



PÂTISSIER • TRAITEUR  
*depuis 1927*



*Située au cœur historique de Strasbourg, la maison Naegel est devenue depuis 1927 une institution pour les gourmets.*

*Trois générations de maîtres pâtissiers se sont succédées. Aujourd'hui, Pierre Naegel perpétue le bon goût et le savoir-faire hérités de son père et de son grand-père.*

*Alliant tradition et créativité, le maître et son équipe d'artisans vous propose un large éventail de produits : produits traiteurs, pâtisseries, chocolats, glaces et confiseries. Salées ou sucrées, ces différentes propositions sont entièrement réalisées dans nos laboratoires à partir de produits sélectionnés.*

*Notre ambition est de toujours offrir à nos clients un moment de plaisir à partager ou à se réserver secrètement pour les plus gourmands...*

*Vous découvrirez en pénétrant dans la pâtisserie une ambiance raffinée et vous serez accueillis par notre équipe dirigée par Anne Naegel. Nous saurons répondre à vos attentes en vous suggérant des produits que vous dégusterez sur place ou à un autre moment privilégié.*

*La fidélité de nos clients est notre motivation première afin de toujours vous proposer des produits de qualité.*



## PAINS SPECIAUX ET VIENNOISERIES

### PAINS SPÉCIAUX

<b>Mie</b> Farine de froment, beurre, lait entier	8,40€/Kg
<b>Moisson</b> Farine de blé, farine de seigle, flocons de seigle, graines de tournesol, millet, sésame, soja	2,80€
<b>Corse</b> Farine de campagne, noix, noisettes et figues	3,60€
<b>Pumpernickel</b> Graines de tournesol, farine de seigle, froment, concassé de seigle, farine de malte de seigle, concassé de lupin, de froment, graine de lin, farine de malte d'orge	2,80€, et à la coupe
<b>Petits pains</b>	0,90€

### VIENNOISERIES *Toutes nos viennoiseries sont disponibles en individuel*

<b>Kougelhopf</b> 3 tailles	8,90€   13,40€   17,40€
<b>Brioche parisienne à tête</b> 2 tailles	5,80€   7,70€
<b>Brioche rectangulaire</b> 2 tailles	6,40€   8,95€
<b>Brioche aux noix et raisins</b> taille unique	9,25€
<b>Brioche aux pépites de chocolat</b>	9,25€
<b>Danoise</b> taille unique	10,30€
<b>Panetone</b> taille unique	12,40€
<b>Chinois aux amandes</b> taille unique	11,15€
<b>Chinois au chocolat</b> taille unique	11,15€
<b>Tresse avec raisins</b> 3 tailles	4,75€   6,95€   9,25€
<b>Tresse sans raisin</b> taille unique	6,75€
<b>Streussel</b> taille unique	9,45€

# PRODUITS DU RAYON GASTRONOMIQUE

## QUICHES

Quiche saumon aux épinards 4 personnes et individuelle	18,90€   3,80€
Quiche aux légumes 4 personnes et individuelle	18,90€   3,80€
Quiche lorraine 4 personnes et individuelle	15,75€   3,05€
Quiche aux girolles 4 personnes et individuelle en saison	18,90€   3,80€
Les Ramequins au Fromage 4 personnes et individuels	14,70€   3,05€
Les Tartes à l'Oignon individuelles	3,05€

## TOURTES & PÂTÉS

Tourte à la viande 2, 4, 6, 8 et 10 personnes	12,70€   22,90€   41,40€   52,80€   64,05€
Pâté de viande avec ou sans gelée 1, 2, 3, 4, 5 et 6 personnes	3,05€   7,70€   11,80€   14,70€   19,20€   23,10€
Tranches de pâté en croûte	29,70€ le Kg
Tranches de pâté en croûte foie gras	76,10€ le Kg
Pâté carré 8, 12, 16 ou 25 tranches	40,75€   46,20€   54,60€   78,75€
Pâté carré foie gras	91,35€   106,05€   126,00€   183,75€
Le Jambon en Croûte	27,60€ le Kg
La Bouchée à la Reine	4,85€ la personne

## SANDWICHES

L'Opale Crevettes, œuf, sauce cocktail, pain brioché	5,05€
L'Italien Tomate/mozzarella, pain à l'huile	4,85€
Le Complet Poulet, pain complet	5,05€
Rosbif Rosbif, cornichons, pain complet céréales	5,05€
Le Baltique Thon, pain pavot, céréale, sésame	5,05€
Nordique Pain brioché, saumon	5,05€
Tortillas jambon Salade, mayonnaise, mais, radis, tomates, jambon	5,05€
Tortillas poisson Thon, saumon, crabe	5,05€
Le Parisien Jambon blanc, ou jambon fumé, ou salami ou Brie, pain blanc	4,85€
Mini sandwichs assortis sur commande	1,50€
Mauricettes assorties saumon, poulet, jambon cuit	1,30€
Pizza blanche Pâte à pain, carpaccio de bœuf, parmesan	4,95€

## TARTINES

Tartine chavignole Jambon fumé, chèvre, tomates et tomates confites	5,80€
Tartine Toscane Tomate, mozzarella, tomates confites	5,80€
Tartine catalane Tomates concassées, jambon serano espagnol, basilic, pain grillé	5,80€



## SALADES (Printemps et Été uniquement)

Toscane Tomate, mozzarella	6,60€
Terre-mer Crevettes, avocat en saison	7,65€
Végétarienne Carotte, céleri, pomme	5,60€
Protéinée Jambon, gruyère, soja	6,60€
Niçoise Thon, haricot vert, concombre, maïs, anchois, olives	6,60€

## PRODUITS DU RAYON TRAITEUR

<b>Silzer surprise</b> 20 tranches <i>Jambon cuit, salami, saumon, poulet, pâté</i>	22,60€
<b>Céréales Garni</b> 20 tranches <i>Jambon cuit, salami, saumon, poulet, pâté</i>	22,60€
<b>Pain aux noix garni</b> 20 tranches <i>Jambon cuit, salami, saumon, poulet, pâté</i>	22,60€
<b>Pain surprise</b> 20 tranches, 50 tranches <i>Jambon cuit, salami, saumon, poulet, pâté</i>	22,60€   44,10€
<b>Brioche nordique</b> 40 tranches <i>Saumon et crabe</i>	44,10€
<b>Brioche au crabe</b> 40 tranches <i>crabe</i>	44,10€
<b>Brioche foie gras</b> 20 tranches <i>foie gras</i>	31,50€
<b>Pâté ficelle</b> 20 tranches <i>Mini tranches de pâté en croûte</i>	21,50€
<b>Pâté ficelle foie gras</b> 20 tranches <i>Mini tranches de pâté en croûte foie gras</i>	47,25€
<b>Feuilletés salés</b> <i>Pavot, amandes, noisettes, anchois, cumin, croissant, friand</i>	48,30€ le Kg
<b>Salés à la pièce</b> <i>Mini pizza, oignon, ramequin, quiche, friand, croissant</i>	1,30€
<b>Silzers assortis</b> pièce <i>Poulet, saumon, jambon cuit</i>	1,30€
<b>Kougelhopf garni</b> 40 tranches <i>Mousse aux fines herbes, jambon fumé</i>	38,90€
<b>Kougelhopf salé</b> 750 grs	17,90€
<b>Kougelhopf salé individuel</b>	1,70€
<b>Canapés assortis</b> 20 pièces classiques	30,50€ le plateau
<b>Canapés spéciaux</b>	2,40€ pièce
<i>Carpaccio : pizza blanche, carpaccio de bœuf, parmesan</i>	
<i>Mini catalane : pain de campagne, tomate concassée, serrano espagnol</i>	
<i>Tomate/mozzarella : pain de mie grillé, tomate, mozzarella</i>	
<i>Foie gras : pain corse, chutney de figue, foie gras, figue fraîche (en saison)</i>	
<i>Crevette : pain aux céréales, crevettes et ananas avec sauce curry</i>	
<i>Magret de canard : pain pumpernickel, magret de canard fumé, poire ou orange (en saison)</i>	
<b>Plateau de minis cakes salés</b> <i>Poulet, jambon, saumon, olive</i>	10,50€
<b>Plateau mini assiettes</b> 12 pièces <i>crevettes/sauce thai, aumônière de melon/jambon, œuf poché/poivron, céleri/pomme/tartare de saumon, foie gras, tomates/mozzarella</i>	27,30€





Nos entremets sont disponibles en taille unique et certains entremets sont disponibles en plusieurs tailles.

## LES ENTREMETS AU CHOCOLAT

4,95€ la personne

- Le Carré d'Or** Mousse au chocolat « Pur Caraïbes » 66% avec un feuilleté pralin (ttes tailles)
- Les Trois Rivières** Mousse aux 3 chocolats (lait, blanc, noir) (taille unique) 24,75€
- Le Mikado** Mousse au chocolat « Manjari » 64%, crème brûlée vanille, succès noisettes (taille unique) 24,75€
- L'Opéra** Ganache chocolat/café, crème au beurre café, biscuit viennois (en saison) (ttes tailles)
- Mogador** Ganache jivara lacté 40% à la passion, ananas roti au four dans un sirop à la vanille caramélisée, sablé (taille unique) 24,75€
- Rive gauche** Biscuit sacher, crémeux mangue passion, mousse chocolat jivara lacté 40% (uniquement en forme de cube) 20,00€

## LES ENTREMETS

### LES ENTREMETS AUX FRUITS

4,75€ la personne

- Intense** Fond streussel, crème mascarpone, fruits rouge (ttes tailles)
- Sablé** Framboise, fruits assortis, fraises (ttes tailles)
- Le Trésor** Biscuit crème vanille, macédoine de fruits frais (ttes tailles)
- Le Faubourg** Biscuit, crème vanille, fraises et framboises fraîches (ttes tailles)
- Perle et rubis** Macaron à la rose, crème mascarpone à la vanille, framboises (ttes tailles)
- Roulé fraise** Biscuit nature, crème légère vanille, fraise, pâte d'amande (ttes tailles)
- Désiré citron** Sablé breton, crème citron, compote fraise/banane (ttes tailles)
- Plénitude** Macaron chocolat, ganache chocolat avec caramel croquant, mousse au chocolat amer à la fleur de sel (taille unique) 23,75€

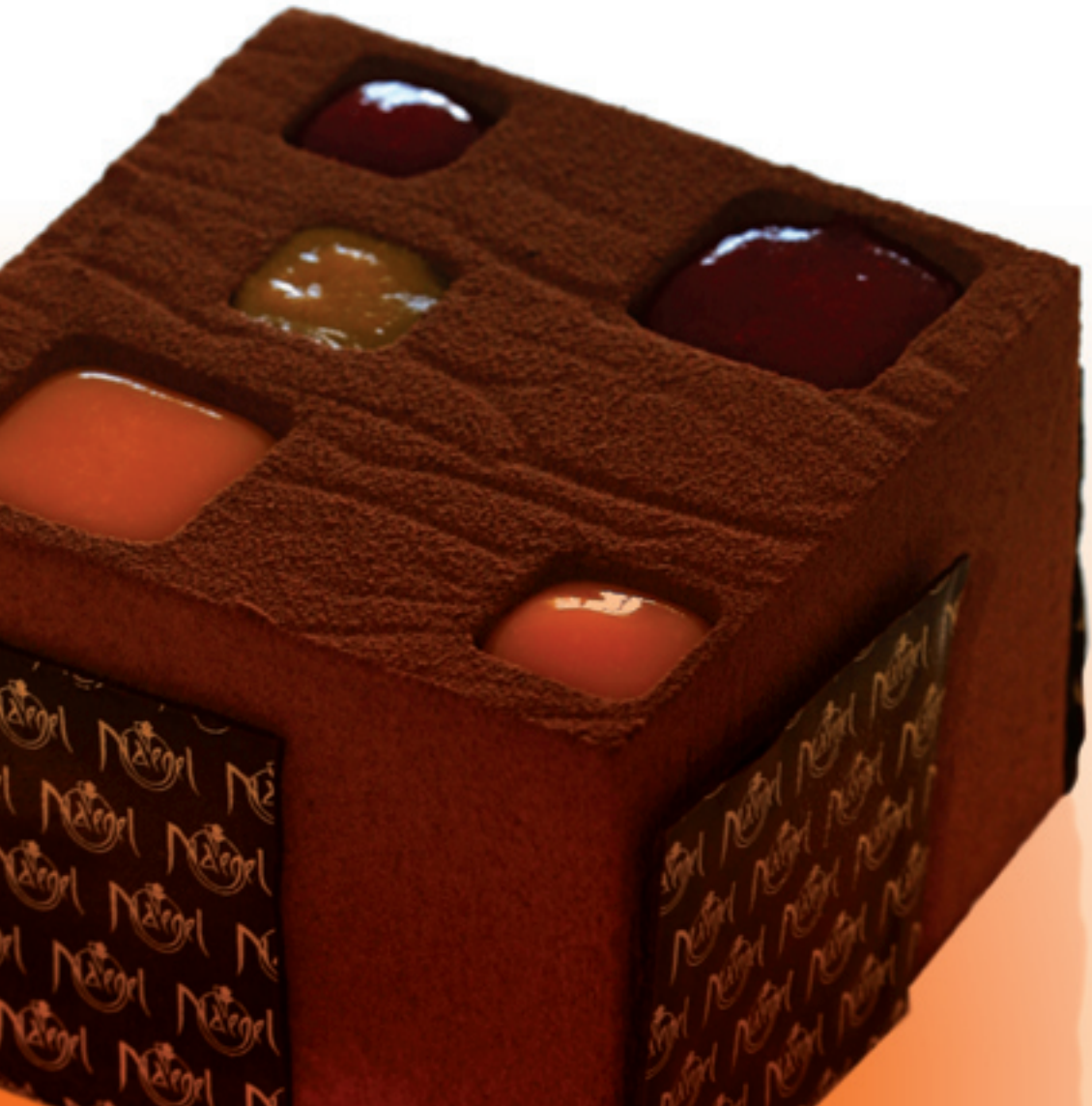
### LES CLASSIQUES

4,75€ ou 4,95€

- Le St Honoré** Mousse au kirsch, Pâte à choux (taille unique)
- Le Savarin** Savarin au rhum, crème légère vanille, chantilly (taille unique)
- Le Biscuit Traditionnel** Parfum à la demande (vanille, chocolat, café, kirsch, Grand Marnier) (ttes tailles)
- Paris-brest** Mousseline pralin avec éclats de noisettes caramélisées, Pâte à choux (taille unique)
- Torche** Fond sablé, meringue, vermicelles de marrons, chantilly (ttes tailles) (en saison)
- Assortiment de petits entremets** par plateau de 20 pièces 25,20€
- Plateau de mini verrines** 12 pièces 27,30€

### LES TARTES (3 personnes 12,60€ | 4 personnes 15,75€ | 6 personnes 22,00€ | 8 personnes 29,40€ | individuelle 3,70€)

- Tarte aux Quetsches, Mirabelles, Rhubarbe, Griottes, Figs, Myrtilles** (en saison)
- Tarte au café** Pâte sucrée, ganache au café, crème chantilly au café
- Pomme streussel** (en saison)
- Feuilleté pomme**



## LES ENTREMETS

### LES CAKES (une taille uniquement)

<b>Marbré</b> <i>Cake vanille/chocolat avec pépites de chocolat</i>	10,50€
<b>Nature</b> <i>Cake nature</i>	9,50€
<b>L'Éclat citron</b> <i>Cake au zeste naturel de citron</i>	10,50€
<b>L'Oranger</b> <i>Cake à l'orange avec écorce d'orange</i>	10,50€
<b>L'Écossais</b> <i>Cake aux amandes et chocolat, crème au kirsch</i>	11,50€
<b>Gianduja lait</b> <i>Cake nature avec éclats de gianduja, glaçage chocolat lait amandes et noisettes</i>	11,50€
<b>Montebello</b> <i>Cake pistache avec fondant framboise</i>	11,50€
<b>Le fruité</b> <i>Cake aux fruits confits</i>	11,50€
<b>Brownies</b> <i>Biscuit chocolat avec des noix de pécan, pépites de chocolat, glaçage chocolat noir amandes</i>	11,50€
<b>Cake aux fruits secs</b> <i>Dates, figues, pruneaux, abricots, noix, noisettes, pistaches</i>	11,50€
<b>Fondant chocolat</b> <i>Biscuit sans farine « Pur Caraïbes » 66% (uniquement automne/hiver)</i>	9,50€
<b>Mini cakes sucrés</b> <i>citron, orange, praliné, café, chocolat, pistache, rose, coco</i>	16 pièces 10,50€

### GÂTEAUX SECS

<b>Madeleine</b> <i>Financier aux amandes et zest de citron</i>	0,65€
<b>Tranches de cake</b> <i>Quatre quart</i>	0,95€
<b>Palmier</b> <i>Feuilletage caramélisé</i>	1,05€
<b>Cookies</b> <i>Sablé aux pépites de chocolat et noisettes</i>	1,25€
<b>Financier nature</b>	1,35€
<b>Financier chocolat</b> <i>Financier au cacao et pépites de chocolat</i>	1,60€
<b>Cake au citron</b> <i>Cake au zeste naturel de citron</i>	2,20€
<b>Linz</b> <i>Sablé à la cannelle, confiture de framboise</i>	2,20€
<b>Rosas chocolat</b> <i>Sablé au chocolat, ganache chocolat</i>	2,20€
<b>Tartelettes noix</b> <i>Sablé avec noix caramélisées</i>	2,40€
<b>Bobes</b> <i>Sablé à la vanille, raisins, orangettes streussel</i>	2,40€
<b>Conversation</b> <i>Feuilletage, frangipane et meringue</i>	2,40€
<b>Saoutoubo</b> <i>Soufflé chocolat, ganache chocolat</i>	2,40€
<b>Kougelhopf chocolat</b> <i>Biscuit sans farine au chocolat</i>	2,40€
<b>Brownies</b> <i>Biscuit chocolat aux noix, enrobé de chocolat</i>	2,65€
<b>Sapho</b> <i>Sablé frangipane, praliné, chocolat</i>	2,65€

## VERRINES

<b>Tiramisu</b> <i>Génoise aux amandes imbibée de café, crémeux amandes, crème mascarpone, cacao</i>	4,20€
<b>Forêt noire</b> <i>Biscuit moelleux au chocolat, crème kirsch, griottes</i>	4,20€
<b>Savarin</b> <i>Savarin au rhum, crème légère, vanille</i>	4,20€
<b>Pourpre</b> <i>Crémeux chocolat, mousse framboise et son coulis</i>	4,20€
<b>Trois rivières</b> <i>Mousse au chocolat blanc, lait, noir</i>	3,80€
<b>Fraisier</b> <i>Crème mascarpone vanille, fraises</i>	3,80€
<b>Onctueux framboise</b> <i>Lait de yaourt avec coulis de framboises</i>	4,20€



## LES ENTREMETS

### ENTREMET INDIVIDUEL

<b>Tartelette citron</b> <i>Fond sablé aux amandes, crème citron</i>	3,80€
<b>Perle et rubis</b> <i>Macaron à la rose, crème mascarpone à la vanille, framboises (en saison)</i>	3,80€
<b>Paris Brest</b> <i>Mousseline pralin avec éclats de noisettes caramélisées, pâte à choux</i>	3,80€
<b>Mikado</b> <i>Mousse au chocolat « Manjari » 64%, crème brûlée vanille, succès noisettes</i>	3,80€
<b>Pomme de terre</b> <i>Crème pâtissière chocolat, pâte d'amande, biscuit</i>	3,80€
<b>St Honoré</b> <i>Mousse au kirsch, pâte à choux</i>	3,80€
<b>Opéra</b> <i>Ganache café, crème au beurre café, biscuit viennois</i>	3,80€
<b>Mille feuilles classique</b> <i>Feuilletage inversé, caramélisé, crème pâtissière vanille</i>	3,80€
<b>Mille feuilles fraise</b> <i>Feuilletage inversé, caramélisé, crème pâtissière vanille avec fraises</i>	3,80€
<b>Intense</b> <i>Fond streussel, crème mascarpone, fruits rouge</i>	3,80€
<b>Corbeille</b> <i>Corbeille cigarette, crème vanille, fruits frais</i>	3,80€
<b>Éclair</b> <i>vanille, café, chocolat, citron</i>	2,10€
<b>Charlotte framboise</b> <i>Biscuit cuillère, mousse framboise, framboises fraîches</i>	3,80€
<b>Carré d'or</b> <i>Mousse au chocolat « Pur Caraïbes » 66% avec un feuilleté pralin</i>	3,80€
<b>Torche aux marrons</b> <i>Fond sablé, meringue, vermicelles de marrons, chantilly (en saison)</i>	4,10€
<b>Tartelette fraise</b> <i>Fond sablé frangipane, crème vanille pâtissière, fraises</i>	3,80€
<b>Tartelette framboise</b> <i>Fond sablé frangipane, crème vanille pâtissière, framboises</i>	3,80€
<b>Tartelette vanille</b> <i>Ganache vanille, chantilly vanille</i>	3,80€
<b>Tartelette café</b> <i>Pâte sucrée, ganache au café, crème chantilly au café</i>	3,80€
<b>Figue</b> <i>Mousseline et son biscuit avec raisins macérés dans le rhum</i>	3,80€
<b>Désiré citron</b> <i>Sablé breton, crème citron, compote fraise/banane</i>	3,80€
<b>Céleste</b> <i>Cheese cake moelleux aux fruits de la passion, confiture rhubarbe/fraise</i>	3,80€
<b>Plénitude</b> <i>Macaron chocolat, ganache chocolat avec caramel croquant, mousse au chocolat amer à la fleur de sel</i>	3,80€
<b>2000 feuilles</b> <i>Pâte feuilleté, pralin feuilleté aux noisettes et mousseline au praliné</i>	3,80€
<b>Mille feuille citron/cannelle</b> <i>Pâte feuilleté, mousseline citron, pâte sablé à la cannelle</i>	3,80€
<b>Plaisir sucré</b> <i>Dacquoise aux noisettes, pralin feuilleté, fine feuille de chocolat au lait, ganache et chantilly au chocolat au lait</i>	3,80€

## LES ENTREMETS



### SPÉCIALITÉS GLACÉES ORIGINALES

5,15€ la personne

**La Quetsche** Sorbet quetsche avec quetsches macérées, glace pistache (ttes tailles)

**Montmorency** Parfait kirsch, glace vanille, sorbet fraise, griottines (taille unique 5 personnes)

**Le Craquelin** Glace café, parfait café, macarons café (taille unique 5 personnes)

**Kougelhopf** Parfait kirsch, glace vanille, griottines (4, 6 personnes)

**Mille feuilles** Sorbet fraise, framboise, melon, citron, passion (4, 6 et 8 personnes)

**Vacherin Surprise** Sorbets assortis, glace vanille/chocolat, meringue, chantilly (4, 6 et 8 personnes)

**Vacherin** 3 parfums au choix (4, 6 et 8 personnes)

**Corbeille pâte à cigarette** Fruits moulés, sorbet et/ou glace (4, 6 et 8 personnes)

5,30€ la personne

**Corbeille croquant** Fruits moulés, sorbet et/ou glace

6,00€ la personne

**Pyramide** Choux avec glace vanille, sauce chocolat (4 personnes)

**Mélo die** Macaron à la rose, sorbet framboise, glace vanille et fruits secs caramélisés (6 personnes)

**Maroni** Parfait marron whisky, glace pistache, glace café (5 personnes)

### ENTREMETS INDIVIDUELS GLACÉS

**Verrine osmose** Glace yaourt, sorbet framboise

5,15€

**Vacherin** Meringue, chantilly, parfum au choix

5,15€

**Verrine tiramisu** Glace mascarpone, biscuits café

5,15€

**Verrine surprise** 4 boules de glace et sorbet assortis, macarons

6,00€

## LES ENTREMETS

### SORBETS & GLACES (1/2 litre spécial congélateur)

7,75€ le 1/2 litre

Chocolat, Vanille, Café, Mascarpone, Pistache, Fraise, Framboise, Citron, Melon, Passion, Quetsche, Pomme Verte, Pêche de Vigne, Caramel, Exotique, Césame grillé, Cannelle

### LES POTS D'ANTAN

Pâte à tartiner	7,15€
Confiture mangue/passion	5,50€
Confiture de framboise	5,50€
Confiture de quetsches <i>en saison</i>	5,50€
Confiture de mirabelle <i>en saison</i>	5,50€
Confiture fraise/gingembre	5,50€

### GOURMANDISES

#### Petits Fours

300g 14,70€ | 400g 19,60€ | 500g 24,50€ | 1kg 49,00€

Macaron pistache, chocolat, café, vanille, citron

2,75€ la pièce

#### Barquette de 16 macarons

*citron, chocolat, café, pistache, vanille, rose, caramel, noisette en été*

*en hiver uniquement citron, chocolat, café, pistache*

16,80€

#### Barquettes de mini cake 16 pièces

10,50€

#### Chocolats et liqueurs

100g 6,80€ | ballotins de 250g 20,00€ | ballotins de 350g 26,80€ | ballotins de 500g 37,00€

ballotins de 750g 54,50€ | ballotins de 1kg 71,50€

#### Médailles, Florentins et Orangettes

6,80€ les 100g

#### Fruits secs caramélisés

6,80€ les 100g

Tablette de chocolat 200g *feuilleté pralin ou rocher ou pralin cacahuète*

12,60€ la pièce

Tablette de chocolat sans sucre 100g *noisette | nature*

6,30€





9, rue des Orfèvres  
67000 Strasbourg  
tél | 03 88 32 82 86  
fax | 03 88 52 03 48  
info@maison-naegel.com

découvrez notre site internet  
[www.maison-naegel.com](http://www.maison-naegel.com)

**Heures d'ouverture**  
Mardi à Jeudi | de 8h30 à 18h30  
Vendredi | de 8h00 à 18h30  
Samedi | de 8h00 à 18h00

---

*toutes les commandes nécessitent un délais de 48 heures, merci de votre compréhension*