

AU RAYON « TRAITEUR »

LES SALES A CHAUFFER

Mini pizzas, ramequins, friands et croissants à la viande, tarte
À l'oignon, quiche au saumon et basilic, aux légumes et chorizo
8 pièces 11.20 € 16 pièces 22.40 €

LES FEUILLETES SALES (bâtonnets, pavot, sésame.)
250g 13.20 €

LA « FICELLE » DE PATE EN CROUTE en gelée

La ficelle entière ou tranchée sur assiette (env. 28 tr.) 24.00 €
La demi-ficelle entière ou tranchée sur assiette (13 tr.) 12.00 €

La demi-ficelle au foie gras tranchée sur assiette 25.50 €

PAINS ET BRIOCHES GARNIS

Pains aux noix ou aux céréales ou Silzer (Pain Bretzel)

(20 sandwiches assortis : Saumon, mousson de canard, jambon blanc
Rosette, Blanc de poulet 20 sandwiches 28.00 €

Brioche Nordique au crabe et saumon fumé 32 tr. 41.90 €
La Brioche au saumon fumé 32 tr. 36.50 €
Brioche au foie gras 32 tr. 52.50 €
Le Kougelhopf garni au jambon fumé 25 tr 26.00 €

MINI-VERRINES, (6 cl) 12 PIECES 36.00 €

Salade d'asperges blanches à La ciboulettes
(6 pièces aux dés de saumon/6 pièces aux dés de jambon fumé)

Les canapés classiques (sur pain de mie) 20 pièces 34.00 €
Les navettes briochées assorties (foie gras/crabe/saumon fumé)
12 pièces 22.80 €

LES FILOS

Bouchées en pâte à filons garnies avocat, crabe, crevette
et saumon fumé, écrevisses. à consommer le jour même
20 pièces 35.00 € 12 pièces 21.00 €

LA FAMEUSE TOURTE A LA VIANDE « NAEGEL »

*2 pers. 13.60 € *4 p. 24.50 € *6 p. 44.80 €
*8 p. 58.00 € *10 p. 69.50 €

LE PATE DE VIANDE

*2 pers. 8.50 € *4 pers. 16.50 € *6 pers. 25.50 €

LE FEUILLETE au saumon et asperges blanches, sauce au Muscat

D'Alsace Taille Unique 4 pers 60 €

LES QUICHES : Lorraine, au saumon, aux noix de St Jacques

Aux légumes, aux girolles, au fromage de chèvre et tomate confites
DISPONIBLES EN 3 ET 6 PERS 3 et 6 pers

* Le pâté en croûte en tranches le Kg 33.00 €
* Le pâté en croûte au foie gras le Kg 79.50 €
* Garniture bouchée à la Reine la portion 250 g 5.50 €
* Garniture bouchée de la Mer la portion 250 g 7.40 €
* La croute pour bouchée 1.40 €



9, rue des Orfèvres
67000 STRASBOURG
Tél. 03 88 32 82 86

Info@maison-naegel.com

PAQUES SAMEDI 16 Avril



Nous vous remercions de passer vos commandes

Au plus tard le mardi 12 avril à 17 heures

Et nous vous précisons que tous nos produits
Seront également en vente « libre »

HORAIRES DU JEUDI 14 AVRIL 8H30 à 18H30
VENDREDI 15 avril FERME
SAMEDI 16 Avril 8H00 à 18H00

DIMANCHE ET LUNDI DE PÂQUES FERME

LES GATEAUX AUX FRUITS FRAIS 6.20 € la pers.

L'INTENSE

Fond Streusel, crème mascarpone,
Aux fruits rouges ou aux fruits assortis 4, 6, 8 pers.

LE PERLE et RUBIS

Macaron, crème légère à la vanille, framboises fraîches 4, 6, 8 pers.

LE SABLE AUX FRAISES ou AUX FRUITS ROUGES

Sablé fond frangipane, crème vanille, Fraises ou Framboises ou Fruits rouges
4 ou 6 ou 8 pers.

LE TRESOR AUX FRUITS ASSORTIS

Ou LE FAUBOURG AUX FRUITS ROUGES

Biscuit, crème vanille, macédoine de fruits frais ou fruits rouges -toutes tailles-

LA CHARLOTTE AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES

Biscuits cuillères, mousse framboises, framboises ou fraises fraîches 4,6, 8 pers.

LE FRAISIER ou LE FRAMBOISIER

(Biscuit roulé aux fraises ou aux framboises) - 4, 6 pers.

LA PAVLOVA 4 et 6 personnes 24 € et 36 €

Meringue, fruits rouges, crème chantilly,
Coulis de fruits rouges

LA TARTE A LA RHUBARBE MERINGUEE

4 PERS 22 € 6 PERS 33 €

LES ROULES ET GATEAUX CLASSIQUES 5.80 € la pers.

LE PARIS BREST

Pâte à choux, mousseline pralin avec éclats de noisettes caramélisées 4, 6, pers

LE SAVARIN AU RHUM 6.00 € la pers.

Savarin au Rhum, crème légère vanille et fruits 4 ou 6 pers.

LA TARTE au CITRON

Fond sablé, crème au citron, couronne de meringue
3 pers. 16.80 € 4 pers. 22 € 6 pers. 34.80 €

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT 5.80 € la pers.

LE 3 RIVIERES

Fond de biscuit, Mousse chocolat Noir, lait et blanc 4, 6, 8 pers.

LE MIKADO

Mousse au chocolat « Pur Caraïbes »
Crème brûlée vanille et succès noisettes 4, 6, 8 pers.

LE CARRE d'OR

Mousse au chocolat « Pur Caraïbes » 66% feuilleté pralin toutes tailles

LES MIGNARDISES sucrées assorties plat. 20 pièces 30.-€

LES SPECIALITES GLACEES 6.00 € la pers.

LA POULE GLACEE ET SES ŒUFS 5/6 pers 35. €

Glace chocolat, vanille, sorbets assortis

LE MOUTON Glacé 5 pers 33 €

Glace chocolat, vanille, fraise

LE VACHERIN SURPRISE

Sorbets assortis, glace vanille-chocolat,
Meringue, chantilly 4, 6 ou 8 pers.

LE VACHERIN « TRADITIONNEL »

Glace vanille, sorbet framboise, meringues, chantilly 4, 6 ou 8 pers.

LE VACHERIN LILY ROSE

Glace vanille, sorbet fraise, caramel beurre salé, fruits
Secs caramélisés 4, 6,8 pers.

LE CRAQUELIN

Glace café, parfait café, macarons café 6 pers. Taille unique

NOS PAINS SPECIAUX

(Pas de pains tranchés sauf le pain de mie et le pain corse)

Pain des Moissons, seigle, de mie, complet, Campagne, aux 3 céréales 3.50 €

Pumpernickel 3.60 € Le Pain carré Anglais 12 tr. 6.50 €

Pain Corse aux noix, noisettes et figues 4.35 €, pain de mie barquette 4.20 €

LES GRANDES VIENNOISERIES

NOTRE DELICIEUX AGNEAU DE PAQUES au poids 32. € KG

MOYEN (300 à 450g) GRAND (450 à 600g)

Réservation possible mais à payer sur place - car PRIX au poids

Le KOUGELHOPF 500g 8.90€, 750 g 13.40€, 1 kg 17.40€

Les Chinois au chocolat ou aux amandes 12.00 €

Le Streusel 9.45 €

La brioche tête de lapin nature ou aux pépites de chocolat 9.00€ / 9.90 €

La Brioche Soleil Nature 9. € Ou aux pépites de chocolat 9.90 €

La Tresse avec raisins, Le Panetone 10.50 € le Langhopf 13.50€

La grande Brioche Nature

T1 370g 6.80 € T2 500 g 9.40 €

NOS CAKES

*Au citron, à l'orange, marbré 12.20 € *Aux fruits confits, l'Ecossais, 14.50 €

L'Equateur chocolat noisettes 14.50 €, *Le Cube tout chocolat

Au Giuanduja 16.00 €