

À PARTIR DU 2 JANVIER  
**GALETTES DES ROIS**

Toutes les galettes sont pour 4 à 6 personnes

18€



**Pommes**

Feuilletage pur beurre, compote de pommes maison.



**Frangipane**

Feuilletage pur beurre, frangipane légère aux amandes brutes.



**À savoir**

Nos fèves sont fabriquées de manière artisanale, à la main et sur mesure, à 10 km de Obernai.



**Nico Émi**  
vous souhaite de belles  
fêtes de fin d'année.

Nicolas et Émilie.

**Pour vous garantir le meilleur service**

Nous vous invitons à passer commande  
avant le **20 décembre pour Noël**  
et avant le **28 décembre pour le Réveillon.**

**Nous vous accueillons  
PENDANT LA PÉRIODE DES FÊTES**

<b>Samedi 23 déc</b>	9h00 à 17h30
<b>Dimanche 24 déc</b>	7h00 à 16h00
<b>Lundi 25 déc</b>	fermé
<b>Mardi 26 déc</b>	fermé
<b>Samedi 30 déc</b>	9h00 à 17h30
<b>Dimanche 31 déc</b>	7h00 à 16h00



13, rue de la Paille • 67210 OBERNAI  
**03 88 83 64 95** [nicoemi.fr](http://nicoemi.fr)

Realisation dépliant et crédit photos - © - Quentin DOSSMANN - www.quentindossmann.com

Collection  
**FÊTES 2023**



**NICO ÉMI**

PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE



**03 88 83 64 95**

13, rue de la Paille • 67210 OBERNAI

[nicoemi.fr](http://nicoemi.fr)





## BÛCHES

Toutes les bûches sont pour 4 à 6 personnes

Disponibles au format individuel sur commande

29€



### Idylle Chocolat, vanille

Croustillant cookies, biscuit brownies, crèmeux vanille bio de Madagascar, fine coque de chocolat croquant, mousse chocolat noir 66%.



### Soleil d'hiver Exotique

Biscuit moelleux coco, crèmeux mangue et fruit de la passion, compotée de mangue, mousse légère au citron vert.



### Barista Café

Croustillant café, biscuit café, mousse mascarpone à la vanille bio de Madagascar, crèmeux café, suprême café.



### Désir Noisette, fruits rouges

Croustillant noisette, biscuit moelleux, crèmeux framboises, mousse chocolat lait noisette, compotée fruits rouges.



## BÛCHES GLACÉES

Toutes les bûches sont pour 4 à 6 personnes

29€



### Douceur Vanille, caramel

Biscuit amande, crème glacée caramel à la fleur de sel, parfait caramel, crème glacée vanille bio de Madagascar aux éclats de noix de pécan.



### Évasion Chocolat, fruits rouges

Meringue chocolat, crème glacée chocolat noir 66%, biscuit cacao, sorbet framboise, coulis fruits rouges.



Allergènes



## ENTREMETS NOUVEL AN

Uniquement pour 4 à 6 personnes

29€

### Artifice Mangue, chocolat

Biscuit chocolat, crèmeux mangue gingembre, coulis mangue, brunoise de mangue & mousse au chocolat noir 66%.



## MARQUE-PLACE

Moulage en chocolat lait 39% et chocolat noir 64%, garnies d'amandes et de noisettes enrobées de chocolats.



6€  
l'unité



### Pourquoi un marque place ?

Un marque-place permet d'organiser les sièges de manière à ce que chaque invité sache où s'asseoir.

## ENTREMETS



26€

### Alliance 4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (34€)

Croustillant noix de pécan, biscuit brownies, crèmeux vanille, fine feuille de chocolat, mousse chocolat noir 66%.

Taille supérieure sur commande



26€

### Rouge Carmin 4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (34€)

Croustillant pâte sablée, biscuit moelleux, crèmeux framboise, mousse vanille, coulis framboise.

Taille supérieure sur commande



28€

### Paris-Brest Uniquement pour 4 à 6 pers.

Pâte à choux, crème légère praliné noisette, éclats de noisettes torréfiés.



26€

### Mille-Feuille Uniquement pour 4 à 6 pers.

Feuilletage pur beurre caramélisé, crème légère à la vanille bio de Madagascar, chantilly vanille.



## ENTREMETS GLACÉS



28€

### Vacherin 4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (36€)

Meringue croquante, crème glacée vanille, chantilly vanille, assortiment de glace & sorbet fraise, cassis, fruit de la passion, chocolat noir & café.



28€

### Profiterole 4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (36€)

Biscuit fin au cacao, crème glacée chocolat noir 66%, chouquettes garnies de crème glacée vanille.

