



Carte Annuelle



Alliance Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS DE GOÛT ET
DE QUALITE



Notre maison fait partie de l'Alliance Gourmande, l'association de chefs pâtisiers, née il y a 30 ans.

Nos ambitions communes sont de transmettre une passion du métier et un amour d'une gastronomie authentique et surprenante.

Des membres au savoir-faire reconnu:

- Haushalter (Saverne-67)
- Klugesherz (Soultz-Les-Bains-67)
- Jost Maurer (Dorlisheim-67)
- Charles Schmitt (Colmar-68)
- By Mel (Saint-Louis-68)
- Riss (Riedisheim-68)
- Fattier (Chamonix-74)

Depuis 2021, Mélanie Hirtzlin perpétue la tradition artisanale de la pâtisserie Bauer, qui existe depuis plus de 40 ans. En 2024, elle décide d'y ajouter sa touche personnelle en rebaptisant la Pâtisserie "By Mel".

Elle a à cœur de transmettre son savoir-faire en proposant des produits faits maison et en essayant de respecter les saisons, autant que possible, pour proposer des pâtisseries créatives et goûteuses.



Pour chaque commande, nous vous remercions de commander au minimum la veille avant 10 h.

PÂTISSERIES



TARTE CITRON MERINGUÉE

Taille unique 6/8 personnes

Pâte sucrée, crémeux citron, meringue italienne.



TRIOLOGIE

4 à 40 personnes

Biscuit chocolat avec sa trilogie de mousse au chocolat (lait, noir, ivoire).



OPÉRA

4 à 40 personnes

Biscuit amande imbibé au café, ganache chocolat noir, crème au beurre café 100 % arabica bio.



CARAMELIS

4 à 40 personnes

Mousse au chocolat, crémeux caramel, biscuit chocolat et pain de gène.



VERGER

4, 6, 8, 10/12 personnes

Meringue aux amandes, biscuit, crème légère vanillée avec un trait subtil de kirsch et son envolée de fruits au-dessus.



BY MEL

Taille unique 6/8 personnes
Choux garnis d'une crème à la framboise, confit de framboise au poivre andaliman, crème légère à la vanille, le tout décoré de crème chantilly.

PARIS-BREST

Taille unique 6/8 personnes
Pâte à choux, crème mousseline amande- noisette.



SAINT-HONORÉ

Taille unique 6/8 personnes
Mousse vanille sur fond de pâte à choux ainsi que des choux garnis de crème vanille.



BRIE

Taille unique 6 personnes
Crème au beurre Kirsch, biscuit imbibé au Kirsch, meringue amande.



FÔRET-NOIRE

4 à 40 personnes
Biscuit imbibé de kirsch, chantilly, griottines.

SUPRÊME

Taille unique 6 personnes
Crème au beurre praliné, meringue amande.



LES ALLÉRGÈNES:

-  Gluten
-  Lactose
-  Fruits à coques
-  Oeufs

GLACES



VACHERIN TRADITION

Trois parfums de glace ou sorbet au choix, meringue, chantilly.

VACHERIN SURPRISE

Assortiment de petites boules de sorbets aux fruits dans un parfait vanille, meringue.

Ephémère au fil des saisons

Tous nos sorbets sont réalisés à partir de purée de fruits issus de fruits cueillis à maturité.



Découvrez nos pots de glace de différents parfums au format 1/2 litre.



Bâtonnets glacés



Pause sucrée



8 sortes (vanille,
chocolat, caramel, fruits
etc...)



Macarons



Petits
fours



Assortiment de plusieurs
variétés disponibles en
différentes tailles.

Tuiles aux
amandes



CAKE (MARBRÉ,
CITRON, ORANGE,
MATCHA, CHOCOLAT,
COCO/PASSION...)



FINANCIER/ SELLE
DE CHEVREUIL



LINZER, TARTE AUX
NOIX, PANETTONE



GATEAUX DE VOYAGE



GATEAU DE VOYAGE
INDIVIDUEL



MIRABELLES



TARTES



DÉCOUVREZ NOS TARTES MAISON
DE LA SAISON : MYRTILLE, ABRICOT,
QUETSCHES, MIRABELLE, CERISE,
POMME, POIRE, FROMAGE BLANC,
...

POMMES



TOUS NOS FRUITS
PROVIENNENT DE
PRODUCTEURS LOCAUX.

MIGNARDISES



MIGNARDISES



PLATEAU DE 20 PIÈCES
(MINI-ÉCLAIRS, TARTE AUX FRUITS,
DÔME CITRON/ FRUITS ROUGES,
ETC.)

VIENNOISERIES



Nos viennoiseries 100% maison (croissant nature ou amandes, petit pain chocolat et choco/ noisette, brioche, escargot).

RETROUVEZ ÉGALEMENT NOS VIENNOISERIES ÉPHÉMÈRES !

Brioche tressée à la main, couronne aux amandes, notre traditionnel Kougelhopf ainsi que sa version salée.

NOUS UTILISONS LA FARINE LOCALE DU MOULIN ROOS





CHOCOLATS ET CONFISERIES

NOTRE CHOCOLAT PROVIENT EXCLUSIVEMENT DE
LA MAISON VALRHONA

Découvrez notre gamme de bonbons
chocolat à déguster ou à offrir

Tablettes de différentes variétés

Différents sujets et moulages

Nos confiseries (Pâte de fruits,
guimauve, ...)

Pâte à tartiner, confiture, caramel

Traiteur & cocktail*

Tournesol surprise ou sa version végétarienne

Petit modèle : 30 portions

Grand modèle : 60 portions

Mini moricette garnie ou sa version végétarienne

Navettes fraîcheur ou sa version végétarienne

Kougelhopf surprise garni

Poisson fumé, magret de canard, foie gras, jambon cru et fromage.

300g (20 portions)

500g (30 portions)

750g (45 portions)

Kougelhopf au lard et aux noix

500g (10-12 tranches)

750g (15-18 tranches)

1 kg (20-22 tranches)

Feuilletés apéritif

100g (environ 6-7)

Pain nordique

Salade, concombre, sauce fines herbes, saumon fumé (24 portions).

Pain surprise rond

Jambon, salami, fromage, saumon, mousse de foie gras (48 portions).

Miche fleuries

Garniture de légumes (48 portions).



kougelhopf surprise



Tournesol surprise



*Allergènes : gluten, lactose, fruits à coques, œufs, moutarde, sésame, poisson.



ÉVÉNEMENTS

POUR VOS ÉVÉNEMENTS (MARIAGE, ANNIVERSAIRE, COMMUNION, BAPTÊME...), N'HÉSITEZ PAS À PRENDRE RENDEZ-VOUS AVEC NOUS AFIN DE MIEUX VOUS SATISFAIRE.

MERCI DE PASSER COMMANDE AU MINIMUM UNE SEMAINE À L'AVANCE.

**Retrouvez nous sur nos réseaux sociaux
Facebook et Instagram!**



patisserie_bymel



Pâtisserie by Mel



74 Rue de Mulhouse
68300 Saint-Louis
03 89 67 29 94

SAS au capital de 10 000 euros
SIRET 905 141 768 000 10