

# LES MIGNARDISES

Assortiments  
vendus à la pièce **1,40 €**

# LES MACARONS

Assortiments  
vendus à la pièce **1,40 €**

Coffret cadeau  
6 pièces **9,80 €**  
12 pièces **16,90 €**  
18 pièces **23,60 €**

📏 **Forme rectangulaire disponible  
pour 4/6/8/10/12 pers.**

🍷 **Forme ronde disponible pour  
4/6/8 pers.**

**Prix des entremets**  
4 pers. **26,00 €** / 6 pers. **33,00 €**  
8 pers. **41,00 €** / 10 pers. **49,00 €**  
12 pers. **55,00 €**

**Prix des torches aux marrons**  
4 pers. **29,00 €** / 6 pers. **36,00 €**  
8 pers. **44,00 €** / 10 pers. **52,00 €**  
12 pers. **58,00 €**



Pâtissier • Chocolatier • Glacier

# ARNOLD

## Nos horaires d'ouverture

Lundi fermé  
Mardi au Jeudi de 7h30 à 18h30  
Vendredi de 7h00 à 18h30  
Samedi de 7h00 à 17h00  
Dimanche de 7h00 à 12h00

## Contact

16 rue du Général de Gaulle - 68800 THANN  
Tél. 03 89 74 20 06 - [www.patisserie-arnold.com](http://www.patisserie-arnold.com)



Pâtissier • Chocolatier • Glacier

# ARNOLD

AUTOMNE / HIVER  
CRÉATIONS 2023

# LES ENTREMETS AUTOMNE / HIVER 2023

## **Le Mikado**

Biscuit fleur de cacao, croustillant de feuillantine, mousse chocolat noir, lait et ivoire, glaçage lait.

## **Appaloosa**

Biscuit madeleine, crémeux au spéculoos, bavaroise vanille, pommes pochées.

## **Fraicheur coco**

Biscuit moelleux banane, ananas rôti, compôtée abricot, crémeux avocat, mousse noix de coco, ganache montée noix de coco.

## **No-Blem**

Biscuit au marron, croustillant châtaigne, compotée de poire et Tonka, biscuit viennois à la farine de châtaignes, mousse aux marrons.

## **Ecureuil**

Biscuit sans farine, dacquoise noisette, feuillantine riz soufflé, mousse gianduja.



## **Uniko**

Crème d'ananas, compôté d'ananas, biscuit joconde, crumble noix de pécan, croquant noix de pécan, mousse pistache.

## **Ephémère**

Chaque mois un entremet surprise, réalisé par l'équipe... À découvrir!

## **Nana**

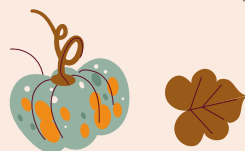
Pâte sucrée citron, crème d'amande, crémeux mangue, crème chocolat blanc citronnée, compôtée de mangue passion.

## **Intense chocolat**

Palet croustillant, biscuit Trocadéro chocolat, ganache montée chocolat, crémeux chocolat, mousse chocolat noir intense.

## **Co-et-clem**

Crumble coco, financier aux agrumes, clémentine marmelade, crémeux kalamansi, mousse diplomate coco.



# LES GLACÉS

## **Emma**

Sorbet framboise, nougat glacé, glace pistache, dacquoise aux éclats de pistache.

## **Angelus**

Sorbet mandarine, glace caramel, parfait mandarine, meringue italienne.

## **Vacherin**

Meringue, chantilly, sorbet et glaces aux choix.

**Glace et Sorbet** Disponibles en bac d'un 1/2 litre.

# LES INCONTOURNABLES

## **Mille-feuille**

Crème pâtissière vanille et feuilletage caramélisé.

## **Saint-Honoré**

Diplomate au kirsch, choux caramélisés, chantilly.

## **Forêt-Noire**

Génoise chocolat, diplomate kirsch aux griottes, mousse chocolat.

## **Torche aux marrons**

Meringue, crème chantilly, vermicelles de marron et sa robe de chocolat noir.