

Les Mignardises

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

Les Macarons

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

Coffret cadeau
6 pièces **10,90 €**
12 pièces **19,20 €**
18 pièces **27,60 €**

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

🕒 Forme ronde disponible pour
4/6/8 pers.

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

Fraisier
4 pers. **28,00 €** / 6 pers. **35,00 €**
8 pers. **43,00 €** / 10 pers. **48,00 €**
12 pers. **56,00 €**

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

ARNOLD

Nos horaires d'ouverture

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

Contacts

16 rue du Général de Gaulle
68800 THANN
Tél. 03 89 74 20 06
www.patisserie-arnold.com

Pâtissier • Chocolatier • Glacier
ARNOLD

Créations
Printemps / Été
2024

■ *Le Mikado*

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

■ *Le Fraisier*

(uniquement le week-end)

Biscuit amande, mousseline vanille de Madagascar, fraises fraîches, pâte d'amande.

● *L'Absolu*

Croustillant chocolat, confit mangue / banane / passion, crémeux pure pâte, mousse chocolat noir 70 %, biscuit chocolat sans farine.

■ *Exodus*

Biscuit viennois, crème chocolat lait, crémeux mangue / passion, ananas rôtis, ganache montée vanille, gelée mangue / passion.

● *Coquette*

Saint Honoré framboises et passion, pâte sablée, biscuit cuillère, diplomate vanille et framboises.

■ *L'Ephémère*

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

● *Fuji*

✓ Biscuit farine de riz, crémeux haricots pâte "anko", tuile sésame noir, glaçage blanc, poudre algue "nori", cristaline de cerises.

■ *A13*

Sablé à l'huile d'olives, biscuit matcha, confit de fraises, crémeux myrtilles, mousse framboises.

● *Mama*

Sablé breton, ganache citron vert, compotée ananas, crémeux vanille citronné et basilic.

● *Tropical Louloue*

Meringue, confit exotique, chantilly vanille.

■ *Chabada*

Biscuit reconstitué, génoise amandes, cheesecake passion, coulis framboises cranberries.

■ *Le Mille-feuille*

Crème pâtissière vanille et feuilletage caramélisé.

● *Le Saint-Honoré*

Diplomate au kirsch, choux caramélisés, chantilly.

■ *La Forêt-Noire*

Génoise chocolat, diplomate kirsch aux griottes, mousse chocolat.

● *Mam'Zelle No*

Biscuit joconde rose, génoise amande, crème suprême vanille, gelée de framboises, framboises fraîches.

Les Glacés

■ *Soleil levant*

Sorbet mangue orange, parfait citron keva, framboises entières macérées, dacquoise amandes.

■ *Vacherin*

Meringue, chantilly, sorbet et glace aux choix.

● *Linnolat*

Dacquoise macadamia, sorbet framboises, sorbet citron jaune, parfait citron vert.

