



Relais Desserts

KA •
mm

MATHIEU - MINA



AUTOMNE-HIVER

22
23

Chiffon cake

Biscuit moelleux et ganache à la vanille de Madagascar, glaçage chocolat lait, éclats d'amandes caramélisées.

*Conseil de dégustation:
à accompagner d'une glace vanille*

SPÉCIALITÉ



Jardin secret

4 ou 6 

Ganache montée et biscuit amande au thé vert Sencha, crème mascarpone mandarine, suprême de pomelos en gelée, sablé reconstitué aux amandes.



Kyoto

4 

NOUVEAUTÉ

Chantilly sésame noir, crème vanille de Madagascar, croustillant sésame noir au riz soufflé, biscuit moelleux amande sésame noir.



sans gluten



sans fruits à coque

Makana



4 ou 6

Mousse chocolat au lait 40 %,
crèmeux passion-banane,
compotée banane poêlée,
biscuit chocolat aux
éclats d'amandes.

Conseil de dégustation :
à accompagner de notre
sauce chocolat



Layna



4 ou 6

Crème mascarpone citron,
cheesecake framboise,
compoté framboise, biscuit
cuillère, sablé reconstitué.

NOUVEAUTÉ

Conseil de dégustation :
à accompagner de notre
coulis framboise



Flan vanille



DISPONIBLE SAMEDI
ET DIMANCHE

4

Pâte brisée,
flan à la Vanille
de Madagascar.



Aki

4 ou 6

Mousse et vermicelle
marron, marmelade
de poire, biscuit
et sablé reconstitué
au Muscovado.



SPÉCIALITÉ

Edelweiss

4 ou 6

Mousse chocolat,
caramel au beurre salé,
biscuit chocolat aux
amandes, croustillant
praliné feuilletine.

Conseil de dégustation :
à accompagner de
notre sauce chocolat



Saint-Honoré

4 ou 6 

Mousse au kirsch sur fond de pâte à choux, garnie de choux fourrés crème vanille.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise



SPÉCIALITÉ

Paris-Piémont

6 

Crème mousseline aux noisettes du Piémont IGP, feuilletine praliné, noisettes caramélisées, pâte à choux.



Forêt Noire

6 

Mousse au kirsch sertie de griottines, mousse au chocolat noir Acarigua 70%, biscuit chocolat.



Tarte framboise

4 ou 6 

Pâte sablée aux amandes, crème d'amandes, confit framboise, crème pâtissière, framboises fraîches.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise



Elmo NOUVEAUTÉ

4 ou 6 

Glace noisette, caramel moelleux exotique, sorbet mangue passion, biscuit moelleux noisette.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre sauce chocolat ou coulis exotique



Profiteroles

6 

Choux vanille glacés chocolat, fond pâte sablée aux amandes, accompagnés d'une sauce chocolat.

Allison

4 ou 6 


Glace vanille de Madagascar, éclats de chocolat, mousse glacée et compotée framboise, brownies chocolat.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise



Vacherin glacé

4, 6 ou 10 

Trois parfums de glace, Vanille, Framboise et Passion, fond de meringue, crème chantilly.

Conseil de dégustation : à accompagner de notre coulis framboise



CHOCOLATS ET MACARONS



Coffrets chocolats

Différents modèles 9, 16, 25 ou 34 chocolats.



Macarons

En boîte (6, 12 ou 18 pièces), en pièce montée ou en plateau.



Tablettes de chocolat

15 créations de chocolats pure origine.



PÂTE À TARTINER MAISON

aux noisettes IGP du piémont
(51% de noisettes)

RÉCEPTIONS ET APÉRITIFS

SALÉS

Kougelof au lard ou au saumon

Feuilletés salés

Médallions de viande

Pains aux noix garnis (6 pers)

Toasts (par 50 pièces)

Cuillères salées (par 30 pièces)

Mini Hamburgers (par 35 pièces)

Moricettes fourrées

(à partir de 30 pièces)

SUCRÉS

Mignardises sucrées (par 35 ou 50 pièces)

Macarons

patisserie-kamm.fr

COMMANDEZ
SUR NOTRE BOUTIQUE
EN LIGNE



Conception & réalisation Calligramme.net | © Photos : Marie Soimien, Lucas Muller



MATHIEU - MINA

SÉLESTAT

15 rue des Clefs

03 88 92 11 04

contact@patisserie-kamm.fr

Mardi au vendredi : 8 h à 18 h 30

Samedi : 8 h à 18 h

Dimanche : 8 h à 12 h

DAMBACH-LA-VILLE

80 rue du Maréchal Foch

03 88 92 40 65

Mercredi au samedi :

9 h à 18 h

Dimanche :

8 h à 17 h

