



PÂTISSIER • TRAITEUR

depuis 1927

La carte des Délices



Fêtes de Fin d'Année 2018

9, rue des Orfèvres - 67000 Strasbourg - tél 03 88 32 82 86 - fax 03 88 52 03 48

info@maison-naegel.com - www.maison-naegel.com

DÉLICES SALÉS

LES PLATEAUX « apéritif »

■ Les Canapés de Noël assortis

(2 canapés de chaque composition – non modifiable)

- Pain à la châtaigne, foie gras de canard au poivre de Sarawak et confit de patates douces
- Pain de mie, queue de crevette marinée, crème douce au gingembre
- Pain de mie, chutney de coing, rosace de fromage de chèvre frais, cerneau de noix
- Pain pumpernickel, Tamara, truite fumée des Sources du Heimbach, radis rose
- Pain de mie, jambon blanc à la truffe, oeuf de caille Mimosa en gelée blanche
- Pain de mie, Noix de Saint Jacques grillée, julienne de poireau, confit de cédrat corse
- Pain de mie, Noisettes de veau, tartares d'artichaut et de truffe
- Pain de mie, Flan de cèpes et de girolles en Persillade, huile de noisettes
- Pain de seigle, saumon fumé, rosace de crème au citron
- Pain de mie, tomate cerise et mozzarella au pesto de basilic

x 20 pièces..... **34.00€**



LES CANAPÉS CLASSIQUES

■ Les mini verrines assorties

(3 verrines de chaque composition non modifiable)

- Panna cotta de foie gras et poêlée de pommes caramélisées
- Marinade de champignons des bois aux épices, mousse de Poulet jaune et magret de canard fumé
- Parmentier de Saint-Jacques et légumes, mousseline de patates douces
- Tiramisu de langoustines et pamplemousse rose

x 12 pièces... **28.80€**



■ Les navettes briochées assorties (Mousse de foie gras de canard, Crabe des Neiges, Saumon fumé)

x 12 pièces..... **22,80€**

■ Les pièces de salés à chauffer

Mini tartelettes salées : pizza, oignon, ramequin, quiche, aux légumes et chorizo, au saumon et au basilic, friands et croissants fourrés à la viande (1,35 la pièce)

les 8 pièces assorties (1 pièce de chaque) non modifiable..... **10.80€**

les 16 pièces assorties (2 pièces de chaque) non modifiables **21.60€**

■ Les Feuilletés salés en bâtonnets

assortis (à chauffer)

Pavot, amandes, fromage, cumin, la boîte de 250 g..... **12.50€**

■ Le Pâté Ficelle classique

- Mini tranches de pâté en croûte sur assiette (25 tr. env.) ou entier **24.00€**

La ½ ficelle coupée (12 tr. env.) ou la ½ ficelle non coupée..... **12.00€**

■ Le Pâté Ficelle avec médaillon de Foie gras d'oie

- Mini tranches de pâté en croûte avec médaillon de foie gras d'oie tranché sur assiette

La ½ ficelle coupée (12 à 13 tr. env.) ou la ½ ficelle non coupée. **25.50€**

■ Les Gougères aux deux fromages

Bouchées de pâte à choux garnie de sauce Mornay à l'emmental et au Comté (à chauffer dans un four chaud -150°- pendant environ 10 mn)

x 12 pièces..... **19,20€**

■ Les Filos

Bouchées de pâte à filo garnies de :

- Mousse au crabe des Neiges, avocat et crevette
- Mousse fromagère au saumon fumé et queue d'écrevisse

IMPORTANT : à consommer le jour même

x 12 pièces..... **19.80€**

LES PAINS ET BRIOCHES GARNIES

PAINS GARNIS

3 Types des pains au choix proposés :

- Pain aux Noix
- Pain aux céréales
- Pain Silzer (Pâte à bretzel)

Pain long coupé en **20 sandwichs** garnis de :
jambon blanc, saumon fumé,
Jambon fumé, blanc de poulet,
crémeux de canard.

Compositions non modifiable du 20 au 24/12,
ainsi que les 30 et 31/12/17

le pain garni **26.50€**

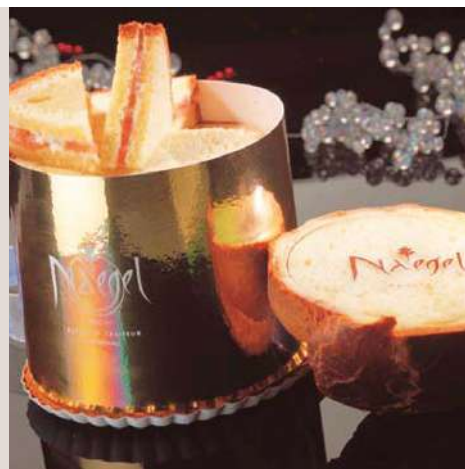


PAIN SILZER
GARNI

- **Le Kougelhopf GARNI**
Kougelhopf salé aux noix et
aux lardons coupé en 40 pièces
garnies de mousse fromagère
aux fines herbes et de jambon
fumé **39.90€**
- **LE TRADITIONNEL
KOUDELHOPF SALE**
aux éclats de noix, aux lardons
et persillade 750 g **17,90€**

BRIOCHES GARNIES

- **Brioche Nordique**
Saumon fumé et crabe des Neiges
..... 40 pièces **46.10€**
- **Brioche au Crabe**
Crabe des Neiges .. 20 pièces **30.00€**
- **Brioche au Saumon**
Saumon fumé..... 20 pièces **24.50€**
- **Brioche Foie Gras**
Crème de Foie Gras d'oie
..... 20 pièces **32.50€**



LES ENTREES FROIDES

LE FAMEUX PÂTÉ EN CROUTE « NAEGEL »

- **LES PÂTÉS « CARRES »** entiers
(non tranchés - nombre de
tranches possibles précisés
ci-dessous)

Pâté carré

taille 1 (env 12 tr).....	46,20€
taille 2 (env 16 tr).....	60,60€
taille 3 (env 25 tr).....	90,75€

Pâté carré foie gras

taille 1 (env 12 tr).....	106,05€
taille 2 (env 16 tr).....	136,00€
taille 3 (env 25 tr).....	193,75€

- **Tranches de pâté en croûte
« Classique »**

le Kg **33.00€**

2 tranches de 130 g env	8.60€
4 tranches de 130 g env	17.20€

- **Tranches de pâté en croûte
foie gras**

le Kg **79.50€**

2 tranches de 130 g env	19.20€
4 tranches de 130 g env	38.40€



LES SPECIALITES A CHAUFFER

■ La traditionnelle Bouchée à la Reine

Veau, volaille, godiveaux,
champignons de Paris

2 pers. 500g..... **10.80€**



■ La Bouchée de la mer

Saint-Pierre, gambas, moules,
petites Saint Jacques

2 pers. 500g..... **14,80€**

■ La Croute à bouchée

boite de 2 pièces **2,60€**

boite de 4 pièces **5,20€**

■ Le fleuron ½ lune

boite de 12 pièces **4,80€**

■ Le traditionnel Jambon en croûte

Pièce pour 4/5 pers.

(environ 1100g de viande + la croûte)...

au poids..... **32.00€/kg**

Consignes de chauffe :

Préchauffer le four à 200° pendant
10 mn, baissez à 170°, enfournez le
jambon pendant 45 à 50 mn.



■ LES QUICHES

- Quiche lorraine ou Ramequin au
fromage

3 pers. **12.80€** / 6 pers. **30,00€**

- Quiche aux légumes ou aux
girolles et persillade

3 pers. **13.80€** / 6 pers. **31,20€**

- Quiche au Potiron et au
Suprême de pintade

- Quiche au saumon et aux épinards
3 pers. **15.30€** / 6 pers. **33,00€**

- Quiche aux petites noix de Saint
Jacques

- Quiche forestière aux escargots
et beurre Maître d'hôtel
3 pers. **18.00€** / 6 pers. **36,00€**

■ LE PÂTÉ DE VIANDE

Veau et Porc marinés au vin
blanc en croute (à chauffer)

2 pers. **8.10€** / 4 pers. **15.70€** /

6 pers. **24.90€**

■ LA TOURTE au CANARD

Magret et foie gras de canard frais
taille unique 4 pers..... **38.00€**

■ LA TOURTE de la MER

Saumon d'Ecosse, Noix de
Saint Jacques, fondue de blanc
Poireaux, flan

taille unique 3 pers..... **26,00€**

■ LA FAMEUSE TOURTE « NAEGEL »

Veau et porc marinés au vin blanc,
flan et champignons

2 pers. **13,20€** / 4 pers. **23,90€**

6 pers. **43,40€** / 8 pers. **55,00€**

10 pers. **67,00€**



LA TOURTE « NAEGEL »

LES PAINS « SPECIAUX »

Nos pains sortant des fours vers 6h (donc trop chauds pour être coupés) nous ne pouvons plus vous proposer de trancher les pains les 23, 24 et 31 décembre pour des raisons de présentation à l'exception du pain corse et du pain de mie en barquette.

- **Le Pain de Mie en barquette**
Farine de froment, beurre, lait
450g **4.00€**
- **Le Pain « Anglais » pain de mie carré**
Farine de froment, beurre, lait
(paquet de 12 tranches) **6.00€**
- **Le Pain des Moissons**
Farine de blé, farine de seigle,
flocons de seigle, graines de
tournesol, millet, sésame, soja
450g **3.30€**
- **Le Pain de Seigle**
Farine de seigle, farine de blé
450g **3.30€**
- **Le Pain de campagne**
Farine de seigle, farine de blé,
germes de blé
450g **3.30€**
- **Le « Ciabatta » à l'huile d'olives**
Farine de blé, huile d'olives
450g **3.30€**
- **Les Boules de Mini pains assortis**
12 pièces (4 pains différents) **9.60€**
Seigle, à l'huile d'olive, moisson,
3 céréales

POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS, AINSI QUE LES FROMAGES

- **Le Pain Corse**
Farine de campagne, noix,
noisettes et figues
550g **4.15€**
- **Le Pain de Noël aux épices**
Farine aux graines, cannelle,
miel, abricots et figues séchées,
raisins de Smyrne, noisettes
grillées concassées
380g **4.20€**
- **Le Pain aux châtaignes**
Farine de châtaignes, farine de
froment, marrons
400g **4.00€**



DÉLICES SUCRÉS Bûches de Noël

LES BÛCHES TRADITIONNELLES

4 pers. 24.00€ / 6 pers. 36.00€

CHOCOLAT

- Biscuit roulé Viennois au chocolat, ganache crémeuse au Chocolat « ILLANKA 63 % »

(traces de fruits à coques possibles dans les décors)
Non disponible le 31/12.

PRALIN

- Biscuit roulé, crème légère au praliné et éclats croustillants de noisette (fruits à coques)

Egalement disponible le 31/12 sous forme de calendriers 4, 6 et 8 pers.

KIRSCH

- Biscuit roulé et crème légère parfumée à l'eau de vie de Kirsch d'Alsace, griottines.

(traces de fruits à coques possibles dans les décors)
Egalement disponible le 31/12 sous forme de calendriers 4, 6 et 8 pers.



LA SPECIALE AMANDES

- Biscuit roulé et crème à la pâte d'amandes subtilement parfumée à l'eau de vie de Kirsch, pâte d'amandes.

(contient des fruits à coques)
Non disponible le 31/12.

LES BÛCHES PATISSIERES

4 pers. 24.00€ / 6 pers. 36.00€

LA « 2018 » LA CORSICA

- Biscuit roulé, compotée de clémentines de corse, mousse aux marrons, crémeux chocolat Jivara Lait.

(traces de fruits à coques)
Non disponible le 31/12.

CARRÉ D'OR

- Mousse au chocolat « Pur Caraïbes » sur un feuilleté pralin (fruits à coques)

Egalement disponible le 31/12 sous forme de calendrier toutes tailles



LA « CHARLOTTE »

- Biscuits cuillères, mousse framboise, crémeux vanille, framboises fraîches

Non disponible le 31/12.

LA BAHIA

- Croustillant spéculos, crémeux Passion, mousse chocolat au lait JIVARA

traces de fruits à coques
Non disponible le 31/12.

LA SOLEDAD

- Croustillant aux noix de pécan caramélisées, caramel à la fleur de sel, dacquoise noisettes, mousse au chocolat au lait « Caramelito »

Non disponible le 31/12.



TROIS RIVIERES

- Biscuit chocolat sans farine, mousse aux 3 chocolats : noir « Caraïbes », lait « Jivara » et blanc « Ivoire »

(SANS GLUTEN - traces de fruits à coques possibles dans les décors)

Egalement disponible le 31/12 sous forme de calendrier de 4, 6 et 8 pers.



LES GÂTEAUX CLASSIQUES

L'INTENSE AUX FRUITS ROUGES

Taille unique 5 pers. 32,00€

- Fond streusel, crème mascarpone, fruits rouges (fraises et framboises fraîches)

(traces de fruits à coques possibles dans les décors)

Egalement disponible le 31/12 en 4, 6, 8 pers.



L'INTENSE AUX FRUITS ROUGES

LA TORCHE AUX MARRONS

Taille unique 6 pers. 36,00€

- Fond sablé, meringue, chantilly, vermicelles de marrons, Rhum
- (traces de fruits à coques possibles dans les décors)*

Egalement disponible le 31/12 en 4, 6 pers.



TORCHE AUX MARRONS

LE PERLE ET RUBIS

4 pers. 24,80€ / 6 pers. 37,20€

- Macaron à la rose, crème légère à la vanille bourbon, framboises fraîches

Uniquement disponible le 31/12 pour 4, 6 pers.

BÛCHES AUX FRUITS FRAIS

Taille unique 6 pers. 38,00€

LA TRESOR

- Biscuit moelleux, crème légère à la vanille, éclats d'amandes, recouvert de fruits frais (fraises, framboises, ananas, mangue, myrtilles, kiwis, fruits de la passion..) *(fruits à coques)*

Disponible le 31/12 sous forme de calendrier de 4, 6, 8 pers.



TRESOR

LES MIGNARDISES SUCREES

- Mini entremets assortis (au chocolat, aux fruits, mousse, torche au marron, savarin..) *(fruits à coques)*

le plateau de 20 pièces 30.00€
Egalement disponible le 31/12.



DÉLICES GLACÉS

Nos bûches glacées

4/6 pers. 25.00€ - 6/8 pers. 38.00€

LA MONTMORENCY

- Glace vanille, parfait au Kirsch, sorbet fraise, griottines
- Egalement disponible le 31/12*



LA LILY- ROSE

- Sorbet fraise, glace vanille aux fruits secs caramélisés, caramel au beurre salé, meringue, chantilly
- Egalement disponible le 31/12*

LA RETOUR DES ILES

- Dacquoise pain d'épices, glace cannelle, sorbet mandarine, macarons
- Non disponible le 31/12*

LA PROFITEROLLES

4 pers. 28,00€ / 6 pers. 39.00€

- Glace chocolat, parfait pralin, le tout habillé de choux fourrés de glace Vanille, Pot de sauce au chocolat Caraïbes (à chauffer au four à micro-ondes)
- Egalement disponible le 31/12*



PROFITEROLLES

LA SURPRISE

- Glace vanille, sorbets aux fruits assortis, meringue, chantilly
- Egalement disponible le 31/12*

LA 2018 « L'ANTILLAISE »

Taille unique 6/8 pers.

- Biscuit roulé, glace caramel beurre salé, craquelin au caramel, sorbet mangue-orange
- Non disponible le 31/12.*

LA NORVEGIENNE

Taille unique 6/8 pers.

- Glace vanille, sorbet pistache, sorbet framboise, meringue Italienne Flambée, biscuit viennois.

Egalement disponible le 31/12

LE BONNET DU PÈRE NOËL GLACÉ :

5 pers. 33.00€

- Sorbet fraise, glace vanille, glace chocolat, fond biscuit, guimauve.

Non disponible le 31/12

NOS GLACES ET SORBETS

en Pots de 500 ml9.00€

Cannelle, Marron, Mandarine, Ananas, Mangue-orange, Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, Fraise, Melon

La Glace de Noël12.00€

- Cannelle et fruits aux épices de Noël



GOURMANDISES, PETITS FOURS ET CHOCOLATS

VOUS POURREZ TROUVER TOUTES LES GOURMANDISES DE NOËL
EN BOUTIQUE DÈS LE 20 NOVEMBRE

- **Marrons glacés emballés NAEGEL**
les 4 pièces (100g) **10.00€**
- **Berawecke**
Pain aux fruits secs macérés dans du Kirsch d'Alsace
taille 1 : **7.00€** / taille 2 : **13.90€**
taille 3 : **21.20€**
- **Christstollen**
Brioche de Noël aux amandes, raisins secs, cubes d'oranges et pâte d'amandes
taille 1 : 250g **8.00€**
taille 2 : 550g **16.20€**
- **Oblatten**
Pain d'épices, glacé au Kirsch d'Alsace et garni de fruits secs (amandes, noisettes, noix)
la pièce **3.00€**
- **Pain d'épices au miel de châtaignes**
10 tranches (pré-coupées) **12.50€**
- **Languettes de pain d'épices glacées au Kirsch**
les 8 pièces **13.50€**
- **Leckerlis « carrés »** avec illustration Pat Thibaut
la pièce **3.80€**
le paquet de 4 pièces **15.20€**

LES PETITS FOURS DE NOËL

(spritz, schwowe bredle, pains turcs, Bretzels au chocolat, pains d'anis, leckerlis, linzer, Kipferle, cocos, étoiles à la cannelle, pattes d'Ours)

- **La Barquette de petits fours de Noël** assortis
La boîte de 300g **16.80€**
400g **22.40€**
500g **28.00€**
- **La Confiture de Noël** 300g nets
À servir avec le foie gras, les fromages
..... **9.00€**



LES BONBONS DE CHOCOLAT

- **Les chocolats assortis « Maison »** le kg **75.00€**
- **Les ballotins de chocolat** assortis
Boîte de 250g **23.20€**
Boîte de 300g **26.50€**
Boîte de 400g **33.50€**
Boîte de 500g **40.80€**
Boîte de 750g **58.50€**
Boîte de 1kg **78.80€**



- **LE SAPIN EN CHOCOLAT**
garni de fruits secs caramélisés
Petit **33.00€**
Grand **55.00€**

PETITS DEJEUNERS GOURMANDS

LES KUGELHOPFS :

500 g	8.90€
750 g	13.40€
1 kg	17.40€

LES BRIOCHES :

■ La brioche Nature

« rectangulaire »

taille 1 - 370 gr environ	6.80€
taille 2 - 500 gr environ	9.40€

■ La brioche aux pépites de Chocolat

600 gr environ	10.50€
----------------------	---------------

■ **Le Langhopf** (Brioche à la poudre d'amandes et de noisettes, raisins secs, noix et à la cannelle)
550 gr environ **12.00€**

■ Le Panetone

Brioche à l'orange et citron confits, macaronade aux amandes
500 gr environ **10.50€**

■ La Tresse nature

500 gr

.....	7.50€
-------	--------------

■ **Le Chinois** aux amandes ou aux pépites de chocolat **12.00€**

■ Le Streusel

450 gr environ **9.45€**

Et selon la tradition en Alsace Le Fameux STOLLEN

■ Aux raisins et écorces d'orange individuel
Conditionné par 4 pièces **5.60€**

■ Aux pépites de chocolat individuel
Conditionné par 4 pièces **5.60€**

LES CAKES

- **Le cake de Noël** : cake aux fruits du « berawecke »
10 tranches (pré-coupées) **13.20€**
- **Le cake à l'orange**
Le cake au citron,
Le marbré au chocolat
450g env. **12.20€**
- **Le cake aux fruits confits**
..... **14.50€**



LE STREUSSEL

GALETTE DES ROIS

Dès le 3 janvier 2019 vous trouverez en boutique une sélection des Galettes des Rois, Feuilletées ou Briochées, des plus Gourmandes. Découvrez la splendide collection de Fèves DAUM et tentez de gagner de magnifiques cadeaux dont un vase DAUM d'une valeur de 2000 € (Jeu National – règlement complet au magasin)



IMPORTANT :

Nous informons notre aimable clientèle qu'afin d'assurer un service de qualité, nous ne sommes pas en mesure d'accepter de commandes « extras » hors dépliant de Noël les 23, 24 et 31 décembre.

Merci de votre compréhension.



PÂTISSIER • TRAITEUR

depuis 1927



Gérard NAEGEL, Pierre & Marylène NAEGEL,
L'équipe de vente, les Pâtisseries, Glaciers, Chocolatiers,
Cuisiniers, Boulangers, Touriers, Fourniers et toutes les petites
mains de la Maison NAEGEL, à votre service, vous remercient
chaleureusement de votre fidélité et vous souhaitent un
Merveilleux Noël Gourmand, ainsi qu'une Belle Année 2019 !

Afin de diminuer votre temps d'attente les 24 et 31 décembre,
une file sera réservée au retrait des Commandes **sans ajout de
marchandises**.

Ce point de retrait sera le POINT N°1 et se situera dans la Rue du
Chaudron (en face du restaurant Le Clou).

Pour les commandes **avec ajout de marchandises**, il conviendra
de vous rendre au Point d'enlèvement N° 2 au Magasin, Rue des
Orfèvres.

DISPOSITIF DE SECURITE ET ACCESSIBILITE DU 23 Novembre au 31 Décembre,

Notre magasin sera accessible en voiture (arrêt autorisé place du Marché Neuf, tous les jours jusqu'à 11 heures sans contrôle ni restriction, à condition qu'une personne reste dans le véhicule en stationnement.

Pour vous faciliter la récupération de vos achats, nous proposons notre service « DRIVE » c'est-à-dire la dépose de vos achats directement à votre véhicule sur la place du Marché Neuf, pendant tout le mois de Décembre. A l'exception des 23, 24 et 31 Décembre. (Possibilité de payer par VAD au moment de la commande, par téléphone, par chèque ou espèces lors de la réception.)

NOËL 2018

DATE LIMITE DES COMMANDES

(ainsi que des modifications de commandes)

Commandes de Noël :
Dimanche 16 décembre
Commandes du 31-12 :
Jeudi 27 décembre

Jours et horaires d'Ouverture

LE MAGASIN SERA OUVERT :

LES LUNDIS 10 et 17 DECEMBRE
de 9h30 à 17h30

LE SAMEDI 22 DECEMBRE
de 8h00 à 18h00

LE DIMANCHE 23 DECEMBRE
de 8h30 à 17h00

LE DIMANCHE 30 DECEMBRE
de 8h30 à 16h00

LE LUNDI 31 DECEMBRE
de 8h30 à 16h00

Semaine de Noël

LUNDI 17	de 9h30 à 17h30
MARDI 18	de 8h30 à 18h30
MERCREDI 19	de 8h30 à 18h30
JEUDI 20	de 8h30 à 18h30
VENDREDI 21	de 8h00 à 18h30
SAMEDI 22	de 8h00 à 18h00
DIMANCHE 23	de 8h30 à 17h00
LUNDI 24	de 7h30 à 16h00

LE MAGASIN SERA FERME :

Le 25 et 26 décembre
ainsi que le 1^{ER} et 2 JANVIER 2019