

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*

Merci de passer commande **au plus tard 48h** avant le jour de réception de vos marchandises

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 U 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

Le boulanger

Les Pains surprises



Pain aux noix
Non garni :
4,10€ pour 4/5 pers.
6,70€ pour 6/8 pers.
8,30€ pour 10/12 pers.

Pain de campagne
Non garni :
3,90€ pour 4/5 pers.
6,50€ pour 6/8 pers.
8,10€ pour 10/12 pers.

Pain aux noix
Garni : saumon, jambon blanc, jambon Forêt-Noire, rosette, mousse de foie de canard
17,95€ pour 4/5 pers.
23,90€ pour 6/8 pers.
42,90€ pour 10/12 pers.

Pain de campagne
Garni : saumon, jambon blanc, jambon Forêt-Noire, rosette, mousse de foie de canard
16,95€ pour 4/5 pers.
22,90€ pour 6/8 pers.
41,90€ pour 10/12 pers.

Les Malicettes

Nature ou mélange de sésame, pavot ou graines
Non garnies : 0,80€ la pièce
Garnies : saumon, jambon blanc, jambon Forêt-Noire, rosette, mousse de foie de canard

39€50
Le plateau de 25





Les Bretzels

1€10
La pièce

Les Mini Bretzels

0€80
La pièce

Les Bretzels feuilletées nature

1€20
La pièce

Les Bretzels feuilletées graines

1€25
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€90
La pièce non garnie



Garnie : saumon ou mousse de foie de canard

1€70
La pièce garnie



Les Kougelhopfs

Tranché + 1€

Sucré	Salé
5€50 La pièce	**7€50** La pièce

Crémantaise
6€95
La pièce



Les Chinois Amandes et Pépites

6€90
La pièce



Les Petits Streussels

4€50
La pièce

Les Streussels

6€50
La pièce

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

Autour du pain

Les Pains de mie



Rond ou carré Option tranché ou non

2€90
La pièce

La Brioche Nanterre



4€20
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.

La Baguette sélection

1€10
La pièce





Les Pains panéo spéciaux

Campagne, noix, céréales, figues ou pavot

0€40
La pièce

Les Pains panéo nature

0€40
La pièce



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

Apéritif

Les Knacks

14€10
Le kg





Les Knacks cocktails

15€95
Le kg

Les Toasts feuilletés Carpaccio ou Saumon

1€50
La pièce



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

Buffet froid



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

1€30
La pièce



Les Tartines

2€10
La pièce

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



Les Wraps

Au choix :
- Saumon, fromage frais, roquette
- Jambon, fromage frais, salade verte

1€00
La pièce



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les Plateaux de légumes

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

14€50
Le plateau

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

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

SÉLECTION DU MAGASIN
À PARTAGER, NOUS ON ADORE !
SUPER U ESCHAU

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

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 Italien

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

6€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





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

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

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

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

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

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)

CONVIENT AUX FEMMES ENCEINTES

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.



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

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

Les Number Cakes

Le Number Cake

Des chiffres ou des lettres pour un instant mémorable.
Composez l'entremet de votre choix :
- Aux framboises, aux fruits, aux fruits rouges ou aux fraises (selon la saison)
- Crème diplomate ou chocolat
- Un décor fleuri ou plutôt chocolaté







À partir de **32€00**

Fraises OU Fruits :
10 pers. - 32,00€
15 pers. - 48,00€
20 pers. - 64,00€
25 pers. - 80,00€

Framboises OU Fruits rouges :
10 pers. - 36,00€
15 pers. - 54,00€
20 pers. - 72,00€
25 pers. - 90,00€



Le Number Cake Macaron

10 pers. - 32,00€
15 pers. - 48,00€
20 pers. - 64,00€
25 pers. - 80,00€



Le Number Cake Kinder

10 pers. - 36,00€
15 pers. - 54,00€
20 pers. - 72,00€
25 pers. - 90,00€

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

Les Éclairs Géants





L'Éclair Géant Classique

Des chiffres ou des lettres pour un instant mémorable.
Composez l'éclair de votre choix :
Crème diplomate chocolat, vanille, café ou caramel

À partir de **34€00**

Chocolat, vanille ou café :
10 pers. - 34,00€
12 pers. - 40,20€
15 pers. - 49,50€
20 pers. - 65,00€
25 pers. - 80,00€

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



L'Éclair Géant aux Fruits

Des chiffres ou des lettres pour un instant mémorable.
Composez l'éclair de votre choix :
Aux framboises, aux fruits, aux fruits rouges ou aux fraises (selon la saison)



À partir de **34€00**

Fraises OU Fruits :
10 pers. - 34,00€
12 pers. - 40,20 €
15 pers. - 49,50€
20 pers. - 65,00€
25 pers. - 80,00€

Framboises OU Fruits rouges :
10 pers. - 37,00€
12 pers. - 43,80 €
15 pers. - 54,00€
20 pers. - 71,00€
25 pers. - 87,50€

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

Les Entremets classiques



Le Biscuit Diplomate

Génoise nature, crème diplomate
(mélange chantilly & crème pâtissière)
Au choix :
Fruits, framboises ou fruits rouges

À partir de **13€50**

Framboises OU Fruits rouges :

4/5 pers. - 14,85€
6/8 pers. - 23,10€
10/12 pers. - 36,30€
15 pers. - 48,00€
20 pers. - 64,00€
25 pers. - 77,50€
30 pers. - 93,00€
40 pers. - 120,00€
50 pers. - 150,00€

Aux fruits :

4/5 pers. - 13,50€
6/8 pers. - 21,00€
10/12 pers. - 33,00€
15 pers. - 42,00€
20 pers. - 56,00€
25 pers. - 67,50€
30 pers. - 81,00€
40 pers. - 104,00€
50 pers. - 130,00€

Le Saint-Honoré

Crème diplomate alcoolisée*,
choux caramélisés & framboises

24€50
6/8 pers.

Avec ou sans Alcool





La Mousse Framboise

Biscuit nature & mousse framboise

À partir de **17€40**

6 pers. - 17,40€
8 pers. - 22,40€
12 pers. - 32,40€
15 pers. - 39,75€
20 pers. - 52,00€
25 pers. - 63,75€
30 pers. - 75,00€
40 pers. - 98,00€
50 pers. - 120,00€

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

Le Délice des Îles

Mousse banane, coco & coulis passion

À partir de **17€40**

6 pers. - 17,40€
8 pers. - 22,40€
12 pers. - 34,80€
15 pers. - 40,50€
20 pers. - 53,00€
25 pers. - 65,00€
30 pers. - 76,50€
40 pers. - 100,00€
50 pers. - 122,50€





Le 3 Chocolats

Biscuit chocolat,
mousse chocolat blanc, lait & noir

À partir de **17€40**

6 pers. - 17,40€
8 pers. - 22,40€
12 pers. - 32,40€
15 pers. - 39,75€
20 pers. - 52,00€
25 pers. - 63,75€
30 pers. - 75,00€
40 pers. - 98,00€
50 pers. - 120,00€

Le Royal

Biscuit chocolat, croquant pralin
& mousse chocolat noir

À partir de **17€40**

6 pers. - 17,40€
8 pers. - 22,40€
12 pers. - 32,40€
15 pers. - 39,75€
20 pers. - 52,00€
25 pers. - 63,75€
30 pers. - 75,00€
40 pers. - 98,00€
50 pers. - 120,00€



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



L'Opéra

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

À partir de **17€40**

6 pers. - 17,40€
8 pers. - 22,40€
12 pers. - 32,40€
15 pers. - 39,75€
20 pers. - 52,00€
25 pers. - 63,75€
30 pers. - 75,00€
40 pers. - 98,00€
50 pers. - 120,00€

Le Tiramisu

Biscuit nature, mousse mascarpone & croquant spéculoos

À partir de **19€90**

8 pers. - 19,90€
12 pers. - 32,40€
15 pers. - 39,75€
20 pers. - 52,00€
25 pers. - 63,75€
30 pers. - 75,00€
40 pers. - 98,00€
50 pers. - 120,00€





La Forêt-Noire

Biscuit chocolat, chantilly kirsch* & griottes

À partir de **14€85**

Avec ou sans Alcool

5 pers. - 14,85€
8 pers. - 21,70€
12 pers. - 31,90€
15 pers. - 39,75€
20 pers. - 52,00€
25 pers. - 63,75€
30 pers. - 75,00€
40 pers. - 98,00€
50 pers. - 120,00€

Le Framboisier

Biscuit nature, chantilly confiture & brisures de framboises

À partir de **14€85**

4/5 pers. - 14,85€
6/8 pers. - 21,70€
10/12 pers. - 31,90€



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



Le Paris-Brest

Pâte à choux, crème diplomate pralinée

18€90
6/8 pers.



Le Savarin aux Fruits

Rhum* & chantilly vanillée

18€20
6/8 pers.



Le Mille-Feuille

Crème pâtissière vanille & pâte feuilletée

À partir de **14€40**

6 pers. - 14,40€
8 pers. - 18,80€
10 pers. - 23,00€
12 pers. - 27,00€
15 pers. - 33,00€
30 pers. - 63,00€

Tarte au Citron Meringuée

Fond sablé & crème citron-meringue

À partir de **11€60**

4 pers. - 11,60€
6 pers. - 17,10€
8 pers. - 22,40€



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 :
Saveur vanille, chocolat, ou café

14€90
6/8 pers.

L'Éclair Géant caramel

Crème diplomate au caramel

17€90
6/8 pers.





L'Éclair Géant aux Fruits

Crème diplomate & chantilly
Au choix : *Selon la saison*

Fruits ou fraises
18€20
6/8 pers.

Framboises ou
Fruits rouges
19€60
6/8 pers.

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

Les Éclairs et Choux



Les Éclairs

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

1€90
Les « classiques »

2€00
Le caramel

La Brochette de Choux

1 chou café, 2 choux vanille,
2 choux chocolat

3€50
La pièce

Option sans brochette





Les Religieuses

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

2€30
La pièce

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

Les Parts Individuelles



Le 3 Chocolats

2€40 La part



Le Royal

2€40 La part



La Forêt-Noire

2€40 La part



Fromage Blanc

2€50 La part



Myrtille

2€30 La part



Mirabelle

2€10 La part



Le Framboise

2€40 La part



Mille-Feuille Framboises, Fraises ou Fruits

3€50 La part



Le Délice des Îles

2€40 La part



Pomme-Streussel

2€20 La part



Savarin

2€10 La part



Nid d'Abeille

2€10 La part



Le Tiramisu

2€40 La part



L'Opéra

2€40 La part



Le Paris-Brest

2€60 La part



Mille-Feuille Nature

2€50 La part



Tartelette Citron

2€40 La part



Quetsche

2€10 La part

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

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

Les Tartes



La Tarte au Fromage Blanc

19€20
8 pers.

La Tarte aux Quetsches

16€00
8 pers.





La Tarte aux Mirabelles

16€00
8 pers.

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

La Tarte aux Pommes-Streussel

16€80
8 pers.





La Tarte aux Myrtilles

17€60
8 pers.

La Tarte aux Fruits

Au choix : *Selon la saison*
Framboises, fruits rouges, fraises ou fruits

12€80
4 pers.



Fruits ou Fraises :
4 pers. - 12,80€
6 pers. - 18,90€
8 pers. - 24,80€

Framboises OU Fruits rouges :
4 pers. - 14,40€
6 pers. - 21,30€
8 pers. - 28,00€

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

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 **17€50**

5 pers. - 17,50€
8 pers. - 27,20€
12 pers. - 39,60€
15 pers. - 52,50€
20 pers. - 70,00€
25 pers. - 87,50€
30 pers. - 105,00€
40 pers. - 140,00€
50 pers. - 175,00€

Option sans chantilly :

5 pers. - 21,00€
8 pers. - 32,80€
12 pers. - 48,00€
15 pers. - 60,00€
20 pers. - 80,00€
25 pers. - 100,00€
30 pers. - 120,00€
40 pers. - 160,00€
50 pers. - 200,00€

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
- Mangue
- Passion
- Citron
- Melon
- Banane
- Fraise
- Framboise
- Pêche de vigne
- Caramel beurre salé

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

À partir de **21€00**

8 pers. - 36,00€
15 pers. - 67,50€
20 pers. - 90,00€
30 pers. - 135,00€
40 pers. - 180,00€

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

Au fil des Saisons



La Tartelette aux Fraises

2€90
La part

La Tarte aux Fraises

À partir de **12€80**

4 pers. - 12,80€
6 pers. - 18,90€
8 pers. - 24,80€





Le Biscuit aux Fraises

Crème pâtissière ou crème diplomate

À partir de **13€50**

4/5 pers. - 13,50€
6/8 pers. - 21,00€
10/12 pers. - 33,00€
15 pers. - 42,00€
20 pers. - 56,00€
25 pers. - 67,50€
30 pers. - 81,00€
40 pers. - 104,00€

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



La Tarte Torche aux Marrons

À partir de
15€40

4 pers. - 15,40€
6 pers. - 22,80€
8 pers. - 29,90€

La Torche aux Marrons

3€90
La pièce





La Souris

2€70
La pièce

La Tarte à la Rhubarbe Meringuée

Selon la saison

À partir de
2€60

La part - 2,60€
8 pers. - 20,00€





Mille-Feuille aux fruits

Crème diplomate vanille & pâte feuilletée
Au choix : Fruits, framboises, fruits rouges ou fraises (selon la saison)

À partir de
18€00

Fruits ou Fraises :

6 pers. - 18,00€	20 pers. - 56,00€
8 pers. - 23,60€	25 pers. - 68,75€
12 pers. - 34,80€	30 pers. - 81,00€
15 pers. - 42,75€	40 pers. - 106,00€

Framboises OU Fruits rouges :

6 pers. - 20,40€	20 pers. - 64,00€
8 pers. - 26,80€	25 pers. - 78,75€
12 pers. - 39,60€	30 pers. - 93,00€
15 pers. - 48,75€	40 pers. - 122,00€

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