6pers)

### ECLOSION 4-6p ou 8-10p

Sablé breton, biscuit moelleux, crème brûlée, duo de mousse fraise-ramboise, compotée fraise-mirabelle

### CONSTELLATIONS

Biscuit noisette, mousse blanche au Gewurtz, compoté de myrtille

### AU NOM DE LA ROSE

Macaron, crémeux à la rose, panaché de framboise

### L'INSOUCIANT

Fond de pâte sablée, crème légère à la violette et compotée de fruits rouges, panaché de fruits et macarons

### FRAISIER OU FRAMBOISIER (en saison)

Biscuit vanille, crème légère parfumé à l'alcool de fraise et panaché de fraises ou de framboise

### TARTE AUX FRUITS,FRAMBOISES\*

Fond de pâte sablée, biscuit vanille, crème pâtissière, fruits 2€80/pers

### TUTTI FRUTTI\*

Fond pâte sablée, crème d'amande, crème légère, envolée de fruits 3€00/pers

Tous nos dessert se déclinent en 4,6,8,10,12 pers sur un tarif unique à 3€20 /pers sauf \*

### Décors personnalisés sur demande

Nous vous proposons aussi de les accompagner d'un coulis vanille ou fruits rouges



# TENTATIONS GLACEES

## LES INDIVIDUELS GLACES\*

Mini vacherin surprise 3,50€ pièce

## ETE INDIEN

Crème glacée au yaourt, sorbet fraise, fond de meringue

## VACHERIN GLACÉ ou VACHERIN SURPRISE

Le traditionnel: sorbet ou crème glaces au choix, fond de meringue  
Le « surprise » panaché de sorbet surprise, originalité garantie (trois parfums différents à chaque tranche coupé)

## MILLES FEUILLES GLACÉ

Fond de succès, glace vanille, pralin feuilleté

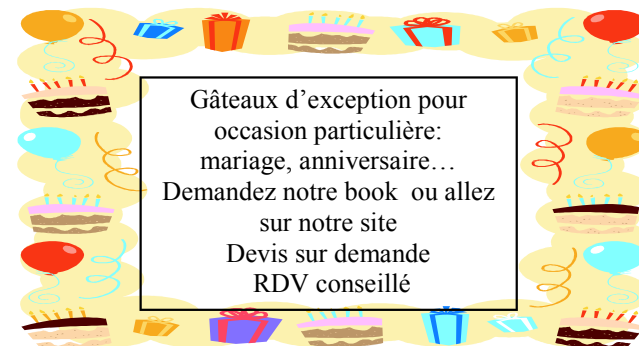
## CORBEILLE GLACEE\* à partir de 25 boules soit 37,50 €

Sorbet glaces au choix, corbeille croquant ou chocolat

## PROFITEROLLES\*

3,50 €/pers  
Choux fourrés glace à la vanille et au nougat, sauce au chocolat

**A DECOUVRIR:**  
**»CHACUN SA PART »**  
**Gâteaux de voyage**  
**Chocolat/passion ou Amande/fruits rouges**  
**Un gâteau original par sa forme**  
**mais aussi son goût.**  
**Il saura vous étonner par son moelleux et son**  
**cœur fruité!**  
**Idéal à transporter, se conserve facilement**



Gâteaux d'exception pour occasion particulière: mariage, anniversaire...  
Demandez notre book ou allez sur notre site  
Devis sur demande  
RDV conseillé