

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 (sauf fraisier)
4 pers. **26,00 €** / 6 pers. **39,00 €**
8 pers. **48,00 €** / 10 pers. **58,00 €**
12 pers. **65,00 €**

Fraisier
4 pers. **29,00 €** / 6 pers. **41,00 €**
8 pers. **50,00 €** / 10 pers. **60,00 €**
12 pers. **67,00 €**



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 / Eté 2026

 **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.

 **Hibiscus**

Biscuit citron vert, coulis framboise hibiscus, mousse pêche blanche.

 **Nusty**

Mousse chocolat noir, caramel beurre salé au cacahuète, biscuit chocolat, croustillant chocolat lait.

 **Jardin fleuri**

Biscuit amande, compoté fraise-rhubarbe, croustillant chocolat blanc, mousse fromage blanc.

 **L'Ephémère**

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

 **Macao**

Croustillant streussel coco amandes, crémeux passion-mangue, mousse exotique, pain de gène au dés de mangue

 **A15**

Sablé breton, crémeux abricot rôti, mousse au lait d'amande infusée au romarin.

 **Tarte Paris Athènes**

Pâte sucrée, praliné pistache, ganache montée vanille, biscuit framboise pistache.

 **Gaïa**

Dacquoise amande, macaronnade à la pate d'amande, crème pâtissière pistache, assortiment de fruits rouges.

 **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.

Les Glacés

 **Amandier en Fleur**

Dacquoise amande, sorbet abricot, coulis de fraise, sorbet de citron menthe.

 **Vacherin**

Meringue, chantilly, sorbet et glace aux choix.

 **Idée-Chic**

Dacquoise amande, glace au thé de Matcha, glace noix de coco, cristalline de framboise.

