

PÂTISSERIE BENJAMIN

L'expérience des saveurs



CARTE GOURMANDE ANNUELLE



• FABRICATION MAISON •



— SALON DE THÉ —
ROUTE DE KIRCHHEIM À MARLENHEIM



Bienvenue à la

PÂTISSERIE BENJAMIN

Tout a commencé le 1er février 2013 à Jetterswiller, dans une petite cave réaménagée. Au fil des 4 premières années, pas mal de changements ont vu le jour : d'abord la pâtisserie, les chocolats, la confiserie, le traiteur puis l'aménagement d'une petite boutique ...

Le 30 novembre 2017, une nouvelle étape importante a été franchie avec l'inauguration de notre boutique et salon de thé à Marlenheim. Depuis, nous nous engageons chaque jour à créer du beau et du bon, en utilisant les meilleures matières premières, le tout entièrement fait maison.

Aujourd'hui, nos gourmandises sont nombreuses et variées, notre équipe s'efforce de ravir vos papilles...

**PÂTISSERIES
CHOCOLATERIE
CONFISERIE
BISCUITERIE
GLACERIE
TRAITEUR ET SNACKING
SALON DE THÉ
ÉVÉNEMENTIEL**

*Gourmandise par tradition,
Innovation par passion !*



À [RE]DÉCOUVRIR NOS macarons

Boîtes à savourer

MACARON INDIVIDUEL 1,40 €

BOÎTE DE 10 PIÈCES 15,20 €

PLATEAU DE 15 PIÈCES 20,50 €



Citron - Citron confit



Chocolat noir



Jivara - Passion



Praliné



Chocolat Tonka



Framboise



Pistache - Griotte



Vanille



Cassis - Violette



Café



Caramel beurre salé





Ispahan

ENTREMETS





4 personnes	23,70 €
6 personnes	35,40 €
8 personnes	44,80 €
10 personnes	54,80 €
12 personnes	62,50 €


 **Croustillant** : Fond Streussel croustillant à la cannelle, crème intense à la vanille de Madagascar, fruits rouges frais

 **Ispahan** : Macaron à la rose, crème onctueuse à la rose, litchis et framboises fraîches


Casse-noisette : Mousse au chocolat Jivara, mousse au praliné amandes-noisettes, dacquoise à la noisette et praliné croustillant

 **Citrus** : Sablé breton à l'ancienne, crème au citron vert, meringue italienne au basilic


 **Manjari** : Mousse au chocolat noir Manjari 64%, crémeux intense Manjari, biscuit moelleux au chocolat, fine feuille de chocolat noir


 **Tentation** : Mousse au chocolat Jivara infusée à la fève de Tonka, crémeux vanille de Madagascar, biscuit moelleux au chocolat


Lover-dose : Fond sablé aux amandes, crémeux praliné noix de pécan, mousse vanille de Madagascar, crémeux au yuzu


 **Madagascar** : Sablé breton à l'ancienne, crémeux vanille intense, ganache montée vanille de Madagascar


Snickers : Dacquoise cacahuète, praliné croustillant à la cacahuète, crémeux caramel au beurre salé, mousse chocolat noir, éclats de cacahuètes grillées

 **Tropical** : Mousse mangue-passion, mousse chocolat aux zestes de citron vert, ananas rôtis au gingembre, jus de passion et citron vert, biscuit viennois

 **Cappuccino** : Mousse légère infusée au café en grains, crémeux chocolat, crémeux intense au café, fond Streussel cacao

 **Fera Flores** : Mousse vanille de Madagascar, crémeux cassis, crémeux à la violette, biscuit financier à la vanille

 **Piña Colada** : Mousse noix de coco, crémeux au rhum, biscuit noix de coco et ananas rôtis au gingembre, jus de passion et citron vert

 **Montebello** : Dacquoise pistache, mousse pistache, crémeux framboise, crème au beurre pistache, éclats de pistaches grillées

Trad Kirsch : Biscuit génoise imbibé au kirsch, crème au beurre kirsch, amandes hachées grillées, pâte d'amande

Piña Colada



Montebello



*Textures travaillées, fruits et saveurs explosives
retrouvez toute l'année nos entremets phares ainsi
que nos pâtisseries éphémères et saisonnières*

Fera Flores



NOS *mini entremets* 10 VARIÉTÉS DE NOS ENTREMETS EN VERSION MINI



PLATEAU 20 PIÈCES

32,00 €



PLATEAU 30 PIÈCES

46,50 €



PLATEAU 48 PIÈCES

74,00 €



PAUVRE EN GLUTEN



PAUVRE EN FRUITS SECS




PAUVRE EN LACTOSE





PAUVRE EN SUCRE

ENTREMETS GLACÉS





 **Vacherin classique** : Garni de trois parfums de glaces et/ou sorbets au choix, meringue et chantilly


 **Vacherin surprise** : Différentes boules de glaces et de sorbets, recouverts de glace vanille de Madagascar, meringue et chantilly fraîche

 **Corbeille glacée** : Corbeille en nougatine au sésame garnie de différentes boules de glaces et sorbets

Norvégienne : Glace vanille, caramel au beurre salé, éclats de fruits secs grillés, sorbet framboise, biscuit viennois, meringue italienne caramélisée

 **Fraîcheur givrée** : Sorbet mangue-passion, sorbet citron-basilic, sorbet framboise, sorbet fruits rouges, biscuit viennois

 **Firone** : Sorbet plein fruits pêche blanche-vanille, insert sorbet plein fruits myrtilles, biscuit macaron aux amandes

 **Vacherin individuel** : (5.00 €) deux boules de glaces et/ou sorbets, bâtonnets de meringue et chantilly. Parfums : Vanille/chocolat noir ; Vanille/mangue-passion ; Mangue-passion/citron-basilic ; Mangue-passion/framboise ; Vanille/café.

4 personnes	24,80 €
6 personnes	37,50 €
8 personnes	48,20 €
10 personnes	58,60 €
12 personnes	69,80 €



Norvégienne

Vacherin Surprise



Le classique





*Du traditionnel au revisité,
notre vision de la pâtisserie allie
finesse et gourmandise*



Corbeille glacée

*En période estivale,
découvrez nos coupes gourmandes
faites en direct*



*Nos pots de
glaces & sorbets
plein fruit*

8,00 € le pot 1/2 L

GLACES*

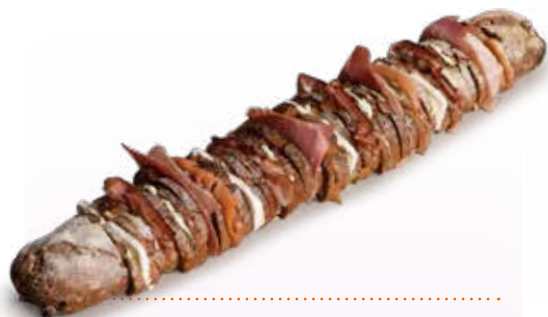
vanille, café, chocolat noir, pistache,
chocolat au lait fleur de sel,
vanille-caramel-pécan

SORBETS*

mangue-passion, noix de coco, fraise,
citron basilic, fruits rouges, banane,
pêche blanche-vanille, framboise

* en fonction de la production et de la saisonnalité

- POUR RAVIR VOS INVITÉS -
CARTE TRAITEUR



Pain surprise garni ~ 35,00 €

Pour 10 personnes, 20 sandwiches

Pain aux noix maison, jambon fumé, pesto et emmental, jambon blanc, saumon fumé, tartare



Foie gras canard maison ~ 24,80 €

Ballotine de 180 g

Foie gras de canard fait maison
poché et mariné au Madère



Kouglof salé maison ~ 14,80 €

850 g de pâte crue

Pâte brioche salée maison avec un mélange grillé de lardons, noix, oignons et persil frais



**Mini brioches gourmandes
19,50 €**

12 pièces, 4 variétés

Brioche maison garnies de : saumon fumé,
rillettes de thon maison, foie gras maison,
jambon fumé

*Idéale pour vos apéritifs
en comité restreint*



Malicettes garnies ~ 23,40 €

12 pièces, 4 variétés

Tomates séchées et mozzarella di Bufala ;
tomates épicées et jambon fumé ;
poulet grillé et mayonnaise ;
saumon fumé et oignons rouges



Plateau gourmand ~ 34,00 €

Plateau de 20 pièces

3 canapés au foie gras, 3 canapés au jambon
cru affiné, 4 cuillères de saumon Gravlox,
3 tranches de mini pâtés en croûte,
3 mini brioches au saumon fumé,
2 malicettes tomates confites/mozzarella
di Bufala, 2 malicettes au saumon fumé



Canapés fraîcheur ~ 26,40 €

Plateau de 15 pièces

Tranches de pain grillées garnies de :
jambon fumé et concassé de tomates,
chèvre-miel et noix, saumon fumé et fromage
aux herbes, foie gras et gelée de vin chaud,
tomates cerises et mozzarella



Saumon Gravlox maison 15,70 €

Fines tranches sous vide 160 g

Entièrement fait maison, le saumon Gravlox est
mariné au sel, sucre et aux différentes herbes,
conditionné en tranches sous vide



CHOCOLATERIE

Laissez vous tenter par une gourmandise sucrée

DÉCOUVREZ PLUS DE
70 VARIÉTÉS
DE TABLETTES
DISPONIBLES EN BOUTIQUE

Grand Cru pur origine, création gourmande, Végan,
sans sucre, noir, lait, blanc... Une large palette de
couleurs pour toutes les envies.



RETROUVEZ NOS
Gourmandises Chocolatées
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Châtaignes, mini-châtaignes, mendiants,
orangettes, rochers gourmands,
rocailles amandes, etc.

ÉGALEMENT
24 VARIÉTÉS DE BONBONS DE CHOCOLAT ET PRALINÉS
AVEC FICHE DE DÉGUSTATION



Coffret dégustation, 220 g	28,60 €
Coffrets assortis	
145 g	15,80 €
400 g	44,00 €
Sachets assortis	
100 g	10,40 €
250 g	26,00 €
500 g	52,00 €

CONFISERIE



Tartinables

Caramel au beurre salé, 100 g	3,90 €
Caramel de framboise, 100 g	4,40 €
Praliné, 100 g.....	4,80 €
Noisette, 100 g.....	5,20 €
Spéculoos, 100 g.....	4,20 €
Amande, 100 g.....	4,80 €
Pistache, 100 g	6,40 €

Confiseries

Amandines, 150 g	7,20 €
Amandines blanches, 150 g	7,20 €
Noisettes chocolatées, 150 g	7,20 €
Amandes Pralines, 150 g	7,20 €
Noisettes à la framboise, 150 g.....	7,20 €
Pâtes de fruit, réglotte 160 g.....	6,00 €
Coffret du confiseur, 240 g	14,20 €
Nougat tendre, 100 g	6,40 €
Guimauves, 50 g.....	3,20 €
Sirops de Ben	2,90 €

Guimauves Maison

Découvrez nos 12 variétés
pour petits et grands

3,20 € le sachet de 50g



NOS BISCUITS

Sucrés - Salés

~
Petits fours, biscuits apéritifs, cookies gourmands, financiers, Bredede de Noël, découvrez toute l'année nos biscuits maison en sachets ou en paniers garnis
~



Assortiment maison, 130 g..... 6,90 €

Assortiment maison, 260 g..... 13,80 €

Assortiment maison, 450 g..... 23,80 €

Sachets
biscuits
APÉRO

110 GRAMMES
6,50 €
110 GRAMMES





*Une petite
faim ?*

NOTRE GAMME SNACKING

Notre gamme snacking allie rapidité, fraîcheur et équilibre pour un déjeuner sain et gourmand, préparé avec des ingrédients de qualité.

Découvrez nos pâtés en croûte maison, p'tit Ben's, sandwiches, malicettes, pizzas etc...

*Sur place
ou à emporter*



ÉVÉNEMENTIEL

Cocktail - Mariage - Séminaire ...



... vin d'honneur, mariage complet, baptême, gala, fêtes de famille, etc., nous vous accompagnons pour faire de votre événement une expérience gustative créée avec, et pour vous.

Nous élaborerons un menu ou la composition de votre buffet ensemble, pour régaler vos convives et inviter le plaisir dans l'assiette.

Tout cela, en respectant votre budget. Petits et grands gourmets seront comblés.

De la simple livraison au menu avec service sur mesure, notre équipe est à votre écoute pour éveiller vos papilles.



*En bonus...
pas de droits au bouchon*

Votre événement en quelques étapes



1. PREMIER RENDEZ-VOUS

Prise de contact, échanges,
notes et conseils

2. VOTRE DEVIS

Rédaction d'un 1er devis complet
et personnalisé

3. VALIDATION

Validation du devis et réservation
de la date

4. DÉGUSTATIONS (FACULTATIF)

Test et dégustation complète
du menu/apéritif...

5. VISITE DES LIEUX

Visite des lieux de la réception,
vérification du matériel sur place,
échanges et conseil sur les mises en
place, dressage, implantation...

6. FINALISATION DU DEVIS

Dernière mise à jour et modifications
(nombre de personnes, plats, mets...)

7. RÈGLEMENTS

Règlement intégral du projet
7 jours avant



*Félicitations pour
la réussite de votre
événement !*



SALON DE THÉ

détente et gourmandise

DU MERCREDI AU DIMANCHE

Détendez-vous dans notre salon de thé ou sur notre terrasse ensoleillée et savourez un moment agréable dans une ambiance chaleureuse. Laissez-vous tenter par notre sélection de délices sucrés et salés, soigneusement préparés pour le plus grand plaisir de votre palais.

Que ce soit pour une pause gourmande ou un instant de relaxation, nous vous invitons à profiter de chaque moment dans un cadre élégant et accueillant.



CONTACT ET COMMANDE

☎ 03 88 47 61 74

contact@patisserie-benjamin.fr

Route de Kirchheim, 67520 Marlenheim

HORAIRES TRADITIONNELS

Mercredi, jeudi, vendredi : 9h00-17h30

Samedi, dimanche : 9h00-18h30



patisserie-benjamin.fr