





Sortiments- und Preisübersicht

Stand: 04-2013

	Art.-Nr.	Artikel	Zum Mitnehmen Preis pro Stück
Croissanterie			
	1001	Butter-Croissant Natur, original französisch	1,20 €
	1012	Butter-Croissant mini	0,55 €
	1002	Butter-Croissant Schokolade	1,40 €
	1005	Choco-Croissant mini	0,65 €
	1003	Butter-Brioche, weicher Hefeteig mit Butter	0,90 €
	1016	Mandel-Croissant, gefüllt mit Mandelcreme	1,60 €
	1017	Danish Plunder Frucht	1,60 €
	1005	Apfeltasche mini	0,65 €
	1036	Puddingteilchen mini	0,65 €
Kuchenstücke			
	3022	Eclair Choco, Brandteig gefüllt mit Schokocreme	1,80 €
	3023	Eclair Vanille, Brandteig gefüllt mit Vanillecreme	1,80 €
	3028	Brownie, Schokoladenkuchen mit Haselnüssen	1,70 €
	5050	Kirschstreuselkuchen	1,45 €
	5051	Apfelstreuselkuchen	1,45 €
	5068	Möhrenkuchen	1,60 €
	5061 *	Erdbeerkuchen	2,00 €
	5062	Fruchtkuchen gemischt	1,80 €
	5065	Himbeerkuchen	1,80 €
	5063 *	Pflaumenkuchen	1,65 €
	5064	Joghurt-Törtchen	1,80 €
	3046	Millefeuille, karam. Blätterteig mit Vanillecreme	2,10 €
	Blätterteigtarte mit Frucht und Mandelcreme 8cm		
	3040	Blätterteigtarte mit Pfirsich	2,10 €
	3041	Blätterteigtarte mit Aprikose	2,10 €
	3043	Blätterteigtarte mit Birne	2,10 €
	3044	Blätterteigtarte mit Apfel	2,10 €
	3045	Blätterteigtarte Frucht Mini	0,65 €

	Art.-Nr.	Artikel	Zum Mitnehmen Preis pro Stück
	Cremeschnitten		
	5073	Frankfurter Kranz-Schnitte	2,10 €
	5077	Plaisir, Mousse au chocolat mit Milchschaum	2,40 €
	5078	Herbstblatt-Törtchen, Mousse au choco mit Baiser	2,40 €
	5080	* Bagatelle, mit frischen Erdbeeren u. Vanillecreme	2,60 €
	5153	Opéra, 7-Schichtkuchen mit Mokka-u. Chococreme	2,40 €
	Gourmet-Tarte 8cm:		
	3060	Tarte à l'orange, mit Creme brulée und Orangen	2,40 €
	3061	Tarte au citron, Zitronenmousse mit Baiser	2,40 €
	3062	Tarte Bourdalou: Birne-Mandel-Creme	2,20 €
	3063	Tarte au chocolat, Schokocreme in Mürbeteig	2,20 €
	3064	Tarte Clafouti, Kirsch-Mandel-Creme	2,20 €
	3065	* Erdbeer-Tarte, Mürbeteig mit Mandelcreme u. Erdb.	2,50 €
	3068	* Himbeer-Blaubeer-Tarte	2,40 €
	* je nach Saison verfügbar		
	Himmlische Törtchen		
	3500	Elysée: sahnige Mousse au chocolat, mit leichter Himbeernote	3,40 €
	3501	Framboise: weiße Mousse au chocolat mit einem Kern aus Himbeergelee	3,40 €
	3502	Royal: fruchtige Blaubeer-Mousse mit einem Herzen aus Creme Brulée und Bourbon-Vanille	3,40 €
	3503	* Macons: Mousse au chocolat, mit einer Nougat-Mocca Note, Walnuß-Krokant, Milchschaum u. Macaron	3,40 €
	3505	* Exotic: Zitronenmousse mit Mangogelee auf Mandelbiskuit	3,40 €
	Blätterteigtarte mit Frucht und Mandelcreme 26cm		
	3030	Blätterteigtarte mit Pfirsich	16,00 €
	3031	Blätterteigtarte mit Aprikose	16,00 €
	3033	Blätterteigtarte mit Birne	16,00 €
	3034	Blätterteigtarte mit Apfel	16,00 €
	Gourmet-Tarte 26 cm (8-10 Stücke):		
	3150	Tarte à l'orange, mit Creme Brulée und Orangen	19,50 €
	3051	Tarte Bourdalou, Birne-Mandel-Creme	18,50 €
	3052	Tarte au chocolat, Schokocreme in Mürbeteig	18,50 €
	3053	Tarte au citron, Zitronenmousse mit Baiser	19,50 €
	Mousse-Torten 20cm (8-10 Stücke):		
	3073	Herbstblatt: gefüllt mit einer Mousse au chocolat ohne Sahne, Biscuit und Baiser, 7cm hoch	19,50 €
	3076	Claire Fontaine: Orangentorte mit einer bayrischen Creme und Cointreau, 4cm hoch	17,00 €
	3077	Schwarzwälder-Kirschtorte, 7cm hoch	19,00 €
	3078	Charlotte mit Frucht: Löffelbiskuit mit bayerischer Creme und frischen Früchten, 4cm hoch	17,00 €
	3079	Elysée-Torte: Mousse au chocolat mit Himbeere verfeinert, 7cm hoch	19,50 €
	3210	Himbeer-Käse-Sahne-Torte, 7cm	19,00 €
	3211	Charlotte Cecil: Löffelbiskuit mit bayerischer Creme und Mousse au chocolat, 4cm	18,00 €

Art.-Nr.	Artikel	Zum Mitnehmen Preis pro Stück
Mousse-Torten 28cm (12-16 Stücke)		
	3083 Herbstblatt: gefüllt mit einer Mousse au chocolat ohne Sahne, Biscuit und Baiser, 7cm hoch	31,00 €
	3086 Claire Fontaine: Orangentorte mit einer bayrischen Creme und Cointreau, 4cm hoch	25,50 €
	3087 Schwarzwälder-Kirschtorte, 7cm hoch	29,50 €
	3088 Charlotte mit Frucht: Löffelbiskuit mit bayerischer Creme und frischen Früchten, 4cm hoch	25,50 €
	3089 Elysée-Torte: Mousse au chocolat mit Himbeere verfeinert, 7cm hoch	31,00 €
	3090 Himbeer-Käse-Sahne-Torte, 7cm	29,50 €
	3091 Charlotte Cecil: Löffelbiskuit mit bayerischer Creme und Mousse au chocolat, 4cm	26,50 €
	Marzipanschilb mit persönlicher Beschriftung	3,00 - 5,00 €
	Form-Torten (Herzen u.a.) ab 15 Personen	3,50 €
	Individuelle Dekorationselemente aus Zucker	nach Aufwand
Petits Fours:		
	3010 Tartelette au chocolat: Feines Zuckerteig-Tartelette gefüllt mit Mandelcreme u. einer Mousse au chocolat	1,00 €
	3011 Tartelette à l'orange: Feines Zuckerteig-Tartelette gefüllt mit frischen halb kandierten Orangen	1,00 €
	3012 Tartelette au citron: Feines Zuckerteig-Tartelette gefüllt und einer fruchtigen Zitronencreme	1,00 €
	3015 Mini-Eclair Schoko: Brandteig aus Butter hergestellt, gefüllt mit einer zart bitteren Schokoladencreme	0,90 €
	3016 Mini-Eclair Vanille: Brandteig aus Butter hergestellt mit einer cremigen Füllung	0,90 €
	3017 Mini-Opéra: 7-Schichten aus saftigen, in Cappuccino getränktem Biscuit sowie Café- und Schokocreme	1,00 €
	3019 Mini-Fruchttartelette: Feines Zuckerteig-Tartelette mit Mandelcreme und verschiedenen Früchten	1,00 €
Macarons: Mandelschaumgebäck mit cremigem Kern		
	2010 Pistazie, mit Pistaziencreme	0,90 €
	2011 Himbeere, mit selbstgemachter Himbeerkonfitüre	0,90 €
	2012 Schokolade, mit einer leichten Schokoladen-Ganache	0,90 €
	2013 Café, mit Espresso-creme	0,90 €
	2016 Vanille, mit Vanillecreme	0,90 €
Quiches: Das herzhaftes Küchlein		
	4002 Quiche Lorraine 150g	3,00 €
	4005 Quiche Spinat 150g	3,00 €
	4013 Quiche Zwiebel 150g	3,00 €
	4014 Quiche Gemüse-Lachs 150g	3,30 €
	4015 Quiche Hähnchen-Curry 150g	3,30 €