



PÂTISSIER • TRAITEUR
depuis 1927

Fêtes de Fin
d'Année 2021

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

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

La carte des Délices



DÉLICIES SALÉS "apéritif"

■ COMPOSITION CANAPES DE NOËL 2021

Plateau de 20 pièces.....**34.00€**
(canapés sur pain de mie), 2 pièces de chaque composition - non modifiable

- Brie de Meaux avec ses fruits du mendiant

Coulis de Figues, Brie de Meaux, raisins blonds, Noix, Amandes

- Têtes de moine

Fromage frais, Tête de Moine, Viande des Grisons à la cerise Noire, Abricot sec et figue

- Œuf de caille

Bavarois de Butternut, Duxelles de girolles, Œuf de caille, graines de courges

- Pintade à la moutarde violette de Brive

Moutarde violette de Brive, Supême de pintade, olives noires du Kalamata

- Canette sur son canard

Rillettes de canard, Filet de canette, duxelles de griottines à l'Orange

- Bellevue de saumon au pamplemousse

Fromage frais aux Zestes de pamplemousse, Pavé de saumon, chutney Pamplemousse

- Noix de Saint Jacques exotiques

Coulis mangue-passion, Noix de Saint Jacques, Wasabi, Œufs de saumon

- Foie gras Belle Hélène

Crèmeux de Cacao aux 4 épices, Dôme de poire au Foie gras, Pistache entière

- Terrine de Foie gras de canard

Purée d'artichaut, senteur de truffes, terrine de Foie gras de canard

- Gambas chutney ananas gingembre

Gambas marinée à la citronnelle, sauce soja, chutney Ananas-gingembre, crème de coco

■ LES NAVETTES

Mini brioches au beurre garnies de Mousse de foie gras de canard, Crabe des Neiges, Saumon fumé)

les 12 pièces (2 pièces de chaque composition) non modifiable.....**22.80€**

■ LES MINIS BURGERS

Mini pain burgers, compotée de pommes, oignons confits, foie gras de Canard poêlé

les 6 pièces **17.40€**
les 12 pièces **34.80€**

■ LE DUO DE MINI BLINIS GARNIS

- Mini blinis, cœur de saumon fumé d'Ecosse, mousseline fromagère légère au raifort d'Alsace, aneth.
- Mini blinis, mousseline fromagère légère aux éclats de noisettes, magret de canard fumé

les 6 pièces (3 pièces de chaque) non modifiable **12.00 €**
les 12 pièces (6 pièces de chaque) non modifiable **24.00 €**

■ LES GOUGÈRES AUX DEUX FROMAGES

Bouchées de pâte à choux garnie de sauce Mornay à l'emmental et au Comté (à chauffer au four) x 12 pièces **18,00€**

■ LES PIÈCES DE SALÉS À CHAUFFER

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

les 8 pièces assorties (2 pièces de chaque) non modifiable **11.20€**

les 16 pièces assorties (2 pièces de chaque) non modifiables**22.40€**

■ LES FEUILLETÉS SALÉS EN BÂTONNETS

assortis (à chauffer) Pavot, amandes, fromage, cumin, la boîte de 250 g..... **14.00€**

■ LES FILOS

Bouchées de pâte à filo garnies de :
- Mousse au crabe royal, avocat et crevette
- Mousse fromagère au saumon fumé et queue d'écrevisse

IMPORTANT : à consommer le jour même
le plateau de 12 pièces assorties..... **21.00€**

■ LA FICELLE DE PÂTE EN CROÛTE

Mini pâté en croûte, (veau et porc) entier ou tranché ou tranché sur assiette nappé de gelée

La ficelle entière **24.00€**
La ficelle coupée en 26/28 tranches env. **24.00€**
La ½ ficelle entière..... **12.00€**
La ½ ficelle coupée en 13/14 tranches env **12.00€**

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

Mini pâté en croûte entier ou tranché sur assiette nappé de gelée uniquement en ½ pièce
La ½ ficelle foie gras entière.... **25.50€**
La ½ ficelle foie gras tranchée sur assiette **25.50€**



LA FICELLE FOIE GRAS

LES PAINS ET BRIOCHES GARNIES

PAINS GARNIS

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

Compositions non modifiables du 20 au 24/12, ainsi que les 30 et 31/12/21

3 TYPES DES PAINS AU CHOIX PROPOSÉS :

- **Pain aux Noix**
- **Pain aux céréales**
- **Pain Silzer** (Pâte à bretzel)
le pain garni **28.00€**



- **Le KOUGELHOPF GARNI**
Kougelhopf salé aux noix et aux lardons coupé en 25 pièces garnies de mousse fromagère aux fines herbes et de jambon fumé **26.00€**

- **LE TRADITIONNEL KOUGELHOPF SALE**
aux éclats de noix, aux lardons et persillade 580 g **14,50€**

MINI KOUGELHOPF SALE
conditionnés par 4 pièces. **8,80€**



BRIOCHES GARNIES

- **Brioche Nordique**
Saumon fumé et crabe des Neiges 32 pièces **41.90€**
- **Brioche au Crabe**
Crabe des Neiges . 32 pièces **42.00€**
- **Brioche au Saumon**
Saumon fumé.... 32 pièces **36.50€**

KOUGELHOPF GARNI



LES ENTRÉES FROIDES

LE FAMEUX PÂTÉ EN CROÛTE « NAEGEL »

- **Tranches de pâté en croûte « Classique »**
le Kg **33.00€**
2 tranches de 130 g env **9.30€**
4 tranches de 130 g env **18.60€**



- **Tranches de pâté en croûte avec médaillon de foie gras**
le Kg **79.50€**
2 tranches de 130 g env **19.20€**
4 tranches de 130 g env **38.40€**

LES SPÉCIALITÉS À CHAUFFER

▪ La traditionnelle Bouchée à la Reine

Veau, volaille, godiveaux, champignons de Paris

2 pers. 500g..... **11,00€**

▪ La Bouchée de la mer

Saint-Pierre, gambas, moules, petites Saint-Jacques

2 pers. 500g..... **14,80€**



BOUCHÉE DE LA MER

▪ La Croûte à bouchée

boite de 2 pièces **2,80€**

boite de 4 pièces **5,60€**

▪ LE PÂTÉ DE VIANDE

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

2 pers. **8,50€** / 4 pers. **16,50€** /

6 pers. **25,50€**

▪ LES QUICHES 3 et 6 pers.

- Quiche lorraine ou Ramequin au fromage (Comté-emmenthal)

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

3 pers. **15,30€** / 6 pers. **33,00€**

- Quiche au saumon et aux épinards ou Quiche aux petites noix de Saint-Jacques à la fondue de poireaux et aux champignons de Paris émincés

3 pers. **18,00€** / 6 pers. **36,00€**

- Assortiment de 4 quiches individuelles :

1 ramequin au fromage, 1 quiche lorraine, 1 quiche au saumon, 1 quiche aux girolles, persillade

non modifiable.....les 4 pièces **15,30€**



QUICHES

▪ LA TOURTE des DUCS

Volaille fermière, Ris de Veau, duxelles aux Champignons, flan taille unique 4 pers..... **36,00€**

▪ LA TOURTE de la MER

Saumon d'Ecosse, Noix de Saint Jacques, asperges vertes, flan taille unique 3 pers..... **32,00€**



LA TOURTE "NAEGEL"

▪ LA FAMEUSE TOURTE « NAEGEL »

Veau et porc marinés au vin blanc, flan et champignons

2 pers. **13,60€** / 4 pers. **24,50€**

6 pers. **44,80€** / 8 pers. **58,00€**

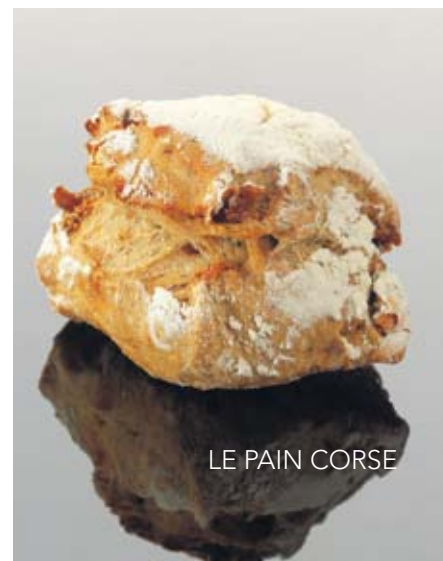
10 pers. **69,50€**

LES PAINS « SPÉCIAUX »

- **Le Pain de Mie en barquette**
Farine de froment, beurre, lait
450g **4.20€**
- **Le Pain « Anglais » pain de mie carré**
Farine de froment, beurre, lait
(les 12 tranches)..... **6.50€**
- **Le Pain des Moissons**
Farine de blé, farine de seigle,
flocons de seigle, graines de
tournesol, millet, sésame, soja
450g **3.50€**
- **Le Pain de Seigle**
Farine de seigle, farine de blé
450g **3.50€**
- **Le Pain de campagne**
Farine de seigle, farine de blé,
germes de blé
450g **3.50€**
- **Le « Ciabatta » à l'huile d'olives**
Farine de blé, huile d'olives
450g **3.50€**

**POUR UN PETIT DÉJEUNER GOURMAND
OU POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS,
AINSI QUE LES FROMAGES
NOUS VOUS PROPOSONS :**

- **Le Pain Corse**
Farine de campagne, noix,
noisettes et figues
550g **4.35€**
- **Le Pain de Noël aux épices**
Farine aux graines, cannelle,
miel, abricots et figues séchées,
raisins de Smyrne, noisettes
grillées concassées
380g **4.30€**
- **Le Pain aux châtaignes**
Farine de châtaignes, farine de
froment, marrons
400g **4.00€**



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
à l'exception du pain corse et du pain de
mie en barquette.

DÉLICES SUCRÉS Bûches de Noël

LES BÛCHES TRADITIONNELLES

4 pers. 25.00€ / 6 pers. 37.50€

CHOCOLAT

- Biscuit moelleux roulé, crème légère au chocolat

(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 noisettes

(fruits à coques, gluten, lactose, œuf)

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



BÛCHE PRALIN

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 SPÉCIALE AMANDES

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

(contient des fruits à coques, gluten, lactose, œuf)

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

LES BÛCHES PATISSIÈRES

La Bûche 2021 NEW YORK

4 pers. 27.00€ / 6 pers. 39.50€

- Fond spéculos, crème légère aux deux "cheese-Cake" (cru et cuit) compotée Orange-passion

LA Bûche CORSICA

4 pers. 27.00€ / 6 pers. 39.50€

- Biscuit roulé, compotée de clémentines de Corse de la confiserie Saint Sylvestre à Corte, mousse aux marrons, crémeux chocolat Bahibé Lait. *(traces de fruits à coques)*

Non disponible le 31/12.

CARRÉ D'OR

4 pers. 25.00€ / 6 pers. 37.50€

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

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



BÛCHE CARRÉ D'OR



LA TRÉSOR

LA CHARLOTTE

4 pers. 27.00€ / 6 pers. 39.00€

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

Non disponible le 31/12.

LA SOLEDAD

4 pers. 25.00€ / 6 pers. 37.50€

- Croustillant aux noix de pécan caramélisées, caramel à la fleur de sel, dacquoise noisettes, mousse au chocolat au lait « Jivara » *(fruits à coques)*

Non disponible le 31/12.

LA MIKADO

4 pers. 25.00€ / 6 pers. 37.50€

- Succès noisette, mousse au chocolat « Manjari 64% », insert crème brûlée à la vanille

Egalement disponible le 31/12 sous forme

ronde de 4, 6 et 8 pers.

NOS BUCHES ET GÂTEAUX AUX FRUITS FRAIS

LA TRÉSOR

Taille unique 6 pers. 38,00€

- 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 ou 8 pers.

LES MIGNARDISES SUCRÉES

- Mini entremets assortis (au chocolat, aux fruits, mousses, torche au marron, savarin..) (Traces de fruits à coques)
- le plateau de 20 pièces **30.00€**
Egalement disponible le 31/12.



L'INTENSE AUX FRUITS ROUGES

Taille unique 5 pers. 33,00€

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

(traces de fruits à coques)

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

L'INTENSE AUX FRUITS ROUGES



ET NOTRE FAMEUSE TORCHE AUX MARRONS

Taille unique 4/5 pers. 30,00€

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

(traces de fruits à coques)

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



LA TORCHE AUX MARRONS

CALENDRIER LE CARRÉ D'OR



DÉLICES GLACÉS

Nos bûches glacées

Disponibles à partir du 2 Décembre 2021
sur commande

4 pers. 26.00€ - 6 pers. 38.00€

LA SURPRISE

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

LA LILY-ROSE

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



LA PROFITEROLLES

NOS GLACES ET SORBETS

La Glace de Noël

Pots de 480 ml..... 12.00€

- Cannelle et fruits aux épices de Noël

Autres parfums disponibles

Pots de 480 ml..... 9.00€

- La glace à la cannelle, marron, sorbet mandarine, mangue orange, passion, framboise, vanille fruits secs caramel beurre salé, chocolat

LILY-ROSE

LA NORVÉGIENNE

Taille unique 6 pers. 39.00€

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

Egalement disponible le 31/12

LA RETOUR DES ÎLES

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

LA MARNIER 2021

- Succès noisette, parfait glacé au Grand Marnier, éclats de nougatine, caramel beurre salé, fine couche de glace vanille

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

LE BONNET
DU PÈRE NOËL





LA BÛCHE GLACÉE SURPRISE

PETITS DÉJEUNERS GOURMANDS

LES KUGELHOPFS :

500 g	8.90€
750 g	13.40€

LES BRIOCHES :



- **La brioche Soleil**
Nature 390 gr environ..... **9.00€**
Aux pépites de chocolat
400 gr environ..... **9.90€**

- **La brioche Nanterre**
« rectangulaire »
taille 1 - 370 gr environ **7.20€**
taille 2 - 500 gr environ **9.80€**

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

- **Le Chinois aux amandes**
..... **12.00€**

- **Le Chinois 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 **6.00€**
- Aux pépites de chocolat
individuel
Conditionné par 4 pièces **6.00€**

LES CAKES



- **Le cake au citron, à l'orange,
marbré au chocolat**
450g env. **12.20€**
- **Le CUBE tout chocolat et pépites
de Gianduja** **16.00€**

GALETTE DES ROIS

Dès le 2 janvier 2022, vous trouverez en boutique une sélection de délicieuses Galettes des Rois Feuilletées ou Briochées et découvrez notre collection de Fèves sur le thème de La France en Feuilles d'Or.

Trouvez la cathédrale de Strasbourg et le Tube "gagné" dans votre galette et nous vous offrons : **1 coffret Week-end à l'hotel du Parc à Obernai** comprenant le dîner gastronomique, la nuitée, les petits déjeuners ainsi que l'accès au SPA, élu "Best luxury SPA en France".



GOURMANDISES, PETITS FOURS ET CHOCOLATS

Tous les produits dont d'ores et déjà disponibles en boutique, afin de faciliter le retrait des commandes les 23, 24 et 31 décembre, il ne sera plus possible de commander tous les produits ci-dessous (à retirer avant le 22) hormis les Christollen, le cake de Noël et les formats de boîtes de petits fours.

- **Marrons glacés emballés NAEGEL**
les 4 pièces (100g) **10.00€**
- **Berawecke**
Pain aux fruits secs macérés dans du Kirsch d'Alsace
taille 1 : 100g..... **7.00€**
taille 2 : 250g..... **13.90€**
taille 3 : 250g..... **21.20€**
- **Christollen**
Brioche de Noël aux amandes, raisins secs, cubes d'oranges et pâte d'amandes
taille 1 : 240g env. **8.80€**
taille 2 : 750g env. **24.50€**
- **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€**
- **Le Cake de Noël aux fruits du Bearewecke (pré-coupées)**
paquet de 10 tranches..... **12.50€**
- **Le Cake à l'orange, au citron, marbré au chocolat**
450g env. **12.20€**
- **Le Cake aux fruits confits 14.50€**

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 **16.20€**
400g **21.60€**
500g **27.00€**



- **La Confiture de Noël**
A servir également avec le foie gras, les fromages
300g nets..... **9.00€**

LES BONBONS DE CHOCOLAT

- **Les chocolats assortis « Maison » le kg79.00€**



- **Les ballotins de chocolat assortis**
Boîte de 250g **24,20€**
Boîte de 350g **29.20€**
Boîte de 500g **42.90€**
Boîte de 750g **60.00€**
Boîte de 1kg **83.00€**

- **LE SAPIN EN CHOCOLAT**
garni de fruits secs caramélisés
Taille unique **33.00€**



Pierre & Marylène NAEGEL,
Gérard NAEGEL,

Notre formidable et dévouée équipe de Vente,
Nos talentueux Pâtisseries, glacières, chocolatiers, cuisiniers,
Boulangers, touriers, fourniers, La comptable,
Nos dynamiques jeunes apprentis, nos sympathiques aides
"extras" pour vous servir aux commandes,
Vous remerciant très chaleureusement pour votre fidélité
et votre soutien en 2020 !

Prenez toujours bien soin de vous ainsi que de vos proches
et passez de magnifiques fêtes de fin d'année 2021 !

Il vous sera possible de passer vos commandes à la boutique dès le 23 novembre ou sur notre site internet www.maison-naegel.com (valable 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

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

Commandes de Noël :
Mardi 14 décembre

Commandes du 31-12 :
Mardi 28 décembre

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE EN DÉCEMBRE

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

LUNDI 6 Fête de la St Nicolas de 9h00 à 17h00
LUNDI 13 de 10h00 à 17h00
LUNDI 20 de 9h00 à 17h00

SEMAINE DE NOËL

MARDI 21 de 8h30 à 18h00
MERCREDI 22 de 8h30 à 18h00
JEUDI 23 de 8h30 à 17h00
VENDREDI 24 de 7h30 à 16h00
SAMEDI 25 FERMÉ
DIMANCHE 26 FERMÉ

SEMAINE DU NOUVEL AN

LUNDI 27 FERMÉ
MARDI 28 de 8h30 à 18h00
MERCREDI 29 de 8h30 à 18h00
JEUDI 30 de 8h30 à 18h00
VENDREDI 31 de 8h00 à 16h00
SAMEDI 1^{ER} JANVIER FERMÉ
DIMANCHE 2 JANVIER FERMÉ
LUNDI 3 JANVIER FERMÉ