

Sortiments- und Preisübersicht

Art.-Nr.	Artikel	Zum Mitnehmen Preis pro Stück
Kuchenstücke		
	3022 Eclair Choco, Brandteig gefüllt mit Schokocreme	1,60 €
	3023 Eclair Vanille, Brandteig gefüllt mit Vanillecreme	1,60 €
	3028 Brownie, Schokoladenkuchen mit Haselnüssen	1,60 €
	5050 Kirschstreuselkuchen	1,30 €
	5051 Apfelstreuselkuchen	1,30 €
	5055 Käse-Mandarinen-Kuchen	1,50 €
	5061 * Erdbeerkuchen	1,80 €
	5062 Fruchtkuchen gemischt	1,80 €
	5065 Himbeerkuchen	1,80 €
	5063 * Pflaumenkuchen	1,50 €
	5064 Joghurt-Törtchen	1,60 €
	3046 Millefeuille, karam. Blätterteig mit Vanillecreme	1,90 €
Cremeschnitten		
	5073 Frankfurter Kranz-Schnitte	1,90 €
	5074 Schwarzwälder-Schnitte	1,90 €
	5077 Plaisir, Mousse au chocolat mit Milchschaum	2,20 €
	5078 Herbstblatt-Törtchen, Mousse au choco mit Baiser	2,20 €
	5080 * Bagatelle, mit frischen Erdbeeren u. Vanillecreme	2,30 €
	5153 Opéra, 7-Schichtkuchen mit Mokka-u. Chococreme	2,20 €
Gourmet-Tarte 8cm:		
	3060 Tarte à l'orange, mit Creme brulée und Orangen	2,20 €
	3061 Tarte au citron, Zitronenmousse mit Baiser	2,20 €
	3062 Tarte Bourdalou: Birne-Mandel-Creme	2,00 €
	3063 Tarte au chocolat, Schokocreme in Mürbeteig	2,00 €
	3065 * Erdbeer-Tarte, Mürbeteig mit Mandelcreme u. Erdb.	2,30 €
	3068 * Himbeer-Blaubeer-Tarte	2,20 €
	* je nach Saison verfügbar	
Himmlische Törtchen		
	3500 Elysée: sahnige Mousse au chocolat, mit leichter Himbeernote	3,00 €
	3501 Framboise: weiße Mousse au chocolat mit einem Kern aus Himbeergelee	3,00 €
	3502 Royal: fruchtige Blaubeer-Mousse mit einem Herzen aus Creme Brulée und Bourbon-Vanille	3,00 €
	3503 Macons: Mousse au chocolat, mit einer Nougat-Mocca Note, Walnuss-Krokant, Milchschaum u. Macaron	3,00 €