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

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

Réalisation : Sérigraphie Arnold - 68700 Cernay

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

ARNOLD

Automne / Hiver

2026

Les Entremets

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

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

Sentier Secret
Biscuit pistache, insert fruits rouges, mousse pistaches.

Mont-Blanc
Fond sablé, crème vanille marron, coulis cassis myrtille, mousse de marron.

Brume Doré
Pâte à baba, confit de mangue, sirop de pabama, mousse mascarpone.

Sous Bois Précieux
Biscuit chocolat moelleux, croustillant praliné, mousse chocolat noir, insert compotée de framboises, crémeux chocolat au lait, mousse chocolat au lait.

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

Chuchotis Sacré
Biscuit financier coco, croustillant coco, crémeux citron yuzu, mousse vanille coco.

Figus
Pâte sablée, crème d'amande figue, ganache au thym, figues fraîches.

Les Glacés

Vacherin
Meringue, chantilly, sorbet et glaces aux choix.

Créole
Dacquoise amande, sorbet passion-mangue, parfait citron vert, crème glacée noix de coco.

Doudou
Dacquoise aux pistaches, crème glacé aux pistache et éclats, sorbet abricot.

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.