
Carte des fêtes
Amande & Cannelle
2026

Nos bûches de Noël

Taille unique, pour 6 personnes



Santa Claus

Cake moelleux au chocolat, céréales craquantes enrobées de chocolat au lait

Infiniment chocolat



Sablé reconstitué au chocolat avec une pointe de fleur de sel, biscuit joconde au chocolat, mousse chocolat noir 70%.

Nuage (libre de gluten)



Biscuit macaronnade, compotée de clémentine, crémeux namelaka Araguani, mousse au chocolat au lait Bahibé et ganache montée vanille.

Roi des forêts (libre de gluten)



Croustillant aux pignons de pin, biscuit pain de Gênes, caramel foisonné, crémeux au miel de sapin, mousse Guanaja et ganache montée vanille.

Céleste



Croustillant noix de cajou, biscuit macaronnade, crémeux passion–romarin, cubes de mangue au citron vert, mousse mangue et ganache montée passion.

Casse-noisette



Alternance de génoise imbibée, de praliné amande-noisette et de mousseline noisette.

Nuit de Noël



Génoise vanille aux amandes, croustillant granola, crémeux vanille, mousse fromage blanc à la framboise, confiture de framboise.

Nos mignardises sucrées

Occidentales ou Orientales

- Plateau 16 pièces **26,**$^{00€}$
- Plateau 25 pièces **38,**$^{50€}$





Nos chocolats & spécialités de Noël

Notre collection de bonbons chocolat ainsi que :

- Les Sujets de Noël en chocolat à croquer
- Les bretzels sablés enrobés de chocolat
- Les bonbons chocolat « kougelhopfs » praliné croustillant
- Les truffes : Noir, Marc de Gewurtztraminer et pralinés.

Nos spécialités de Noël :

- Leckerlis • Mannele pain d'épices
- Confiture de Noël • Stollen de Noël

Nous vous proposons également un éventail d'idées cadeaux : Coffrets gourmands, boîtes cadeaux, mendiants, tablettes, dattes enrobées de chocolat et bien d'autres gourmandises !



Bredeles de Noël
Assortiments de petits fours aux saveurs de Noël



Étoiles cannelle
Petits fours aux amandes et à la cannelle



Cake de Noël
marbré au chocolat, caramel et praliné. Glaçage chocolat noir et amandes grillées

Nos gourmandises salées

Les salés froids	Par 9	Par 15
• Bébés brioches saumon	18,00€	29,00€
• Bébés brioches au tourteaux	18,00€	29,00€
• Minis pâtés en croûte façon Libanaise	15,00€	24,00€
• Canapés salés (24 pièces)		36,00€
• Kougelhopf salé		13,00€
• Pain surprise (pain aux noix garni, 40 toasts)		42,00€
• Hoummous ou crème d'aubergine en pot		4,00€

Les salés à chauffer	Par 12	Par 24
• Feuilletés salés (poulet mariné, oignons, tomates, olives, anchois)	16,00€	30,00€
• Beignets libanais à chauffer (épinards, viande hachée et pignons de pins)	27,00€	48,00€
• Tourte au poulet (4/6 personnes) (poulet mariné à l'ail et au citron & hebres)		30,00€
• Tourte d'hiver (4/6 personnes) (Potimarron, carottes, cèpes, marrons, dés de fromage de chèvre, oignons, patates douces)		39,50€

Click & Collect









Canapés salés

Soyez
les invités
de chez vous…

Optez pour la sérénité,
laissez-nous vous
régaler avec nos salés.



Tourte d'hiver
(4/6 personnes)

Le Nouvel An

L'Effervescence

Taille unique 6 personnes

Dacquoise aux amandes torréfiées, coeur onctueux fruits rouges, crémeux citron-yuzu et crème légère lait de coco.

- Beyrouth
- Infiniment chocolat
- Fraîcheur
- Forêt Noire traditionnelle
- Paris-Brest
- Bachata



Photos et descriptions de nos entremets disponibles sur notre site :
www.amandecannelle.fr

Click & Collect

Nos galettes des rois

Toutes nos galettes sont de taille unique : 6 personnes. Celles marquées d'une étoile (★) sont déclinées en taille individuelle.





Nos Fèves 2027
Placide, comme une tortue

- **Galette Frangipane ★**
  Pâte feuilletée au beurre, frangipane nature
- **Galette Fleur d'Oranger ★**
  Pâte feuilletée au beurre, frangipane aux écorces d'orange et à la fleur d'oranger
- **Galette Poire-Chocolat ★**
  Pâte feuilletée au beurre, frangipane chocolatée égayée de poires pochées

Les ephémères

- **La Beyrouthine**
  Pâte feuilletée au beurre, frangipane à la pistache égayée de framboises fraîches, décorée de crumble à la pistache et de confiture framboise
- **La Choccahuète**
  Pâte feuilletée au beurre, crème d'amandes et de cacahuètes égayée d'éclats de chocolat noir, caramel et cacahuètes grillées

- **Galette Citron**
  Pâte feuilletée au beurre, frangipane à la vanille bourbon, agrémentée d'une crème citron
- **Galette Pomme**
  Pâte feuilletée au beurre, compotée de pomme

Nos horaires durant les fêtes

Jeudi 24 décembre : 7h-15h
Vendredi 25 décembre : 8h-12h30
Jeudi 31 décembre : 7h-15h

Fermetures exceptionnelles

Samedi 26 décembre 2026
Vendredi 1er janvier 2027

Toute notre équipe se joint à nous pour vous souhaiter d 'excellentes fêtes de fin d'année

Caroline et Michel-Jean AMIEL

www.amandecannelle.fr **amandecannelle**

Pâtisserie Artisanale Maison

TRADITION GOURMANDE

8 rue du Travail (entrée rue de Bouxwiller)
67000 STRASBOURG - Tél : 03 88 22 08 21