

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



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.