

**Nous vous accueillons à nos  
2 boutiques en continu :**



**13 rue Wimpheling  
67000 STRASBOURG  
Tél. 03 88 61 82 53**

Du Lundi au Vendredi : de 6h30 à 19h30  
Samedi : de 6h30 à 13h00  
Dimanche : fermeture hebdomadaire



**19 boulevard de la Marne  
67000 STRASBOURG  
Tél. 03 88 61 82 93**

Du Mardi au Vendredi : de 6h30 à 19h00  
Samedi : de 6h30 à 13h00  
Dimanche : de 8h00 à 12h15  
Lundi : fermeture hebdomadaire

**E-mail : [jeremy.keil@orange.fr](mailto:jeremy.keil@orange.fr)**



Boulangerie Martè et Jérèmy Keil



Aux Mille et Une Saveurs  
Pâtisserie Keil

Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Document réalisé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

# Jeremy KEIL

## Maître Boulanger



# NOTRE CARTE GOURMANDE



## L'Apéritif

Feuilletés salés (100 gr)	4,50 €	<b>Pain surprise long aux noix</b>	25,00 €
Mini malicette nature	0,60 €	4/6 personnes (30 toasts)	
Mini Malicette garnie	1,15 €	6/8 personnes (45 toasts)	35,00 €
Navette briochée nature	0,60 €	10/12 personnes (60 toasts)	42,00 €
Navette briochée garnie	1,15 €		
Kougelhopf surprise	27,00 €	<b>Pain surprise rond</b>	
		10/12 personnes (60 toasts)	42,00 €

*Garniture de nos pains et kougelhops surprise : saumon, mousse de canard, rosette, jambon fumé, fromage fines herbes*

## Nos spécialités salées

Tourte 4 pers. (Riesling ou Volaille légumes)	13,00 €
Tourte 6 pers. (Riesling ou Volaille légumes)	19,00 €
Pâté en croûte (la tranche)	2,95 €
Mini pâté en croûte (plateau de 15 pcs)	17,25 €
Mini pâté en croûte (plateau de 30 pcs)	34,50 €
Canapés assortis (plateau de 15 pcs)	17,25 €
Canapés assortis (plateau de 30 pcs)	34,50 €
Kougelhopf salé 500 g (lardons et noix)	12,00 €
Mini Cheese Burger (plateau de 12 pcs)	19,20 €

Nous sommes à votre disposition afin d'étudier l'ensemble de vos besoins pour toute réception ou buffet dînatoire.

## Nos Pains

Tous nos pains sont réalisés de façon artisanale dans nos ateliers respectifs. Nous vous proposons également la cuisson continue de Banettes tout au long de la journée.

Seigle	Briare
Campagne	Belle saison
Complet	Pain de mie
Lemaire Bio	Kastana
Pastoureau	Butinel
Viking	Meule au Levain
Moisson	Canut's aux figes,
Seigle aux noix	abricots et pruneaux....
Noix'sette raisins	Pépites de chocolat

Les Banettes :  
l'Originale  
1900  
Pays  
Meule de Pierre  
Recette aux graines  
...sans oublier  
l'incontournable et  
savoureuse Baguette de  
Tradition Française, plusieurs  
fois primée aux concours

*Veillez nous contacter pour connaître les périodes et les jours de disponibilité des pains spéciaux et des pains gourmands.*

# Nos Entremets

## ----- Les Mousses Chocolat et Fruits -----



### CORSICA

Biscuit chocolat  
Mousse mandarine  
Confit de mangue  
Bavaroise chocolat au lait



### COTILLON

Biscuit Sacher  
Mousse chocolat  
Crèmeux vanille  
Coulis de fruits rouges



### CROUSTI-CHOC

Biscuit Sacher  
Croustillant praliné  
Mousse chocolat



### iBIZA

Biscuit amandes  
Mousse framboise  
Mousse et coulis passion



### LAURA

Biscuit amandes  
Mousse vanille  
Mousse framboise truffée  
de framboises



### MAGiE

Biscuit fondant amande  
Mousse chocolat lacté  
Crème praliné  
Croquant caramel  
fleur de sel



### ROUGE & NOIR

Biscuit Sacher  
Mousse au chocolat  
Coulis de framboises



### TRiO

Biscuit Sacher  
Panaché de crèmes mousses  
aux trois chocolats (noir, lait, ivoire)

Tous nos desserts et entremets sont personnalisables selon les événements et selon vos envies (naissance, baptême, anniversaire, mariage, départ en retraite...). N'hésitez pas à nous contacter !

## ----- Les Desserts Classiques et Traditionnels -----



### FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat, Mousse chocolat  
parsemée de griottes, Mousse Kirsch



### MILLE FEUILLES

Pâte feuilletée caramélisée  
Crème pâtissière vanille



### BiSCUIT CREME

Biscuit roulé, crème légère  
Parfums au choix : vanille, chocolat,  
café, praliné, Kirsch, Grand Marnier



### BiSCUIT AUX FRUITS FRAIS

ou

### TARTE AUX FRUITS FRAIS

Biscuit ou tarte, crème pâtissière, fruits frais  
En saison : possibilité de garnir  
entièrement de fraises ou de framboises



### VACHERiN

Glace entre deux  
meringues  
3 parfums au choix



- Glace : vanille, café, chocolat, praliné  
- Sorbet : framboise, fraise, citron,  
passion, mangue, litchi, pomme verte,  
mandarine, banane, melon



### MiGNARDiSES

Assortiment de mini-entremets :  
mini-tartelettes, mini-mousses, mini-éclairs...  
Plateau de 20 ou 40 pièces