Les Mignardises

Assortiments

vendus à la pièce **1,50 €**

Les Macarons

Assortiments

vendus à la pièce 1,50 €

Coffret cadeau

6 pièces 12,00 € 12 pièces 21,00 € 18 pièces 30,00 €

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. **39,00** € 8 pers. **48,00** € / 10 pers. **58,00** € 12 pers. **65,00** €

Prix des torches marrons

4 pers. **29,00** € / 6 pers. **41,00** € 8 pers. **52,00** € / 10 pers. **61,00** € 12 pers. **68,00** €

Pâtissier • Chocolatier • Glacier



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



Les Entremets

Mikado

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

<u>L'Éphèmère</u>

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

É Éveil

Biscuit au cacao, mousse au chocolat noir manjari 64 %, dés de poires, purée de poires Williams.

iles du vent

Financier d'amandes, croustillant fruits rouges, bavaroise à la pistache, compotée de framboises, crème diplomate à la pistache.

Clémania

Pâte sucrée, crémeux marrons, biscuit moelleux au miel, crémeux clémentines.

L'écureuil

Daquoise aux amades, biscuit cacao, feuillantine, bavaroise au gianduga.

St Hô-mn

Pâte sablée, compotée de mangue, ganache praliné noisettes caramèlisées.

Le Rendez-vous

Biscuit madeleine citron vert, crème brulée au thé, compotée de framboises, mousse à la framboise, crème vanille.

Kalamansi (sans gluten)

Biscuit chocolat, confit kalamansi, mousse kalamansi, mousse chocolat abinao 85 %, glaçage kalamansi.

Les Glacés

Vacherin

Meringue, chantilly, sorbet et glaces aux choix.

Zériona

Daquoise aux éclats de noisettes, sorbet framboises groseilles, cristalline de pêches, parfait vanille.

Le William's

Biscuit moelleux chataignes, crème glacée à la crème de chataignes, sorbet poires Williams, débris de chataignes.

Les Incontournables

Torche Marrons

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

Forêt Noire

Génoise chocolat, diplomate kirsch aux griottes, mousse chocolat.

Saint-Honoré

Diplomate au kirsch, choux caramélisés, chantilly.

