

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2020



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€

MINI 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 14,50€ / 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 : 26,00€ / 40 parts : 34,00€

KOUGELHOPF SURPRISE

Saumon, jambon, jambon fumé,
mousse de foie gras et rosette
La pièce 72 parts : 44,00€

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 28,00€ / 35 parts 35,00€

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€

MINI QUICHES ASSORTIES

5 sortes : tartelettes oignons, quiche, pizza,
poireaux, flambée
0,95€ / pièce

CANAPÉS ASSORTIS

Saumon fumé, chèvre noix miel,
crevettes sésame, œufs de lump et asperge,
dinde fumée et graine de moutarde,
jambon cru emmental
20 pièces : 1,30€/pièce / 100 pièces : 1,20€/pièce



SPÉCIALITÉS CHAUDES

TOURTE «DES FÊTES» VOLAILLE ET MORILLES

2 pers. : 15,50€ / 4 pers. : 24,50€
6 pers. : 32,50€

TOURTE DE VEAU

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

TOURTE TRADITIONNELLE AU «RIESLING»

2 pers. : 14,50€ / 4 pers. : 23,90€
6 pers. : 31,90€



LES DESSERTS GLACÉS

4 pers. : 24,00€ / 6 pers. : 34,00€

DÉLICE D'ALSACE

Glace fromage blanc,
tombée rhubarbe,
soufflé fraise,
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

FRUIT DES BOIS

Parfait vanille,
mousse fraises des bois,
sorbet fraise, sorbet
myrtille, meringue



Déllice d'Alsace



Poire Royale



Fruit des bois



Soleil Levant



Kougelpopf glacé



PYRAMIDE DE CHOUX PROFITEROLES

Choux glacés vanille Bourbon,
sauce chocolat

13 choux / 6 pers. : 29,00€



VERRINES GLACÉES

Griotte crumble, fraise/rhubarbe,
chocolat et café liégeois

L'unité : 4,95€

LES DESSERTS

AU CHOCOLAT

CONCORDE

Meringué au chocolat et mousseline chocolat

FESTIVAL

Mariage de chocolats amer, au lait et ivoire, 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



Perle Noire



Festival



Manaus

Fruits
Sauvages



FRUITÉS

FRAMBOISE

Génoise, mousse vanille Bourbon, compotée de framboises, 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

Framboise



MIGNARDISES SUCRÉES

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



VERRINES

Fruits rouges, ananassier, chocolat Araguani
L'unité : 4,20€

GRANDS CLASSIQUES

- OPÉRA
- FORÊT-NOIRE
- TORCHE AUX MARRONS
- SAINT-HONORÉ

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



LES BÛCHES DE NOËL

BÛCHE «1873» SURMONTÉE DE CHOUX CRAQUELIN

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



TRADITIONNELLE

Biscuit, crème au beurre, kirsch, vanille, chocolat, café

PÂTISSÈRE

Biscuit, crème pâtissière : vanille, chocolat, café

Tarif (3,5 cm/pers.) : 4 pers. : 23,00€ / 6 pers. : 33,00€ / 8 pers. : 42,00€

GÂTEAUX BÛCHES

Tarif (3,5 cm/pers.) : 4 pers. : 24,00€ / 6 pers. : 34,00€ / 8 pers. : 43,00€



3 CHOCOLATS

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



DÉESSE

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

COCO PASSION

Mousse coco,
mousse passion,
crèmeux et craquant
passion, biscuit Joconde
chocolat, coco rapée

LES BÛCHES GLACÉES

Tarif (3 cm/pers.) : 4 pers. : 25,00€ / 6 pers. : 35,00€ / 8 pers. : 44,00€



CARACHOC

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



ROUGE PLAISIR

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



EXOTIQUE

Sablé nougatine,
sorbet mangue, sorbet
passion, sorbet banane,
sorbet citron vert



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 3 CHOCOLATS (détail page 5)

CALENDRIER DÉESSE (détail page 5)

CALENDRIER COCO PASSION (détail page 5)

CALENDRIER GLACÉ PARADIS

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

Prix : 4 pers. : 24,00€ / 6 pers. : 34,00€ / 8 pers. : 43,00€

Caleendriers + de 8 pers. : tarifs sur demande

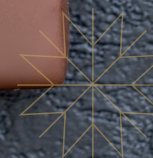
CHOCOLATS & GOURMANDISES

RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME DE
BALLOTINS, DE BOITES DE CHOCOLATS ET DE
CONFISERIES SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

WWW.GROSS.FR



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.





Photographies : J. J. J. / Graphisme : F. B. B. / Textes : F. B. B. / Photos non contractuelles. Nous déclinons toutes responsabilités quant à la pertinence de matières premières ou produits finis.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Choix des produits

Nous garantissons tout le choix jusqu'au 18 décembre.

Date limite pour vos commandes de Noël : le 19 décembre.

Date limite pour vos commandes de Nouvel An : le 27 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.

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