Naegel

PATISSIER • TRAITEUR

depuis 1927

La carte des Délices



Fêtes de Fin d'Année 2026

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

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

DÉLICES SALÉS 2026

les plateaux "apéritif"

LES CANAPES DE NOËL *(010)*

Plateau de 20 pièces ..... **39.00€**
assortis (sur pain de mie),
2 canapés de chaque composition - non modifiable

- Parmentier de panais aux cèpes
- Pressé de joue de boeuf, médaillon de foie gras de canard, confit d'oignons rouges
- Pavé de saumon à l'aneth, purée aux deux céleris
- Dôme de chou rouge aux figues et foie gras de canard
- Noix de Saint Jacques et son relish de concombre, tapenade de poivon rouge


LES NAVETTES

- Œuf de caille sur potimarron et brisures de châtaignes
- Aspic de pintade aux petits légumes, senteur truffe, sauce aux fines herbes
- Gambas au Garam Masala, crème de noix de coco à la vanille et citron vert
- Terrine de foie gras de canard, compote de baies roses
- Entremet du fromager à la fourme d'Ambert et au butternut, éclat de noix



LES NAVETTES *(020)* briochées assorties

Mousse de foie gras de canard, Crabe des Neiges, Saumon fumé

les 12 pièces..... **28.80€**

LES FEUILLETÉS SALÉS EN BÂTONNETS *(050)* assortis (à chauffer)

Pavot, amandes, fromage

la boite de 250 g..... **16.25€**

LES SALÉS À CHAUFFER *(040)*

Mini tartelettes salées : pizza, oignon, ramequin, quiche, aux légumes et chorizo, au saumon et au basilic, friands à la viande et cfriands "knack"

les 16 pièces assorties (2 pièces de chaque) non modifiables..... **28.00€**


LES SALÉS

LES MINI-BURGER *(065)*

Pain brioché,Boeuf haché, magret de canard fumé, confit d'oignons, Comté, balsamique, tapenade à l'huile de truffes

les 12 pièces ..... **24.00€**


LES MINI-BURGER

LES FILOS *(060)*

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

le plateau de 12 pièces assorties..... **26.40€**

LA FICELLE DE PÂTÉ EN CROÛTE

Mini pâté en croûte entier ou tranché sur assiette nappé de gelée

La ficelle entière *(070)*..... **29.00€**
La ficelle coupée en 25 tr. env *(080)*..... **29.00€**
La ½ ficelle entière *(090)*..... **14.50€**
La ½ ficelle coupée en 13 tr. env *(100)*..... **14.50€**

LA FICELLE DE PÂTÉ EN CROÛTE AVEC MÉDAILLON DE FOIE GRAS D'OIE

Mini pâté en croûte entier ou tranché sur assiette nappé de gelée uniquement en ½

La ½ ficelle foie gras entière *(110)*... **29.25€**
La ½ ficelle foie gras tranchée sur assiette en 13 tr. env *(120)*..... **29.25€**



LA FICELLE FOIE GRAS

PAINS ET BRIOCHES GARNIES



LE PAIN AUX CEREALES GARNI



BRIOCHES GARNIES

- **Brioche Nordique** *(170)*
  Saumon fumé et crabe Royal
  ..... 32 pièces **47.50€**
- **Brioche au Crabe** *(180)*
  Crabe Royal ..... 32 pièces **48.60€**
- **Brioche au Saumon** *(190)*
  Saumon fumé.... 32 pièces **44.20€**

PAINS GARNIS

3 TYPES DES PAINS AU CHOIX PROPOSÉS :

- **Pain aux Noix** *(140)*
- **Pain aux céréales** *(130)*
- **Pain Silzer** (Pain Bretzel) *(150)*

le pain garni..... **36.00€**

Pains longs coupés en **20 sandwichs** garnis de : jambon blanc, saumon fumé, Rosette, blanc de poulet, crémeux de canard.

Compositions non modifiables

- **LE TRADITIONNEL KOUGELHOPF SALE** *(051)*
  aux éclats de noix, aux lardons et persillade 520 g..... **16,70€**
- **MINI KOUGELHOPF SALE** *(052)*
  aux éclats de noix, aux lardons et persillade
  conditionnés par 4 pièces..... **10,00€**

LES ENTRÉES FROIDES

LE FAMEUX PÂTÉ EN CROÛTE « NAEGEL»

- **Tranches de pâté en croûte « Classique »** *(054)*
  le Kg..... **39.90€**
  4 tranches de 140 g env ..... **23.20€**
- **Tranches de pâté en croûte avec médaillon de foie gras**
  le Kg..... **86.00€**
  2 tranches de 130 g env *(055)*..... **22.80€**
  4 tranches de 130 g env *(056)*..... **45.65€**



PÂTÉ EN CROUTE AU FOIE GRAS

LES SPÉCIALITÉS À CHAUFFER

- **La traditionnelle Bouchée à la Reine** *(200)*
  Veau, volaille, godiveaux, champignons de Paris
  2 pers. 500g..... **15.00**€



- **La Bouchée de la mer** *(210)*
  Saint-Pierre, gambas, moules, petites Saint-Jacques, quenelles de brochet
  2 pers. 500g..... **25,00**€

- **La Croûte à bouchée** *(220)*
  boite de 4 pièces..... **7,20**€

LES QUICHES

- Quiche lorraine
  3 p..... **14.90**€*(260)* / 6 p..... **34,90**€*(270)*
- Ramequin au fromage
  3 p..... **14.90**€*(360)* / 6 p..... **34,90**€*(370)*
- Quiche aux légumes
  3 p..... **15.90**€*(280)* / 6 p..... **36,20**€*(290)*
- Quiche aux aux girolles et persillade
  3 p..... **15.90**€*(300)* / 6 p..... **36,20**€*(310)*
- Quiche aux morilles, à la volaille fermière et au vin jaune
  3 p..... **22.00**€*(380)* / 6 p..... **43,00**€*(390)*
- Quiche au saumon et aux épinards
  3 p..... **22.00**€*(320)* / 6 p..... **43,00**€*(330)*
- Quiche aux petites noix de Saint-Jacques à la fondue de poireaux et aux champignons de Paris émincés
  3 p..... **22.00**€*(340)* / 6 p..... **43,00**€*(350)*

LES QUICHES INDIVIDUELLES

compositions non modifiables

- Quiche lorraine *(400)*
  .....les 4 pièces **16.40**€
- Ramequin au fromage *(410)*
  .....les 4 pièces **16.40**€
- Quiche aux girolles *(420)*
  .....les 4 pièces **17.40**€
- Quiche au saumon *(430)*
  .....les 4 pièces **19.20**€



LE PÂTÉ DE VIANDE

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

2 pers..... **9.60**€ *(230)*
4 pers. .....**19.10**€ *(240)*



LA TOURTE "NAEGEL"

LA FAMEUSE TOURTE « NAEGEL »

Veau et porc marinés au vin blanc, flan et champignons

2 pers.. .....**14,70**€ *(031)*
4 pers.. .....**26,65**€ *(032)*
6 pers.. .....**47,80**€ *(033)*
8 pers.. .....**63,60**€ *(034)*

LES PAINS « SPÉCIAUX »

- **Le Pain de Mie en barquette**
  Farine de froment, beurre, lait
  450g.....**4.60**€ *(440)*
  tranché .....**4.60**€ *(441)*

- **Le Pain « Anglais » pain de mie carré**
  Farine de froment, beurre, lait
  (les 12 tranches).....**7.25**€ *(442)*

- **Le Pain des Moissons**
  Farine de blé, farine de seigle, flocons de seigle, graines de tournesol, millet, sésame, soja
  450g.....**3.90**€ *(443)*

- **Le Pain de Seigle**
  Farine de seigle, farine de blé
  450g .....**3.90**€ *(445)*

- **Le Pain de campagne**
  Farine de seigle, farine de blé, germes de blé
  450g .....**3.90**€ *(447)*



- **Le « Ciabatta » à l'huile d'olives**
  Farine de blé, huile d'olives
  450g .....**3.90**€ *(449)*

LES PAINS "SPÉCIAUX"

Nos pains sortant des fours vers 6h (donc trop chauds pour être coupés) nous ne pouvons plus vous proposer de trancher les pains les 22, 23, 24 et 31 décembre. Pour des raisons de présentation à l'exception du pain corse et du pain de mie en barquette.

ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS, AINSI QUE LES FROMAGES NOUS VOUS PROPOSONS :

- **Le Pain Corse**
  Farine de campagne, noix, noisettes et figues
  550g.....**4.90**€ *(451)*
  tranché.....**4.90**€ *(452)*



- **Le Pain de Noël aux épices**
  Farine aux graines, cannelle, miel, abricots et figues séchées, raisins de Smyrne, noisettes grillées concassées
  380g .....**4.90**€ *(453)*

- **Le Pain aux châtaignes**
  Farine de châtaignes, farine de froment, marrons
  400g .....**4.40**€ *(455)*



DÉLICES SUCRÉS Bûches de Noël

LES BÛCHES TRADITIONNELLES

LE FRAMBOISIER
4 pers. 32.00€ *(616)*/ **6 pers. 48.00€** *(617)*

- Biscuit roulé, mousseline vanille, framboises fraîches, enrobé de pâte d'amandes, subtilement parfumé à l'eau de vie de framboise

(gluten, fruits à coques, lactose, œuf, alcool)

Egalement disponible le 31/12.

4 pers. 29.00€ / 6 pers. 43.00€

LA CHOCOLAT
- Biscuit moelleux roulé, crème légère au chocolat

4 pers. *(610)*/ 6 pers. *(611)*

(traces de fruits à coques possibles dans les décors, gluten, lactose, œuf)

Non disponible le 31/12.

LA PRALIN
- Biscuit roulé, crème légère au praliné et éclats croustillants de noisettes

4 pers. *(612)*/ 6 pers. *(613)*

(fruits à coques, gluten, lactose, œuf)

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


BÛCHE PRALIN

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

4 pers. *(614)*/ 6 pers. *(615)*

(traces de fruits à coques possibles dans les décors, gluten, lactose, œuf, alcool)

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


BÛCHE KIRSCH

LES BÛCHES PATISSIÈRES
4 pers. 29.00€/ 6 pers. 43.00€

LA 2026 "LA CERVIONE"
- Fond dacquoise à la noisette, bavaroise à la vanille de Madagascar, crémeux noisettes, ganache caramel, fleur de sel *(fruits à coques)*

4 pers. *(626)*/ 6 pers. *(627)*

Non disponible le 31/12.



CARRÉ D'OR
- Mousse au chocolat « Pur Caraïbes » sur un feuilleté pralin

(fruits à coques)

4 pers. *(622)*/ 6 pers. *(623)*

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

LA CHARLOTTE
- Biscuits cuillères, mousse framboise, suprême vanille, framboises fraîches

4 pers. *(624)*/ 6 pers. *(625)*

Non disponible le 31/12.

LA ZANZIBAR
- Fond spéculos croustillant à la cannelle, mousse au chocolat au Lait « Jivara », crémeux fruits de la passion

4 pers. *(620)*/ 6 pers. *(621)*

(trace de fruits à coques)


BÛCHE CARRÉ D'OR

LES GÂTEAUX CLASSIQUES

L'INTENSE AUX FRUITS ROUGES
Taille unique 5/6 pers. 45,00€ *(510)*

- Fond streusel croustillant, crème mascarpone, fraises et framboises fraîches

(trace de fruits à coques)
Egalement disponible le 31/12 en 4, 6, 8 pers.



L'INTENSE AUX FRUITS ROUGES

LA TARTE LINZER (LINZER TORTE) *(512)*
6 pers. 26,00€

LA TORCHE AUX MARRONS
Taille unique 5/6 pers. 45,00€ *(520)*

- Fond sablé, meringue, chantilly, vermicelles de marrons, touche légère de Rhum

(traces de fruits à coques)
Egalement disponible le 31/12 en 4, 6 et 8 pers.

LA TORCHE AUX MARRONS



LES MIGNARDISES SUCRÉES *(550)*

compositions non modifiable

- Mini entremets assortis (au chocolat, aux fruits, mousses, torche au marron, savarin..)

(traces de fruits à coques)

le plateau de 20 pièces .....**38.00€**
Egalement disponible le 31/12.



CALENDRIER LE CARRÉ D'OR





LA TARTE LINZER

DÉLICES GLACÉS

Nos bûches glacées

4 pers. 33.00€ - 6 pers. 49.50€

Toutes nos bûches glacées seront disponibles en commandes ou en boutique dès le vendredi 4 décembre et se conserveront sans problème au congélateur jusqu'aux Fêtes

LA 2026 LA ZAHARA

- Sorbet à l'orange, glace au lait d'amandes et fleur d'oranger, biscuit Joconde imbibé d'un sirop au miel

4 pers. *(800)* / 6 pers. *(810)*

Egalement disponible le 31/12

LA SURPRISE

- Glace vanille, sorbets aux fruits assortis, meringue, chantilly

4 pers. *(820)* / 6 pers. *(830)*

Egalement disponible le 31/12

LA LILY-ROSE

- Sorbet fraise, glace vanille aux fruits secs caramélisés, caramel au beurre salé, meringues, chantilly

4 pers. *(840)* / 6 pers. *(850)*

Egalement disponible le 31/12



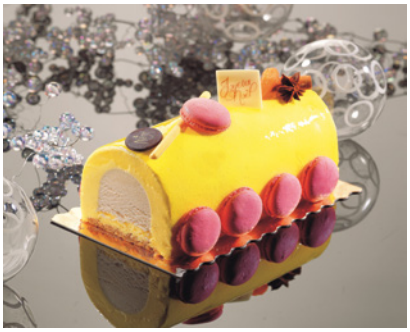
LA LILY-ROSE

LA RETOUR DES ÎLES

- Biscuit pain d'épices, glace cannelle, sorbet mandarine, macarons

4 pers. *(860)* / 6 pers. *(870)*

Egalement disponible le 31/12



LA PROFITEROLES

- 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)

4 pers.....**36,00€** *(880)*

6 pers.....**54,00€** *(890)*

Egalement disponible le 31/12



LA PROFITEROLES



LA SURPRISE

LE SAPIN GLACÉ

5 pers.....**40,00€** *(895)*

- Coques de macaron Sorbet fraise, glace vanille, glace chocolat

(contient de la poudre d'amandes)

Non disponible le 31/12



LE SAPIN GLACÉ

NOS GLACES ET SORBETS

La Glace de Noël

Pot de 480 ml ..... **12.80€**

- Cannelle et fruits aux épices de Noël

Autres parfums disponibles

Pot de 500 ml ..... **10.80€**

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


Joyeux
NOEL
Noël

PETITS DÉJEUNERS GOURMANDS

LES KOUGELHOPFS :

500 g ..... **10.20**€ *(072)*
750 g ..... **15.40**€ *(073)*
1 kg..... **19.70**€ *(074)*



LES BRIOCHES :

- **La brioche Nature** « Nanterre »
  taille 1 - 370 gr environ .....**8.40**€ *(134)*
  taille 2 - 500 gr environ ... **11.80**€ *(135)*

- **La brioche Soleil**
  Nature 390 gr environ.....**9.90**€ *(025)*
  Aux pépites de chocolat
  400 gr environ..... **11.90**€ *(026)*



LA BRIOCHE SOLEIL

- **Le Langhopf**
  Brioche à la poudre d'amandes et de noisettes, raisins secs, noix et cannelle
  la pièce de 550 gr ..... **16.30**€ *(018)*

Et selon la tradition en Alsace
UNIQUEMENT LE 31 DECEMBRE
Le Fameux STOLLEN

- Aux raisins et écorces d'orange individuel
  Conditionnés par 4 pièces.....**8.40**€ *(022)*
- Aux pépites de chocolat individuel
  Conditionnés par 4 pièces.....**8.40**€ *(023)*



LE CHINOIS AUX AMANDES

- **Le Chinois aux amandes**
  .....**13.60**€ *(137)*
- **Le Chinois aux pépites de chocolat** .....**14.80**€ *(138)*
- **Le Streusel**
  450 gr environ ..... **11.50**€ *(139)*



LE STREUSEL

GALETTE DES ROIS 2027

Dès le 2 janvier 2027, vous trouverez en boutique une sélection de délicieuses Galettes des Rois Feuilletées ou Briochées

A l'occasion de notre centenaire, en 2027, trouvez la **Fève gagnante** et nous aurons le plaisir de vous offrir **un magnifique week-end gastronomique et de Bien-être à l'Hotel Restaurant :**

"Le CHAMBARD"

2 étoiles Michelin à Kaysersberg.



GOURMANDISES, PETITS FOURS ET CHOCOLATS

Vous trouverez toutes les Gourmandises de Noël en boutique dès le 22 novembre, toutefois ces produits ne sont pas disponibles en commandes pour les 23 et 24 décembre, à l'exception des cakes, Christstollen, des boîtes de petits fours de Noël et des boîtes de gourmandises.

- **Marrons glacés emballés NAEGEL**
  les 4 pièces (100g) ..... **14.40€**

- **Berawecke**
  Pain aux fruits secs macérés dans du Kirsch d'Alsace le kg..... **66.00€**
  3 tailles disponibles : env. 250g, env. 375g, env. 600g

- **Christstollen**
  Brioche de Noël aux amandes, raisins secs, cubes d'oranges et pâte d'amandes
  taille 1 : 250g env. ..... **13.60€**
  taille 2 : 680g env. ..... **37.40€**



- **Oblatten**
  Pain d'épices, glacé au Kirsch d'Alsace et garni de fruits secs (amandes, noisettes, noix)
  la pièce ..... **3.70€**

- **Pain d'épices au miel de châtaignes**
  les 10 tranches (pré-coupées) .. **15.50€**

- **Langues de pain d'épices glacées au Kirsch**
  les 8 pièces..... **16.00€**

- **Leckerlis « carrés »** avec illustration Pat Thibaut
  la pièce..... **4.60€**
  le paquet de 4 pièces ..... **18.40€**

LES CAKES

- **Le Cake de Noël aux fruits du Berawecke** (pré-coupés)
  paquet de10 tranches.... **15.50€** *(143)*

- **Le Cake** 450g env.
  à l'orange ..... **14.20€** *(145)*
  au citron ..... **14.20€** *(144)*
  marbré chocolat ..... **14.20€** *(146)*



LE CAKE MARBRÉ

- **Le Cake "Le Cube"**
  Tout chocolat et pépites de Gianduja
  la pièce ..... **16.80€** *(149)*



LE SAPIN EN CHOCOLAT

Chocolats au lait ou noir
Garni de de fruits secs caramélisés
petit..... **39.00€**

NOS BOÎTES DE GOURMANDISES ASSORTIES

Compositions :
mini bretzel sablé enrobé de chocolat noir, rocher chocolat noir et lait. Médaillons chocolat noir et lait, mini tablettes Gianduja chocolat noir et lait.

200g..... **18.00€** *(710)*
270g..... **23.25€** *(720)*
400g..... **36.00€** *(730)*



LES PETITS FOURS DE NOËL

en sachet de 200g.....
tarifs variables en fonction des différentes variétés.

- **La Barquette de petits fours de Noël** assortis
  La boite de 300g ..... **18.90€** *(730)*
  400g ..... **25.20€** *(740)*
  500g ..... **31.50€** *(750)*
  Prix au kg (assortiment)..... **63.00€**



(spritz, schwowe bredle, butter bredle, pains turcs, Bretzels au chocolat, pains d'anis (150g), leckerlis, linzer, Kipferle, étoiles à la cannelle, pattes d'Ours)

- **La Confiture de Noël**
  A servir également avec le foie gras, les fromages
  250g ..... **12.80€**

Naegel

PATISSIER • TRAITEUR
depuis 1927

100 ANS
1927 - 2027



Eugène Naegel fondateur, Gérard Naegel et son fils Pierre, troisième génération !

Chers clients,

À l'approche des fêtes, toute notre équipe se réunit pour vous adresser ses remerciements les plus chaleureux. Votre fidélité est le plus précieux de nos ingrédients, et c'est grâce à vous que notre histoire continue de s'écrire.
L'année 2027 sera particulièrement magique pour nous : nous célébrerons ensemble notre centenaire ! Cent ans de passion, de confiance partagée que nous avons hâte de fêter à vos côtés tout au long de cette nouvelle année.

En attendant de franchir ce cap historique, Toute l'Equipe Naegel vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année, gourmandes, chaleureuses et festives.

Au plaisir de vous retrouver pour un siècle de gourmandise !

DATE LIMITE DES COMMANDES
(ainsi que des modifications de commandes)

Commandes de Noël :
Lundi 14 décembre

Commandes du Nouvel An :
Samedi 26 décembre

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

Le magasin sera FERMÉ TOUS LES DIMANCHES DU MOIS DE DECEMBRE
OUVERT EXEPTIONNELLEMENT
les LUNDI 7/12, 14/12 et 28/12 de 8h30 à 17h00

SEMAINE DE NOËL

MARDI 22/12	de 8h30 à 16h00
MERCREDI 23/12	de 8h30 à 16h00
JEUDI 24/12	de 8h00 à 16h00

Le magasin sera fermé les 25 et 26 décembre

SEMAINE DU NOUVEL AN

LUNDI 28/12	de 8h30 à 17h00
MARDI 29/12	de 8h30 à 18h00
MERCREDI 30/12	de 8h30 à 16h00
JEUDI 31/12	de 8h30 à 16h00

Le magasin sera fermé le vendredi 1er janvier 2027

SAMEDI 2 JANVIER 2027
Début de la saison des Galettes des Rois
Ouvert de 8h00 à 17h00

Il vous sera possible de passer vos commandes à la boutique dès le **21 novembre**
ou sur notre site internet **www.maison-naegel.com**,
(commandes en lignes valables uniquement pour les retraits de commandes des 22, 23 et 24 décembre).

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 et 24 décembre.

Merci de votre compréhension

Photos non contractuelles
IMPRIM'VERT
Création et impression art'ere - 03 88 19 62 19