

À PARTIR DU 2 JANVIER
GALETTES DES ROIS

pour 4 à 6 personnes ou pour 8 à 10 pers. (27€)

22€



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

Pommes

Feuilletage pur beurre, compote de
pommes maison.



Frangipane

Feuilletage pur beurre, frangipane
légère aux amandes brutes.



**PLATEAU DE
MIGNARDISES**

Plateau de 20 pièces uniquement



4 Opéras
4 Paris brest
4 Tartelettes citron
4 Choux vanille framboise
4 Tartelettes chocolat noir

30€



**Toute l'équipe,
vous souhaite de belles
fêtes de fin d'année.**

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.**

**Vous souhaitez passer commande
en dehors de nos horaires d'ouverture ?**

Rendez vous sur notre site internet :

nicoemi.fr

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

Lundi 23 déc 9h00 à 12h30 • 14h à 17h00
Mardi 24 déc 7h30 à 13h00
Mercredi 25 déc fermé
Judi 26 déc fermé
Lundi 30 déc 9h30 à 12h30 • 14h à 17h00
Dimanche 31 déc 7h30 à 13h00

13, rue de la Paille • 67210 OBERNAI

03 88 83 64 95



Réalisation dépliant et crédit photos - Quentin DOSSMANN - www.quentindossmann.com

Collection fêtes 2024



Nico Émi

PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE



03 88 83 64 95

13, rue de la Paille • 67210 OBERNAI

nicoemi.fr





BÛCHES

Toutes les bûches sont pour 5 à 6 personnes

Disponibles au format individuel sur commande

33€



Caraïbe Exotique

Biscuit moelleux à la coco grillée, compotée mangue fruit de la passion, crémeux citron vert, mousse légère au fruit de la passion.



Rubis Fruits rouges

Biscuit moelleux aux amandes, crémeux à la vanille bio, mousse intense à la framboise, compotée fruits rouges.



Épicéa Pomme, cannelle

Croustillant spéculoos, biscuit pain d'épice, compotée de pommes rôties au miel de sapin, crémeux caramel, mousse légère à la vanille bio.



Cabosse Chocolat

Biscuit moelleux cacao, croustillant chocolat noir fleur de sel, crémeux au gruë de cacao, nougatine, mousse au chocolat noir 66%.



BÛCHES GLACÉES

Toutes les bûches sont pour 5 à 6 personnes

33€



Céleste Yaourt, fruits rouges

Crème glacée yaourt d'alsace, biscuit fin sans gluten, sorbet cassis, fond de meringue.

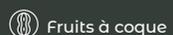


Craquante Chocolat, stracciatella

Biscuit moelleux aux amandes, mousse glacée chocolat noir 66 %, crème glacée stracciatella.



Allergènes



À partir du 28 décembre

ENTREMETS NOUVEL AN

Pour 5 à 6 personnes

30€

Disponibles au format individuel sur commande

Minuit

Cookies, brownies, vanille.

Croustillant cookies, biscuit brownies, crémeux vanille, mousse vanille et chantilly chocolat noir 66%.



MARQUE-PLACE

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

7€ 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



27€

Alliance

4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (35€)

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

Taille supérieure sur commande



27€

Rouge Carmin

4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (35€)

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

Taille supérieure sur commande



29€

Paris-Brest

Uniquement pour 4 à 6 pers.

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



27€

Mille-Feuille

Uniquement pour 4 à 6 pers.

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



ENTREMETS GLACÉS



29€

Vacherin

4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (37€)

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



29€

Profiterole

4 à 6 pers. ou 8 à 10 pers. (37€)

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

