COFFRETS & MIGNARDISES

Le plaisir d'offrir

Les macarons



8 macarons	10,90 €
12 macarons	14,90 €
16 macarons	19,90 €

Naturellement sans gluten, sauf le macaron spéculoos.

1 € le macaron avec votre contenant
Moins d'emballages, moins de gaspillage : apportez le vôtre.

Réductions sucrées

40 pièces — 42 €

Fruités, acidulés, chocolatés et fruits secs.
Craquant, moelleux, fondant et crémeux.

Pains de fête



Barok
Graines, seigle et épeautre.
Pain en barquette.
450 g — 4,50 €

Pain à la citrouille
Notre pain de saison
pour vos tables de fête.
450 g — 5,60 €

Pain aux figues 450 g	4,50 €	Pain aux noix 450 g	4,50 €
Weihnachtsbrot 450 g	4,50 €	Pain sans gluten 450 g	6,30 €
Bûcheron 400 g	3,10 €	Christmas buns 40 g	1,20 €
Pain de mie 500 g	6,50 €		

Tranchage : +0,50 € par pain.
Pain à la citrouille : vendu uniquement entier.
Pain sans gluten : tranchage déconseillé, risque de contamination croisée.

Le torsadé à la choucroute — 18 €/kg

Couronne ou barquette · Noté 9/10 sur M6

COMMANDES & RETRAITS

Préparez vos fêtes

En boutique ou par téléphone
Précisez produits, quantités, date et lieu de retrait.

Commandez jusqu'au
22 *décembre*
Pour un retrait les 23, 24 ou 26 décembre

Commandez jusqu'au
29 *décembre*
Pour un retrait le 31 décembre

KESKASTEL
03 88 01 19 83
16 rue du Faubourg

Horaires habituels

Lundi	5 h 30 - 13 h
Mardi à vendredi	5 h 30 - 17 h 30
Samedi	6 h - 15 h
Dimanche	7 h - 12 h

WOUSTVILLER
03 87 26 37 09
3B rue de Sarreguemines

Horaires habituels

Mercredi à samedi	7 h - 17 h 30
Dimanche	7 h 30 - 12 h
Lundi et mardi	Fermé

OUVERTURE & RETRAIT · JOURS DE FÊTE

	Keskastel	Woustviller
23 décembre	Ouverture : 5 h 30 - 20 h Retrait : 18 h - 20 h	Ouverture : 7 h - 20 h Retrait : 18 h - 20 h
24 décembre	Ouverture : 5 h 30 - 16 h Retrait : 8 h - 16 h	Ouverture : 7 h - 16 h Retrait : 8 h - 16 h
25 décembre	Fermé	Fermé
26 décembre	Ouverture : 8 h - 11 h Retrait : 8 h - 11 h	Ouverture : 8 h - 11 h Retrait : 8 h - 11 h
31 décembre	Ouverture : 5 h 30 - 16 h Retrait : 8 h - 16 h	Ouverture : 7 h - 16 h Retrait : 8 h - 16 h

Retrait à Ebring · 1A rue de la Chapelle
Le 24 décembre uniquement, de 10 h à 14 h.
À préciser impérativement lors de votre commande.

Prolongez les fêtes avec nos galettes

Dès le 26 décembre : amande-noisette, pistache-framboise et pomme-cannelle.
En janvier, une nouvelle variété à découvrir chaque semaine. Pensez à réserver.



Instants de Gourmandises
Arnaud Wagner

Noël
& Nouvel An



LES BÛCHES · FORMAT UNIQUE 8 PARTS

Les classiques

Les parfums qui rassemblent.



Tentation praliné

Mousse pralinée, croustillant feuillantine au chocolat au lait, moelleux aux amandes.

35 € / 8 parts
soit 4,38 €/pers.



Exotique

Mousse fruit de la passion et framboise. Une rencontre acidulée et fruitée.

Naturellement sans gluten

35 € / 8 parts
soit 4,38 €/pers.



Esprit Zen

Madeleine au miel et litchi, mousse à la violette et coulis litchi.

35 € / 8 parts
soit 4,38 €/pers.

Chocolat feuillantine — 35 € / 8 parts

Sabayon chocolat, croustillant feuillantine praliné, biscuit cacao.

soit 4,38 €/pers.

Instants de Gourmandises — 35 € / 8 parts

Notre dessert signature : crème et biscuit à la pistache, compotée de framboise et framboises entières.

Naturellement sans gluten

soit 4,38 €/pers.

Douceurs — 35 € / 8 parts

Mousse fromage blanc, compotée de fruits rouges, meringue à l'italienne.

soit 4,38 €/pers.

Note d'épices — 35 € / 8 parts

Biscuit pain d'épices, sabayon chocolat, poire pochée dans une infusion à la vanille.

soit 4,38 €/pers.

Crème brûlée — 35 € / 8 parts

Crème brûlée à la vanille, mousse à la vanille et biscuit à la noix de coco.

Naturellement sans gluten

Sans gluten +5 € (hors recettes naturellement sans gluten).

Sans lactose +5 € · Les deux options +10 € par bûche.

soit 4,38 €/pers.

Les traditionnelles — 35 € / 8 parts

Crème au beurre ou crème pâtissière enrobée de crème au beurre.
Vanille, chocolat, café, praliné, kirsch ou Grand Marnier.

Sans gluten +5 € · Sans lactose +5 € · Les deux +10 €.

soit 4,38 €/pers.

Vacherin glacé — 35 € / 8 parts

Passion-framboise · Vanille-fruits rouges · Chocolat-vanille
Chocolat-pistache · Chocolat-café · Vanille-café

Naturellement sans gluten · Adaptation sans lactose non disponible.

soit 4,38 €/pers.

LES CRÉATIONS · FORMAT UNIQUE 8 PARTS

L'inspiration de l'année



Macaronnade Forêt Noire — 35 € / 8 parts

Biscuit macaron chocolat, mousses chocolat et kirsch, compotée de griottes, chantilly vanille, cerises et copeaux.

Naturellement sans gluten · Option sans lactose +5 €.

soit 4,38 €/pers.



Doux Zeste — 35 € / 8 parts

Mandarine, crémeux citron, vanille et biscuit madeleine au miel infusé à la cardamome. Plaques de chocolat blanc aux zestes.

Sans gluten +5 € · Sans lactose +5 € · Les deux +10 €.

soit 4,38 €/pers.



Quatuor de trompe-l'œil — 35 € / 8 parts

Coco, mangue, noisette et pistache sur une base croustillante. Décor de groseilles, framboises et mûres.

Contient gluten et lactose · Sans adaptation possible.

soit 4,38 €/pers.

Les bûchettes

La bûchette 4,80 €



4 bûchettes	6 bûchettes	8 bûchettes
19 €	27 €	35 €
soit 4,75 €/pers.	soit 4,50 €/pers.	soit 4,38 €/pers.

Composez selon vos envies, sauf trompe-l'œil.

Sans gluten +1 € · Sans lactose +1 € : par option et par bûchette adaptée.

Sans gluten inclus : Exotique, Instants de Gourmandises, Macaronnade Forêt Noire et Crème brûlée.

SAINT-SYLVESTRE · POUR ACCUEILLIR 2027

Le Bouquet final

Biscuit amande, crème de marron, fine couche de chocolat, mousse vanille et compotée de myrtille.

Autres parfums : chocolat feuillantine ou vanille-fruits rouges. Même décor.

Sans gluten +5 € · Sans lactose +5 € · Les deux +10 €.



32 € / 8 parts
soit 4,00 €/pers.

39 € / 10 parts
soit 3,90 €/pers.

Toutes nos bûches sont aussi disponibles pour le Nouvel An.

APÉRITIFS & PLATEAUX

Le plaisir de recevoir



Le plateau apéritif — 52 €

40 pièces · Environ 10 personnes

Verrines, cuillères chinoises, mauricettes et canapés.

Option sans gluten : +5 € par plateau.



Assortiment de canapés — 25 €

20 pièces · Environ 5 personnes

Option sans gluten : +5 € par plateau.

Mauricettes garnies — 45 €

30 pièces · Environ 10 personnes

Option sans gluten : +5 € par plateau.



Kouglof garni

10 personnes · Environ 50 toasts

Traditionnel · Jambon fumé, fromage frais — 34 €

Surprise · Saumon, charcuterie, fromage — 36 €



Pain surprise

Saumon, charcuterie et fromage.

Aux noix · 10 personnes · Environ 50 toasts — 40 €

Bretzel · 10 personnes · Environ 50 toasts — 50 €

FROMAGES & CHARCUTERIES



Le mixte A à Z — 66 €

4 personnes

Fromages & charcuteries · Apéritif ou entrée.

Les plateaux raclette

À partager pour un moment chaleureux.

Fromage affiné de caractère	8,90 €/pers.
Fromage à raclette & charcuterie fine	16,50 €/pers.

Plateaux raclette : minimum 4 personnes.

Ces plateaux : option sans gluten +5 € par plateau, sur commande.