

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*



HALLES D'ESCHAU

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

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 Navettes

0€80

La pièce non garnie

Garnie : saumon ou mousse de foie de canard

1€50

La pièce garnie

Les Kougelhops

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

Autour du pain



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



Apéritif

Les Knacks

14€10

Le kg



Les Knacks cocktails

16€35

Le kg

Les Toasts feuilletés Carpaccio ou Saumon

1€50

La pièce



FABRIQUÉ
DANS NOS
ATELIERS

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 Verrines

Au choix :

- Salade alsacienne
- Tartare de tomates
- Crevettes et avocat

1€60
La pièce

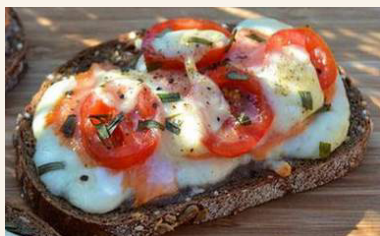


Les Brochettes

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



PHOTO NON CONTRACTUELLE

3 SALADES AU CHOIX :

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
- ½ 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€



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€

Chocolat,
vanille ou café :

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€	25 pers. - 60,00€
12 pers. - 28,80€	30 pers. - 72,00€
15 pers. - 36,00€	40 pers. - 96,00€
20 pers. - 48,00€	50 pers. - 120,00€



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€

L'Opéra

Biscuit nature, ganache chocolat
au lait & crème au beurre de café

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 Paris-Brest

Pâte à choux, crème
diplomate pralinée

15€90
6/8 pers.



Le Savarin aux Fruits

Rhum* & chantilly vanillée

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 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 Quetsches

12€90
8 pers.



La Tarte aux Mirabelles

12€90
8 pers.



La Tarte aux Pommes-Streussel

13€90
8 pers.



La Tarte aux Myrtilles

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€



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 feuilletée

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.

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

