
JOYEUX
NOËL
Jacques

Bûches



Les chocolatées

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

Adua Biscuit chocolat, streusel chocolat fleur de sel, crème brûlée vanille, mousse Adua 66%

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

Romaine Biscuit noisette, mousseline praliné, finition à la duja

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



Bûches glacées

Les légères

Framboise	Biscuit roulade à la framboise, bavaroise vanille, framboise et son coulis
Luméa	Biscuit citron vert, croustillant yuzu, mousse citron vert, gelée bergamote



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
Cappuccino	Dacquoise café, glace café Cerrado, glace fleur de lait, parfait café

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 125 g : 30 € | 250 g : 60 € | 400 g : 94 €

Saumon fumé écossais

105 € le kg



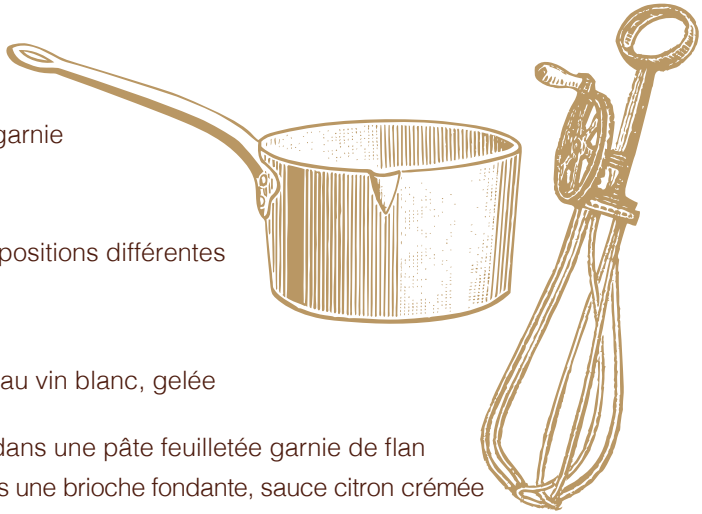
Traiteur

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
Cactus crabe	Brioche fourrée de 36 triangles au crabe chatka
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
Coulibiac 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

Plats

Suprême de pintade	Suprême de pintade aux marrons, sauce girolles, spätzlés maison, petits légumes - 22 € par personne
Soufflé de poisson	Soufflé de poisson au saumon, sauce Nantua, riz pilaf, petits légumes - 25 € 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 ■ Läckerli ■ 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 conservateurs.

Entremets



Les calendriers

Adua	Biscuit chocolat, streusel chocolat fleur de sel, crème brûlée vanille, mousse Adua 66%
Forêt-Noire	Génoise chocolat, chantilly kirsch et chocolat, griottes
Romaine	Biscuit noisette, mousseline praliné, finition à la duja
Paulo	Mousse chocolat au lait, crémeux 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
Luméa	Biscuit citron vert, croustillant yuzu, mousse citron vert, gelée bergamote



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 2027



Les spécialités

Coccinelle — Sorbet framboise, glace vanille

Gaufrette garnie — Parfait vanille et différents sorbets assortis dans une gaufrette

Glaces

Les calendriers

Boule de neige — Sorbet fraise, parfait vanille, amandes caramélisées

Cappuccino — Dacquoise café, glace café Cerrado, glace fleur de lait, parfait café

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

Sans gluten

À partir du 2 janvier, retrouvez nos galettes des Rois.

Galette

À partir du 2 janvier

La Galette des Rois

une douceur à partager - pomme ou frangipane



Parmi toutes les fèves incorporées dans chacune de nos Galettes des Rois, nous avons glissé **une fève unique en argent**, à l'effigie de la roue de Mulhouse et de la Tour du Bollwerk, qui vous permettra de **gagner une bague créée spécialement pour l'occasion** par les maîtres joailliers de la Bijouterie du Bollwerk.

Bague en or gris 18 carats, sertie de : 36 diamants blancs taille brillant, 13 saphirs multicolores taille brillant et de 3 tsavorites taille brillant.
Valeur : 5 250 €

En partenariat avec BOLLWERK joailliers

Jacques

patisserie-jacques.fr

Réalisation et photos : Nicolas Muguet - Photos de la bague et de la fève : Bollwerk Joailliers - Photos non contractuelles