



Bûches

Les chocolatées

Prince Biscuit chocolat, mousse chocolat lait Jivara 40% et mousse chocolat noir Guanaja 70%

Nocturne Macaronnage amande, mousse Illanka 63%, crémeux cassis, gelée cassis

Les savoureuses

Okinawa Biscuit citron vert, croustillant yuzu, compotée ananas, mangue, banane, kiwi, mousse chocolat blanc

Paulo Mousse chocolat au lait, crémeux passion, feuillantine amande

Prix des bûches : 4 personnes 32 € | 6 personnes 48 € | 8 personnes 64 €



Sapin

Macaron pistache, framboise

4 personnes 32 € - 8 personnes 64 €



Et toujours notre Saint-Honoré, depuis 1934 !

Pour Noël, les commandes seront acceptées jusqu'au 21 décembre au soir. Merci de votre compréhension.



Jacques



Les légères

- Framboise Biscuit roulade à la framboise, bavaroise vanille, framboise et son coulis
- Aurore Biscuit au gingembre, mousse citron vert, mousse framboise

Les intemporelles

- Marron Biscuit amande, mousse marron whisky, marrons glacés, sauce chocolat
- Romaine Biscuit noisette, mousseline praliné, finition à la duja



Les bûches glacées

- Jacques  Macarons (framboise, passion, pistache, chocolat) et glace vanille
- Emma  Glace chocolat, glace caramel, caramel au beurre salé
- Boule de neige  Sorbet fraise, parfait vanille, amandes caramélisées
- Vaiana  Sorbet cassandre (fraise, framboise, orange et fraise des bois), ananas confit, glace vanille
- Soleil d'hiver  Biscuit coco, sorbet passion mangue, glace coco, glace chocolat lait
- Yaora  Glace yaourt grec, sorbet framboise

Tous nos sorbets sont plein fruit.

Tous les sorbets et crèmes glacées se dégustent entre -10 et -12°C



Sans gluten

Foie gras de canard

(Origine France)

En bloc ou en tranche avec gelée au Porto blanc

Au détail 210 € le kg

Terrine de porcelaine 250 g : 60 € / 400 g : 94 € / 600 g : 130 €

Saumon fumé écossais

98 € le kg

Traiteur

Amuse-bouches

Flûtes au fromage - Sacristains aux amandes - Sacrégraines

Apéritifs

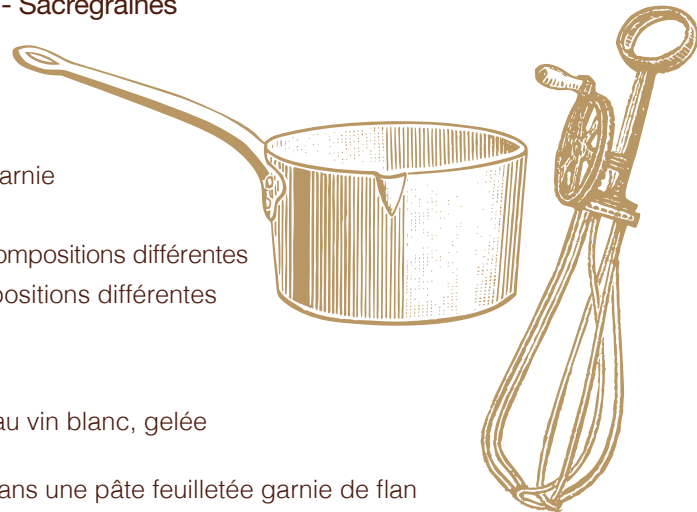
- Petits salés** 10 variétés à réchauffer
- Pains B.B.** 8 variétés de mini-sandwichs en pâte briochée garnie
- Canapés** 12 variétés
- Miche surprise** Pain de seigle fourré de 48 triangles garnis de 6 compositions différentes
- Cactus** Brioche fourrée de 36 triangles garnis de 6 compositions différentes

Entrées

- Pâté froid ou chaud** Froid : viande moitié veau, moitié porc, marinée au vin blanc, gelée
Chaud : idem mais sans gelée
- Tourte** Même principe que le pâté, présentée en rond dans une pâte feuilletée garnie de flan
- Coulbiac de saumon** Saumon, épinards, champignons, riz basmati dans une brioche fondante, sauce citron crémée
- Quiche** Se présente avec différentes garnitures : jambon, saumon, légumes-basilic, courgettes, chèvre épinards

Plat

- Civet de biche** Civet de biche français, chou rouge, marrons, spätzle maison - 22 € par personne





Jacques



Douceurs

Chocolats et marrons

Chocolats présentés en Ballo-boîte (125€ le kg)

110 g : 14,40€	265 g : 33,75€	380 g : 47,50€
540 g : 67,50€	780 g : 97,50€	1,05 kg : 130€

Marrons glacés : 3€ la pièce

Gourmandises

Fours de Noël ■ Lækkerli ■ Christstollen ■ Berawecka
Dattes fourrées

Petits fours et cakes

Petits fours secs ■ Petits fours assortis chocolats ■ Tuiles
aux amandes ■ Cakes : écossais, citron, orange, chocolat,
couronne de Noël

Macarons assortis

12 parfums

**La dégustation de macarons fins est un art et un plaisir
que les gourmets aiment partager.**

Nos macarons sont préparés de façon artisanale et sans
conservateur



Les calendriers

- Nocturne** Macaronnage amande, mousse Illanka 63%,
crèmeux cassis, gelée cassis
- Forêt Noire** Génoise chocolat, chantilly kirsch et chocolat, griottes
- Romaine** Biscuit noisette, mousseline praliné, finition à la duja
- Polo** Mousse chocolat au lait, crèmeux passion, feuillantine amande
- Prince** Biscuit chocolat, mousse chocolat lait Jivara 40%
et mousse chocolat noir Guanaja 70%
- Opéra** Biscuit amande, crème au beurre café, pâte truffée
- Exotique** Dacquoise et feuilletine coco, mousse coco, crèmeux passion,
dés de mangue

Les entremets

- Suprême**  Meringue et mousseline à la noisette
- Saint-Honoré** Pâte à choux, crème Saint-Honoré au kirsch
- Crottin**  Meringue chocolat, mousse chocolat amer



Sans gluten





Nouvel an
2026

Gaces

Coccinelle 

Gaufrette garnie

Les spécialités

Sorbet framboise, glace vanille

Parfait vanille et différents sorbets assortis dans une gaufrette

Boule de neige 

Opéra glacé 

Vaiana 

Les calendriers

Sorbet fraise, parfait vanille, amandes caramélisées

Biscuit amande café, glace café, glace chocolat, parfait Cerrado du Brésil

Sorbet cassandre (fraise, framboise, fraise des bois, orange), ananas confit, glace vanille



Sans gluten

À partir du 3 janvier, retrouvez nos galettes des Rois.

Galette



À partir du 3 janvier

La Galette des Rois

une douceur à partager, pomme ou frangipane,
ainsi que notre galette surprise du moment

La grande renommée de la Maison Jacques s'appuie sur son art de sélectionner les matières premières, celles qui font la différence par le goût et les saveurs.

Nous privilégions toujours, dans la mesure du possible, les producteurs locaux pour nos pâtisseries, tels que : le lait cru bio de la ferme de l'Ill à Sausheim, les œufs de la ferme Prim'Vert à Michelbach-le-Haut, la farine des Moulins Dormoy à Fougerolles-Saint-Valbert (blés 100% français et sans additif) mais aussi le beurre et la crème livrés chaque semaine respectivement de Pamplie et d'Étrez et le chocolat Valrhona...

Jacques

patisserie-jacques.fr

