



Fêtes 2025

BÛCHES FRUITÉES



SICILIEN

Ganache montée fleur d'oranger, compotée framboise, crèmeux pistache, croustillant granola, biscuit pistache.



SOLEIL D'HIVER

Mousse citron, crèmeux sarrasin, marmelade agrumes, biscuit joconde agrumes.



NATIVITÉ

Mousse vanille, cristalline de framboise, crèmeux passion, biscuit aux amandes parsemé de framboises et son sablé breton.



DOUCEUR DU VERGER

Mousse vanille, crèmeux spéculoos, gelée pommes, biscuit aux amandes parsemé de pommes.



PÉCAN DE FÊTES

Mousse noix de pécan, crèmeux caramel, compotée poire, croustillant riz soufflé, biscuit joconde pécan.



Gluten Fruits à coque Lactose Œufs

BÛCHES GLACÉES



ÉCLAT MYRTILLE



Crème glacée marron, sorbet plein fruit myrtille, mousse glacée vanille, biscuit brownie marron.



LA SURPRISE



Différentes boules de sorbets dans une mousse vanille sur un fond de meringue aux amandes.



TRIO ENSOLEILLÉ



Crème glacée vanille, sorbets pleins fruits passion et framboise, biscuit aux amandes parsemé de framboise.

CALENDRIERS

Uniquement le 30 et 31 Décembre



Mousse framboise glacée, glace vanille, coulis framboise, biscuit joconde framboise.



Mousse vanille, compotée fruits rouges, crémeux praliné, biscuit joconde, sablé breton.



Croustillant praliné, biscuit joconde chocolat, palet caramel, mousse chocolat noir, mousse passion.

Commande de Noël

Afin de vous satisfaire au mieux, nous acceptons vos commandes jusqu'au **22 décembre** (selon disponibilités)

Toutes nos bûches sont disponibles en taille unique (6/7 personnes) : 36€

Traiteur de fête*

Kougelhopf au lard et aux noix

500g (10-12 tranches)	12,00€
750g (15-18 tranches)	18,00€
1 kg (20-22 tranches)	24,00€

Feuilletés apéritifs

100g (environ 6-7)	5,00€
--------------------	-------

Mini moricettes garnies

14 pièces	23.80€
-----------	--------

Mini moricettes végétariennes

12 pièces	20.40€
-----------	--------

Navettes fraîcheurs

14 pièces	21.00€
-----------	--------

Navettes végétariennes

12 pièces	18.00€
-----------	--------

Pain nordique

Salade, concombre, sauce fines herbes, saumon fumé (24 portions)	28,00€
--	--------

Pain surprise long

Jambon, salami, fromage, saumon, foie gras, jambon cru, thon (30 portions)	33,00€
--	--------

Tournesol surprise

(30 portions)	33,00€
---------------	--------

Tournesol surprise végétarien

(30 portions)	33,00€
---------------	--------

Kougelhopf surprise garni

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

300g (20 portions)	25,00€
500g (30 portions)	37,50€
750g (45 portions)	56,25€



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

DÈS LE 31 Décembre 2025

RETROUVEZ NOS GALETTES DES ROIS! 

FRANGIPANE ET POMME-CANNELLE

MAIS ÉGALEMENT NOS GALETTES SPECIALES!

Myrtille-gianduja; Noisettes-pépites de chocolat;

Pistache-framboise; Poire-chocolat



*Toute l'équipe de la Pâtisserie By Mel vous souhaite de
Joyeuses Fêtes de fin d'année.*



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

OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

- 22 décembre de 7 h à 18 h 30
- 24 décembre de 7 h à 15 h
- 25 décembre de 8 h à 11 h
- 31 décembre de 7 h à 15 h
- Fermé les 26 décembre, 1er et 2

BÛCHES CHOCOLATÉES



3 CHOCOLATS

Mousse chocolat noir, blanc et lait sur un biscuit moelleux chocolat et son croustillant.

ANDORINE

Mousse chocolat intense, crémeux vanille, confit cassis-myrrille, croustillant, biscuit chocolat intense.



BÛCHES TRADITIONNELLES



Biscuit roulé avec mousseline au choix : Kirsch ou Praliné.