

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2019

GROSS

DEPUIS 1873

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
TRAITEUR

BÛCHE GLACÉE : CARACHOC





LA CARTE TRAITEUR

APÉRITIFS & ENTRÉES

FEUILLETÉS SALÉS

Au fromage, au pavot et aux amandes
100g : 4,90€

FEUILLETÉS GOURMANDS

Assortiment de feuilletés salés fourrés
et tartelettes salées (à réchauffer)
100g : 5,25€

TARTINETTES DES FÊTES

Saumon, crevettes, avocat
et crabe, magret de canard fumé,
mousse de foie gras «maison»
1,45€ / pièce (minimum 20 pièces)

MAURICETTES

Saumon fumé, jambon, dinde
emmental, chèvre, jambon fumé
1,50€ / pièce (minimum 10 pièces)

TRANCHES DE PÂTÉ FICELLE

Pâté de viande en gelée
1,35€ / pièce sur plateau 12 ou de 20

DEMI PÂTÉ FICELLE

A trancher 16,50€ / pièce

BÉBÉ-BRIOCHES

Saumon et/ou à la mousse
de foie gras «maison»
1,60€ / pièce (minimum 20 pièces)

BRIOCHE AU CRABE

Brioche surprise, mousseline de crabe
24 parts : 29,00€ / 40 parts : 35,00€

KOUGELHOPF SURPRISE

Saumon, jambon, jambon fumé,
mousse de foie gras et rosette
La pièce 72 parts : 48,00€

PAIN SURPRISE ROND

Saumon, mousse de foie gras, jambon...
40 parts 29,00€ / 50 parts : 34,00€

PAIN AUX NOIX SURPRISE LONG

Saumon, jambon, fromage frais aux herbes
25 parts 29,00€ / 35 parts 38,00€

PÂTÉ EN CROÛTE

La tranche de pâté de viande en croûte et en gelée
La part 3,80€

Le pâté en croûte entier chaud ou froid
4 pers. : 22,00€ / 6 pers. : 29,00€

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS

La part 5,90€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS

ENTIER «FAIT MAISON» AU COGNAC ET AU PORTO
250g : 26,00€ / 500g : 52,00€ / 1 kg : 104,00€



SPÉCIALITÉS CHAUDES

TOURTE «DES FÊTES» VOLAILLE ET MORILLES

2 pers. : 15,00€ / 4 pers. : 26,00€
6 pers. : 34,00€

TOURTE DE VEAU

2 pers. : 15,00€ / 4 pers. : 26,00€
6 pers. : 34,00€

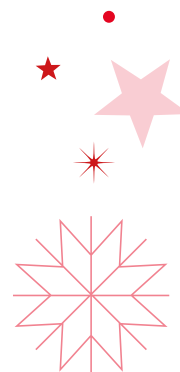
TOURTE TRADITIONNELLE AU «RIESLING»

2 pers. : 13,00€ / 4 pers. : 22,00€
6 pers. : 29,00€

SUCRÉ

MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de mini gâteaux,
tartelettes, choux
1,20€ / pièce (minimum 20 pièces)



LES DESSERTS GLACÉS

4 pers. : 24,00€ / 6 pers. : 34,00€

DÉLICE D'ALSACE

Glace fromage blanc,
tombée rhubarbe, soufflé fraise,
dacquoise, coulis fraise

SOLEIL LEVANT

Sorbet litchis, coulis framboise,
sorbet framboise, dacquoise

POIRE ROYALE

Parfait poires Williams,
crème glacée chocolat, sorbet poire
et sauce chocolat

KOUGELHOPF GLACÉ

Parfait au marc de Gewurtz,
raisins macérés, glace vanille

VACHERIN GLACÉ

Glaces vanille framboises
chocolat, meringue
et chantilly

VERRINES GLACÉES

Griotte crumble,
fraise/rhubarbe,
chocolat et
café liégeois
L'unité : 4,95€



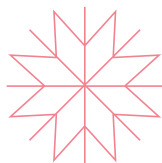
Délices d'Alsace



Poire Royale



Verrines glacées



Soleil Levant



PYRAMIDE DE CHOUX PROFITEROLES

Choux glacés vanille bourbon,
sauce chocolat
13 choux / 6 pers. : 29,00€



LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

• «MAGNIFIQUE» OPÉRA

Biscuit Joconde, crème
au beurre café
et ganache
chocolat



Opéra

- FORÊT-NOIRE «TOUT EN LÉGÈRETÉ»
- TORCHE AUX MARRONS
- SAINT-HONORÉ

Prix : 3 pers. : 18,00€ / 4 pers. : 23,00€
5 pers. : 28,00€ / 6 pers. : 33,00€
8 pers. : 42,00€



LES DESSERTS



AU CHOCOLAT

CONCORDE

Meringué au chocolat et mousseline chocolat

FESTIVAL

Mariage de chocolats amer, au lait etivoire, le best-seller de la Maison

PERLE NOIRE

Mousse chocolat, crémeux praliné, craquant feuilleté, palet caramel au beurre salé, biscuit amande

VALPARAISO

Crème brûlée vanille, mousse chocolat, croquante et biscuit noisette

Prix : 3 pers. : 19,00€ / 4 pers. : 24,00€

5 pers. : 29,00€ / 6 pers. : 34,00€ / 8 pers. : 43,00€

Gâteaux + de 8 pers. : tarifs sur demande

Fruits
Sauvages



FRUITÉS

DÉESSE

Dacquoise amandes, craquant fruits rouges et citron, mousse citron vert, mousse vanille Bourbon, framboises fraîches

SINGAPOUR

Biscuit et dacquoise coco, crémeux fraise et mousse coco

MANAUS

Mousse mangue, mousse passion, crémeux banane passion et mangue, craquant passion, biscuit aux amandes

FRUITS SAUVAGES

Mousse myrtille et fraise, crémeux fraise, visitandine myrtille et craquant



Manaus



Perle Noire



Festival



Valparaiso

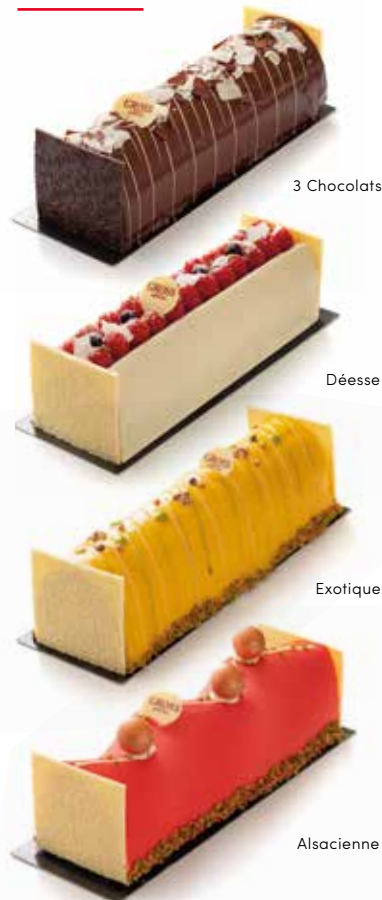


VERRINES

VERRINES

Fruits rouges, ananass, chocolat Araguani, Forêt-Noire
L'unité : 4,20€

LES BÛCHES DE NOËL



3 Chocлаты

Déesse

Exotique

Alsacienne

BÛCHE TRADITIONNELLE

Biscuit, crème au beurre, kirsch, vanille, chocolat, café ou crème d'amandes

BÛCHE PÂTISSIÈRE

Biscuit, crème pâtissière : vanille, chocolat, café

Tarif (4 cm/pers.) : 4 pers. : 22,00€ / 6 pers. : 31,00€ / 8 pers. : 39,00€

BÛCHES MOUSSES

BÛCHE 3 CHOCOLATS

Biscuit Joconde au chocolat, mousses chocolat noir amer, chocolat blanc, chocolat au lait

BÛCHE DÉESSE

Dacquoise amandes, craquant fruits rouges et citron, mousse citron vert, framboises fraîches

BÛCHE EXOTIQUE

Mousse mangue, mousse passion, crémeux banane passion et mangue, craquant passion, biscuit aux amandes

BÛCHE ALSACIENNE

Génoise, mousse fromage blanc, mousse fraise, compotée de rhubarbe



«1873»

BÛCHE «1873» SURMONTÉE DE CHOUX CRAQUELIN

Mousse chocolat, crémeux praliné, craquant feuilletine, palet caramel au beurre salé, biscuit amande

Tarif (4 cm/pers.) :
4 pers. : 24,00€
6 pers. : 34,50€
8 pers. : 44,00€



Bûche
Carachoc

Bûche
Rouge
plaisir

Bûche
manguue
passion

LES BÛCHES GLACÉES



Tarif (3 cm/pers.) : 4 pers. : 24,00€ / 6 pers. : 34,50€ / 8 pers. : 44,00€

BÛCHE GLACÉE ROUGE PLAISIR

Sorbet framboise, coulis fraise, mousse vanille, craquant fruits rouges, biscuit pistache

BÛCHE GLACÉE MANGUE PASSION

Sorbet mangue, sorbet passion, sablé nougatine et coulis de fruits rouges, dacquoise amande

BÛCHE GLACÉE CARACHOC

Dacquoise amande, pralin craquant, glaces chocolat et vanille, crème glacée caramel beurre salé



Bûche Vacherin

BÛCHE GLACÉE VACHERIN

Glace vanille
Bourbon, sorbet
framboise, glace au
chocolat, meringue
douce et chantilly

LES CALENDRIERS NOUVEL AN

CALENDRIER TRADITIONNEL

Crème au beurre ou pâtissière
kirsch, vanille, chocolat ou café

CALENDRIER FRUITS SAUVAGES

(détail page 5)

CALENDRIER MANAUS

(détail page 5)

CALENDRIER JOSÉPHINE

Mousse au chocolat, craquant
au chocolat

CALENDRIER GLACÉ PARADIS

Sorbet et coulis framboise, sorbet
mangue, croustillant
praliné, biscuit coco

Prix : 4 pers. : 23,00€ / 6 pers. : 33,00€
8 pers. : 43,00€ / 10 pers. : 49,00€
12 pers. : à 56,00€

CHOCOLATS & GOURMANDISES

Assortiments complets
de pralinés et ganaches.

BALLOTIN

125 g : 11,50€
250 g : 22,00€
375 g : 33,00€
500 g : 43,00€
750 g : 64,00€
1 kg : 86,00€



Ballotin

BOÎTE À COUVERCLE TRANSPARENT «JOCONDE»

170 g : 18,50€
330 g : 32,50€



Boîte «Joconde»



Boîte «Miroir»

BOÎTES PRESTIGES : ROUGE «VIVALDI» OU NOIR «BEETHOVEN»

100 g : 12,90€
200 g : 21,90€
300 g : 29,90€
500 g : 49,00€
650 g : 62,00€



Boîte «Picasso»



Boîte «Luxe»

BOÎTE «MIROIR»

Truffles maracao 200 g : 21,90€
Truffles mixtes 150 g : 16,90€
Mixte créoles 160 g : 15,90€



Boîte «Beethoven»

BOÎTE «LUXE»

350 g : 36,00€
650 g : 64,00€

BOÎTE «PICASSO»

150 g : 15,90€



Boîte «Vivaldi»



Remises quantitatives

(sur le chocolat et non cumulable
avec la carte de fidélité)

5% : à partir de 150 € d'achat

7% : à partir de 500 € d'achat

10% : à partir de 1000 € d'achat

15% : à partir de 2000 € d'achat

NOS CHOCOLATS
SONT FRAIS ET
RÉALISÉS À OBERNAI
PAR NOTRE MAÎTRE
CHOCOLATIER ET SON
ÉQUIPE, LAURÉATE
DU GRAND PRIX
INTERNATIONAL DU
CHOCOLAT DE PARIS
EN 2002.



GROSS

DEPUIS 1873

LA PLUS ANCIENNE PÂTISSERIE D'ALSACE

STRASBOURG

CENTRE COMMERCIAL
24 PLACE DES HALLES
67000 STRASBOURG
03 88 22 22 77

GEISPOLSHEIM

CENTRE COMMERCIAL
LECLERC 4 RUE DU FORT
67118 GEISPOLSHEIM
09 51 48 10 58

OBERNAI

66 RUE DU
GÉNÉRAL GOURAUD
67210 OBERNAI
03 88 95 51 13

SÉLESTAT

1 PLACE DE LA VICTOIRE
67600 SÉLESTAT
03 88 92 00 42

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Choix des produits

Nous garantissons
tout le choix jusqu'au
20 décembre.

Date limite pour vos
commandes de Noël :
le 21 décembre.

Date limite pour vos
commandes de Nouvel An :
le 28 décembre.

Passer Commande

Vous pouvez passer
commande par téléphone
ou dans nos magasins.

Attention! Nos magasins
sont fermés les 25 et 26
décembre et 1^{er} janvier.

Photographies : Jédis / Graphisme : Fabienne Benoit / Textes, tarifs et photos non contractuels.
Nous déclinons toutes responsabilités quant à la pénurie de matières premières ou produits finis.