

À chaque événement, nos délices !

## Pour passer commande !



Pour un devis personnalisé, n'hésitez pas à prendre rendez-vous auprès de nos conseillers.



### En magasin

Chacunes de nos équipes sont à votre écoute pour toute commande.

N'hésitez pas à nous demander conseil !

Commande à retirer et paiement en magasin\*

La demande de devis est sans engagement.

\*Le paiement de la totalité de la commande vous sera demandé à la validation de la commande.

**SUPER**  **ESCHAU**

25 rue du Tramway, 67114 Eschau  
superu.eschau@systeme-u.fr  
03.88.64.91.92

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h,  
et la boulangerie dès 6h30



HALLES D'ESCHAU

## Les Pains surprises

Pain au noix ou pain de campagne

**Non garni :**

3,70€ pour 4/5 personnes

5,80€ pour 6/8 personnes

7,80€ pour 10/12 personnes

**Garniture traditionnelle :** saumon, jambon blanc, jambon Forêt-Noire, rosette, mousse de foie de canard  
15,95€ pour 4/5 personnes  
21,50€ pour 6/8 personnes  
38,90€ pour 10/12 personnes

**Garniture sans porc :** saumon, emmental, boursin, houmous, chèvre  
15,95€ pour 4/5 personnes  
21,50€ pour 6/8 personnes  
38,90€ pour 10/12 personnes

À partir de

**3€70**

## Les Malicettes

Nature ou mélange de sésame, pavot ou graines

**Non garnie :**

0,70€ la pièce

**Garnie :** saumon, jambon blanc, jambon Forêt-Noire, rosette, mousse de foie de canard

**39€50**

Le plateau de 25



## Les Bretzels

**1€00**

La pièce

## Les Mini Bretzels

**0€70**

La pièce

## Les Bretzels feuilletés nature

**1€00**

La pièce

## Les Bretzels feuilletés graines

**1€10**

La pièce

## Les Feuilletés

Assortiment de feuilletés sésame, pavot, emmental et saumon

**5€70**

200 gr



Les prix affichés sont liés aux prix du marché et ne sont pas définitifs

## Les Navettes

**0€80**

La pièce non garnie



**Garnie :** saumon ou mousse de foie de canard

**1€50**

La pièce garnie



## Les Kougelhopfs Tranché + 1€

Sucré

**5€20**

La pièce

Salé

**6€95**

La pièce



Crémantaise

**6€95**

La pièce

## Les Chinois Amandes et Pépites

**6€45**

La pièce



## Les Mini Streussels

**0€80**

La pièce



## Les Petits Streussels

**3€95**

La pièce

## Les Streussels

**5€50**

La pièce



Les prix affichés sont liés aux prix du marché et ne sont pas définitifs

## Les Pains de mie

Rond ou carré Option tranché ou non

**2€50**  
La pièce



## La Brioche Nanterre

**3€20**  
La pièce



## La Baguette sélection

**1€00**  
La pièce



## Les Pains panéo spéciaux

Campagne, noix, céréales, figues ou pavot

**0€35**  
La pièce



## Les Pains panéo nature

**0€30**  
La pièce



## Les Knacks

**15€35**  
Le kg



## Les Knacks cocktails

**16€35**  
Le kg

## Pain maison

Nos boulangers réalisent et confectionnent plus de 30 pains plus goûteux les uns que les autres.

Chacun saura se marier avec légèreté et finesse à tous vos types de réception.

Notre équipe est à votre disposition pour vous conseiller dans vos accords de mets.

## Les Toasts feuilletés Carpaccio ou Saumon

**1€50**  
La pièce



FABRIQUÉ  
DANS NOS  
ATELIERS



## Les Verrines

### Au choix :

- Salade alsacienne
- Tartare de tomates
- Crevettes et avocat

**1€60**  
La pièce

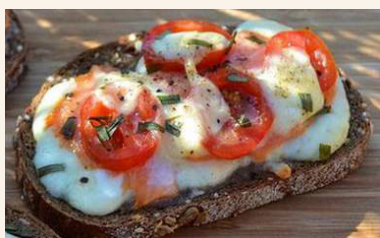


## Les Brochettes

### Au choix :

- Melon et jambon
- Tomates et mozzarella
- Mortadelle et raisin

**0€95**  
La pièce



## Les Tartines

### Au choix :

- Tarte flambée : Tresana, lardons, oignons frits
- Bruschetta : Sauce tomate, jambon sec, tomate fraîche, huile d'olive

**2€10**  
La pièce

## Les Wraps

### Au choix :

- Saumon, fromage frais, roquette
- Jambon, fromage frais, salade verte

**1€00**  
La pièce



## Les Plateaux de légumes

Carotte, concombre, radis, tomates cerises, chou-fleur, sauce fromage blanc et fromage blanc assaisonné

**14€50**  
Le plateau



# Le Bar à Salades



1. Pommes de terre
2. Carottes
3. Céleri
4. Tartare de tomates
5. Concombre
6. Duo carottes/céleri
7. Taboulé à la volaille
8. Taboulé à l'orientale
9. Betteraves rouges

**2€50**  
par personne



## Les Plateaux de charcuterie



### Entre nous

- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche de jambon fumé
- ½ tranche de pâté en croûte
- 1 tranche de rôti de porc
- 2 tranches d'assortiment de charcuterie d'Alsace
- Pâté de campagne
- 1 tranche de miche nature

**5€95**

Par personne

### Plateau Apéritif

- Saucisse à croquer
- Dés de jambon
- Dés de presskopf
- Dés de pâté de campagne
- 1 tranche de saucisse de Lyon
- 1 tranche de saucisse Ail des Ours
- Jambon sec en chiffonnade
- 1 tranche de pâté en croûte lunch

**5€00**

Par personne



### Plateau Apéritif Italien

- Jambon aux herbes
- Jambon de Parme
- Mortadelle
- Pancetta
- Coppa
- Saucisson Rustico
- Saucisson Magnifico
- Olives
- Gressini
- Roquette

**6€95**

Par personne



### Buffet Champêtre

- 1 tranche de boeuf cuit
- 1 tranche de porc cuit
- 1 tranche de veau cuit
- ¼ de cuisse de poulet
- ½ tranche de pâté en croûte
- ½ tranche de jambon cuit
- 1 tranche de jambon fumé
- 1 tranche de jambon séché
- 1 tranche de miche nature
- 4 crevettes
- ½ tranche de saumon fumé
- ½ tranche de terrine de porc

**11€90**

Par personne

## Les Plateaux de fromage

### Plateau Apéritif

- Comté 6 mois AOP
- Mimolette jeune
- Tomme des Pyrénées
- Bouchon de Chèvre
- Fourme d'Ambert

**3€30**  
Par personne

≈ 100 g/pers.

### Plateau Alsacien

- Munster AOP Dodin
- Tomme alsacienne au choix :  
Orties, piment, ail des ours, chèvre
- Vigneron Flammenkueche ou au  
Gewürztraminer
- Tomme aux Fleurs de Printemps
- Ribeaupierre Nature ou Ail des ours

**3€80**  
Par personne

≈ 80 g/pers.

### Plateau Femme enceinte

- Comté 6 mois AOP (pâte pressée cuite)
- Munster AOP Dodin (lait pasteurisé)
- Bouchon de Chèvre (lait pasteurisé)
- St Marcellin IGP (lait pasteurisé)
- Gouda Nature ou au Cumin (lait pasteurisé)



**3€50**  
Par personne

≈ 80 g/pers.

### Plateau Dessert

- Brie de Meaux AOP
- Munster AOP Dodin
- Comté 6 mois AOP
- Fourme d'Ambert AOP
- Crottin de Chavignol AOP

**3€80**  
Par personne

≈ 80 g/pers.



### Plateau Fromages d'Exception

- Munster AOP Fermier
- Comté 30 mois Millésime AOP
- Brie de Meaux Fermier AOP
- Roquefort AOP
- St Nectaire Fermier AOP

**3€80**  
Par personne

≈ 80 g/pers.

## La raclette

### Plateau Raclette « toutes saisons »

- Fumée (Brézain)
- Morbier
- Tomme aux Fleurs



**DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE**

**4€99**  
Par personne

≈ 200 g/pers.

### Plateau Raclette

- Raclette au lait cru ou au  
lait pasteurisé (au choix)
- Fumée (Brézain)
- Poivre
- Moutarde
- Morbier

**DISPONIBLE DE SEPTEMBRE À AVRIL**

**4€99**  
Par personne

≈ 200 g/pers.

### Plateau accompagnement simple

- 1 tranche de jambon blanc nature
- 1 tranche de jambon au miel
- 1 tranche de jambon sec italien
- 1 tranche de jambon sec des montagnes
- 2 tranches de bacon
- 1 tranche de jambon fumé Forêt-Noire
- 1 tranche de jambon cru fumé d'Alsace

**5€50**  
Par personne

### Plateau accompagnement

- 1 tranche de jambon blanc nature
- 1/2 tranche de jambon blanc fumé
- 1 tranche de jambon sec
- 1 tranche de jambon fumé
- 2 tranches de bacon
- 1 tranche de rosette
- 1 tranche de chorizo
- 1 tranche de viande des Grisons
- Lardons fumés



**6€90**  
Par personne

## Les Number Cake

### Le Number Cake

Des chiffres ou des lettres pour un instant mémorable.

Composez l'entremet de votre choix :

- Aux framboises, aux fruits ou aux fraises (selon la saison)
- Crème diplomate ou chocolat
- Un décor fleuri ou plutôt chocolaté

À partir de  
**29€90**

10 pers. - 29,90€  
15 pers. - 44,90€  
20 pers. - 59,90€  
25 pers. - 74,90€



### Le Number Cake Kinder

10 pers. - 34,90€  
15 pers. - 49,90€  
20 pers. - 64,90€  
25 pers. - 89,90€



Chocolat,  
vanille ou café :

10 pers. - 29,90€  
12 pers. - 35,90€  
15 pers. - 44,90€  
20 pers. - 59,90€  
25 pers. - 74,90€

### L'Éclair Géant

Des chiffres ou des lettres pour un instant mémorable.

Composez l'éclair de votre choix :

- Aux framboises, aux fruits ou aux fraises (selon la saison)
- Crème diplomate chocolat, vanille, café ou caramel

À partir de  
**11€90**

Au caramel :

10 pers. - 34,00€  
12 pers. - 40,80€  
15 pers. - 51,00€  
20 pers. - 68,00€  
25 pers. - 86,50€

Aux fruits :

10 pers. - 29,90€  
12 pers. - 35,90€  
15 pers. - 44,90€  
20 pers. - 59,90€  
25 pers. - 74,90€

## Les Entremets glacés



### Le Vacherin

Composez-le au gré de vos envies en choisissant jusqu'à 3 parfums parmi nos glaces maison !

À partir de  
**16€90**

4/5 pers. - 16,90€  
8 pers. - 22,50€  
12 pers. - 32,90€  
15 pers. - 45,00€  
20 pers. - 60,00€

25 pers. - 75,00€  
30 pers. - 90,00€  
40 pers. - 120,00€  
50 pers. - 150,00€

FABRIQUÉ  
DANS NOS  
ATELIERS

### Glaces maison

Nos glaces et sorbets sont réalisés dans nos ateliers.

Frissonnez et découvrez plus de 15 parfums :

- Café
- Chocolat
- Vanille
- Pistache
- Yaourt
- Coco
- Caramel beurre salé
- Mangue
- Passion
- Citron
- Melon
- Banane
- Fraise
- Framboise
- Pêche de vigne

Conseil de nos pâtissiers : pour mieux les déguster, pensez à les sortir 10 à 15 minutes avant de servir !

### Le Bac de Glace

Le bac  
**7€90**



### L'Omelette Norvégienne

Glace, biscuit et enrobé de meringue italienne

**25€60**  
8 pers.

8 pers. - 25,60€  
12 pers. - 42,00€  
15 pers. - 52,50€  
20 pers. - 70,00€  
25 pers. - 87,50€  
30 pers. - 105,00€



# Les Entremets classiques



## Le Biscuit Diplomate

Génoise nature, crème diplomate  
Au choix :  
 Fruits, fraises ou framboises

À partir de  
**12€90**

4/5 pers. - 12,90€	25 pers. - 64,90€
6/8 pers. - 17,90€	30 pers. - 77,90€
10/12 pers. - 28,60€	40 pers. - 103,90€
15 pers. - 38,90€	50 pers. - 129,90€
20 pers. - 51,90€	

## Le Biscuit Crème

Génoise nature, crème pâtissière  
Au choix :  
 Fruits, fraises ou framboises

À partir de  
**12€90**

4/5 pers. - 12,90€	25 pers. - 64,90€
6/8 pers. - 17,90€	30 pers. - 77,90€
10/12 pers. - 28,60€	40 pers. - 103,90€
15 pers. - 38,90€	50 pers. - 129,90€
20 pers. - 51,90€	



## Le Saint-Honoré

crème dipo\*, choux caramélisé,  
 framboises

**21€90**  
 6/8 pers.



## La Mousse Framboise

Biscuit nature & mousse framboise

À partir de  
**16€90**

6 pers. - 16,90€	20 pers. - 44,00€
8 pers. - 19,90€	25 pers. - 55,00€
12 pers. - 26,40€	30 pers. - 66,00€
15 pers. - 33,00€	40 pers. - 88,00€
	50 pers. - 110,00€

## Le Délice des Îles

Mousse banane, coco & coulis passion

À partir de  
**16€90**

6 pers. - 16,90€	20 pers. - 44,00€
8 pers. - 19,90€	25 pers. - 55,00€
12 pers. - 26,40€	30 pers. - 66,00€
15 pers. - 33,00€	40 pers. - 88,00€
	50 pers. - 110,00€



## Le 3 Chocolats

Biscuit chocolat,  
 mousse chocolat blanc, lait & noir

À partir de  
**16€90**

6 pers. - 16,90€	20 pers. - 44,00€
8 pers. - 19,90€	25 pers. - 55,00€
12 pers. - 26,40€	30 pers. - 66,00€
15 pers. - 33,00€	40 pers. - 88,00€
	50 pers. - 110,00€

## Le Royal

Biscuit chocolat, croquant pralin  
 & mousse chocolat noir

À partir de  
**16€90**

6 pers. - 16,90€	20 pers. - 44,00€
8 pers. - 19,90€	25 pers. - 55,00€
12 pers. - 26,40€	30 pers. - 66,00€
15 pers. - 33,00€	40 pers. - 88,00€
	50 pers. - 110,00€





### Le Tiramisu

Biscuit nature, mousse mascarpone & croquant spéculoos

À partir de **19€90**

- 6/8 pers. - 19,90€
- 12 pers. - 28,80€
- 15 pers. - 36,00€
- 20 pers. - 48,00€
- 25 pers. - 60,00€
- 30 pers. - 72,00€
- 40 pers. - 96,00€
- 20 pers. - 120,00€



### La Forêt-Noire **Possible sans Alcool**

Biscuit chocolat, chantilly kirsch\* & griottes

À partir de **16€90**

- 4/5 pers. - 11,95€
- 6/8 pers. - 17,90€
- 10/12 pers. - 24,90€
- 15 pers. - 33,00€
- 20 pers. - 44,00€
- 25 pers. - 55,00€
- 30 pers. - 66,00€
- 40 pers. - 88,00€
- 50 pers. - 110,00€

### Le Framboisier

Biscuit nature, chantilly confiture & brisures de framboises

À partir de **16€90**

- 4/5 pers. - 11,95€
- 6/8 pers. - 17,90€
- 10/12 pers. - 24,90€



### Le Savarin aux Fruits

Rhum\* & chantilly vanillée

**15€90**  
6/8 pers.

### Le Paris-Brest

Pâte à choux, crème diplomate pralinée

**15€90**  
6/8 pers.



### Le Mille-Feuille

Crème pâtissière vanille et pâte feuilletée

À partir de **11€90**

- 6 pers. - 11,90€
- 8 pers. - 15,90€
- 10 pers. - 19,90€
- 12 pers. - 23,90€
- 15 pers. - 29,90€



### Tarte au Citron

Biscuit nature, chantilly confiture & brisures de framboises

À partir de **10€90**

- 4 pers. - 11,95€
- 6 pers. - 17,90€
- 8 pers. - 24,90€



Les prix affichés sont liés aux prix du marché et ne sont pas définitifs  
\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les prix affichés sont liés aux prix du marché et ne sont pas définitifs  
\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Les Éclairs Géants



### L'Éclair Géant

Crème pâtissière  
Au choix : 1 ou 2 parfums au choix  
 Saveur vanille, chocolat, ou café

**13€90**  
 6/8 pers.

### L'Éclair Géant caramel

Crème diplomate au caramel

**15€90**  
 6/8 pers.



### L'Éclair Géant framboises ou fraises

Crème diplomate et chantilly  
Au choix : selon la saison  
 Saveur framboises ou fraises

**15€90**  
 6/8 pers.



### L'Éclair Géant aux fruits

Crème diplomate, chantilly et fruits

**15€90**  
 6/8 pers.



## Les Éclairs et Choux



### Les Éclairs

Crème pâtissière  
Au choix :  
 Saveur café, caramel,  
 chocolat ou vanille

**1€70**  
 Les « classiques »

**1€80**  
 Le caramel

### La Brochette de Choux

Possible sans pic  
 1 chou café, 2 choux vanille,  
 2 choux chocolat

**2€95**  
 La pièce



### Les Religieuses

Crème pâtissière  
Au choix :  
 Saveur vanille, chocolat, ou café

**2€10**  
 La pièce



# Les Parts Individuelles



Le 3 Chococats

**2€20**  
La part



Le Royal

**2€20**  
La part



La Forêt-Noire

**2€20**  
La part



Fromage Blanc

**2€20**  
La part



Myrtilles

**1€90**  
La part



Mirabelle

**1€90**  
La part



Le Framboise

**2€20**  
La part



Mille-Feuille  
Framboises,  
Fraises ou Fruits

**3€10**  
La part



Le délice des Îles

**2€20**  
La part



Pomme-Streussel

**2€00**  
La part



Savarin

**2€30**  
La part



Nid d'Abeille

**2€50**  
La part



Le Tiramisu

**2€40**  
La part



L'Opéra

**2€20**  
La part



Le Paris-Brest

**2€30**  
La part



Mille-Feuille Nature

**2€20**  
La part



Tartelette Citron

**2€10**  
La part



Quetsches

**1€90**  
La part

## Les Tartes



La Tarte au Fromage Blanc

**14€90**  
8 pers.



La Tarte aux Myrtilles

**12€90**  
8 pers.

La Tarte aux Quetsches

**12€90**  
8 pers.



La Tarte aux Fruits

Au choix :  
Framboises, fraises ou fruits  
selon la saison

**14€90**  
8 pers.

4 pers. - 11,90€  
6 pers. - 15,90€  
8 pers. - 19,90€



La Tarte aux Mirabelles

**12€90**  
8 pers.



La Tarte aux Pommes-Streussel

**13€90**  
8 pers.



## Les Meringues



Le Disque de Meringue

À partir de  
**1€20**

Produit avec un  
délais de fabrication  
plus long (5 jours)

4/5 pers. - 1,50€  
6/8 pers. - 2,20€  
10/12 pers. - 3,50€

La Coque de Meringue

**0€80**  
La pièce



## Au fil des Saisons



La Tartelette aux Fraises

**2€70**  
La part

La Tarte aux Fraises

À partir de  
**11€90**

4 pers. - 11,90€  
6 pers. - 15,90€  
8 pers. - 19,90€



Le Biscuit aux Fraises

Crème pâtissière ou crème diplomate

À partir de  
**12€90**

4/5 pers. - 12,90€	20 pers. - 59,90€
6/8 pers. - 17,90€	25 pers. - 75,90€
10 pers. - 29,40€	30 pers. - 89,90€
12 pers. - 35,90€	40 pers. - 119,90€
15 pers. - 44,90€	



La Tarte Torche aux Marrons

À partir de  
**14€90**

4 pers. - 14,90€  
6 pers. - 22,90€  
8 pers. - 28,90€

La Torche aux Marrons

**3€60**  
La pièce



La Souris

**2€20**  
La pièce

La Tarte à la Rhubarbe Meringuée Selon la saison

À partir de  
**2€30**

La part - 2,30€  
6 pers. - 11,90€  
8 pers. - 14,90€





### Mille-Feuille aux fruits

Crème diplomate vanille et pâte feuilleté

Au choix :

Fruits, fraises ou framboises

À partir de  
**16€90**

6 pers. - 16,90€	20 pers. - 52,00€
8 pers. - 19,90€	25 pers. - 65,00€
10 pers. - 26,00€	30 pers. - 78,00€
12 pers. - 31,20€	40 pers. - 104,00€
15 pers. - 39,00€	

### Le Plateau de Mignardises

Assortiment de délices sucrés

**19€90**

Le plateau de 25

**38€90**

Le plateau de 50



**17 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans nos ateliers et points de vente :**

- |                    |                 |                   |
|--------------------|-----------------|-------------------|
| - Farine de blé    | - Noix          | - Fruits à coques |
| - Farine de seigle | - Lactose       | - Lait            |
| - Gluten de blé    | - Sulfites      | - Soja            |
| - Levain de seigle | - Sésame        | - Noisettes       |
| - Farine d'orge    | - Flocon d'orge | - Œufs            |

Des transferts fortuits sont donc possibles. Les informations allergènes relatives à chaque produit sont disponibles auprès de nos équipes.

Certains de nos produits signalés par un symbole ont subi un procédé de surgélation lors de leur fabrication afin de leur garantir une qualité optimum.

**Ne jamais recongeler un produit décongelé.**

Les visuels présents dans ce catalogue ne sont pas contractuels.

Une variation des prix peut également être constaté entre l'impression et la mise en service du catalogue.

