

10 Place de la Cathédrale
Colmar en Alsace
+33 (0)3 89 200 100
atelier-de-yann.com
Retrouvez nous
sur  et 



COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

Pâtissier
Chocolatier
Tea Time
Confiseur
Cours de pâtisserie

atelier-de-yann.com

Ouvert :
du mardi
au samedi
de 8h30 à 18h30

**Ouvertures
Exceptionnelles :**

Avril :
Dim. 14 : 8h30-18h30
Lu. 15 : 8h30-18h30
Ven. 19 : 8h30-18h30
Dim. 21 : 8h30-18h30

Mai :
Mer. 08 : 8h30-18h30
Dim. 26 : 8h30-12h30
Jeu. 30 : 8h30-18h30

Juin :
Dim. 09 : 8h30-18h30
Lu. 10 : 8h30-18h30

Juillet : Congés annuels
du Lundi 08 au 15 juillet inclus

Août :
Jeu. 15 : 8h30-18h30

L'Atelier de Yann se réserve le droit de modifier les compositions si nécessaire, sans préavis. Toutes les informations de ce document sont à caractère commercial et ne constituent ni recommandation

papierbaudard.com Ne pas jeter sur la voie publique 

Le abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.



LES NOUVELLES SIGNATURES DE YANN



Coquette NOUVEAUTÉ

Mousse fraise, compotée de rhubarbe, confit de fraises fraîches, biscuit pâte à choux, biscuit Baccarat, croustillant nantais
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:21€ | 4|5€:26€ | 6|7€:36€

Sunrise NOUVEAUTÉ

Confit en deux associations : passiflore et framboise, cream cheese à la vanille, biscuit Pain de Gênes au citron et croustillant aux amandes, biscuit joconde
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:21€ | 4|5€:26€ | 6|7€:36€

Carambo

Délicate mousse aux abricots, Crémeux au Carambar, compotée d'abricots, biscuit aux amandes parsemé d'éclats de pistaches, croustillant au Spéculoos
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:21€ | 4|5€:26€ | 6|7€:36€

Fusion

Mousse onctueuse au chocolat au lait, fruits rouges en petit confit, biscuit dacquoise aux noisettes, croustillant feuillantine
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:21€ | 4|5€:26€ | 6|7€:36€

Red Dingue | sans fruits à coque |

Biscuit soufflé à la vanille, croustillant au riz soufflé, Namélaka à l'infusion de gousses de vanille Bourbon de Madagascar, compotée de framboises, mousse aux framboises
Allergènes : gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:21€ | 4|5€:26€ | 6|7€:36€

Saint Ô

Pâte à choux garnie crème princesse, décorée de crème chantilly
 Parfum au choix :
 | Vanille Bourbon de Madagascar
 | Café Guatémala
 | Chocolat Grand Cru
 | Praliné
 | Fraise ou Framboise (selon saison)
Allergènes : gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:21€ | 4|5€:26€ | 6|7€:36€

Virginia | sans gluten |

Biscuit au chocolat sans farine, croustillant aux noisettes, mousse au chocolat Vénézuéla 70%, crémeux vanille Bourbon de Madagascar
Allergènes : arachide, œufs, soja, lait.
 3|4€:21€ | 4|5€:26€ | 6|7€:36€

1000 feuilles Kingsize

Pâte feuilletée inversée au beurre frais garnie d'une crème pâtissière légère :
 Parfum au choix :
 | Vanille Bourbon de Madagascar
 | Chocolat Grand cru
 | Caramel aux cacahuètes grillées
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 4€:24€ | 6€:36€ | 8€:46€
 10€:56€ | 12€:67€

Éclair Kingsize

Pâte à choux et son craquelin, garnie d'une crème pâtissière légère.
 Parfum au choix :
 | Vanille Bourbon de Madagascar
 | Cappuccino
 | Chocolat Grand cru
 | Praliné
 | Fraise ou Framboise (selon saison)
Allergènes : gluten, œufs, soja, lait.
 4€:24€ | 6€:36€ | 8€:46€
 10€:56€ | 12€:67€

LES TARTES

Perle de Yuzu NOUVEAUTÉ

Confit de citron vert à la vanille Bourbon, crème citron onctueuse et ganache Yuzu
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:19,90€ | 4|5€:24€ | 6|7€:33€

Tarte Création Fraises ou Framboises (selon saison)

Pâte sucrée garnie de crème d'amande, crème pâtissière, fruits frais
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:19,90€ | 4|5€:24€ | 6|7€:33€

Tarte aux fruits de saison

Pommes, Quetsches, Mirabelles, Myrtilles, Abricots, Rhubarbe meringuée
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 3|4€:14,90€ | 4|5€:19€ | 6|7€:24€

CAKES & GÂTEAUX DE VOYAGE

Cake à la vanille bourbon de Madagascar

Allergènes : arachides, œufs, soja, lait.
 220g : 9,70€

Cake au citron

Allergènes : arachides, œufs, soja, lait, sulfites.
 220g : 9,70€

Cake aux amandes & pistaches

Allergènes : arachides, œufs, soja, lait.
 220g : 9,70€

Cake chocolat & gianduja

Allergènes : arachides, œufs, soja, lait.
 250g : 10,90€

Gâteau samba

Biscuit Pain de Gênes à la pistache, compotée de framboises
Allergènes : arachide, gluten, œufs, soja, lait.
 Taille Unique 4|5€ : 18,90€

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.



CHOCOLATS



TABLETTES DE CHOCOLAT

4 collections à découvrir

Les Grands Crus - 90g : 6,10€
Madagascar 33 %
Équateur 66 %
Ghana 68 %
Pérou 63 %
Grenade 65 %
Venezuela 72 %
Brésil 55 %

Les Évasions - 90g : 5,60€
Dulcey crunchy Pearls
Abricotier
Opalys crunchy Pearls
Noisettes grillées
Cranberries
Ginger
Sésame

Les Tentations - 90g : 5,40€
Opalys 33 %
Dulcey 32 %
Jivara 40 %
Guanaja 70 %
Petit Beurre 34 %

Les Tablettes sans complexes
au Maltitol - 90g : 6,10€
Xocoline Lait 41 %
Xocoline Noir 65 %

COFFRET CHOCOLATS

Sélection de pralinés et ganaches enrobés de chocolat lait Côte d'Ivoire 40%, noir Venezuela 70% ou blanc. Possibilité de réaliser des coffrets composés uniquement de chocolats laits ou noirs sur demande. Coffret 18 chocolats : 20,00€
Coffret 28 chocolats : 31,50€
Coffret 40 chocolats : 41,00€

LES CRISTALLINES

Assortiment de noix de Pécan caramélisées et enrobées de chocolats Venezuela 70%, pistaches caramélisées et enrobées de chocolat lait Côte d'Ivoire 40%, noix de coco torréfiées et enrobées de chocolat blanc. Boîte 150g : 12,35€

LES MENDIANTS

Assortiment de palets au chocolat lait, noir ou blanc fourrés de praliné aux noisettes du Piémont et parsemés de noisettes et amandes caramélisées, de raisins secs et de pistaches. Boîte 150g : 12,35€

LES AVELINES

Noisettes craquantes enrobées de chocolat au lait, de chocolat noir, blanc ou Dulcey. Boîte 275g : 15,85€

LES BILLES

(Re)découvrez les plaisirs intenses d'un savoureux chocolat chaud réalisé avec de délicieuses billes de chocolat noir à faire fondre dans du lait. Ou alors croquez-les ! Boîte 350g : 9,20€

COFFRET DE CERISES AU KIRSCH*

Coffret 125g : 13,60€

LES ROCHERS

La pièce de 50g : 4,20€
Gros Rocher blanc (Couverture Chocolat blanc qui renferme un praliné dans la plus pure tradition)
Gros Rocher Noir (Enrobée d'une couverture pur plantation Venezuela 70 %)
Gros Rocher Lait (Enrobé d'une couverture lait 40%)

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.



MACARONS

COLLECTION AU FIL DES SAISONS

Une fine enveloppe croustillante, un cœur fondant,
des couleurs chatoyantes, aux nombreuses saveurs.

COFFRET

Assortiment au choix

Coffret de 7 pièces : 12,95€

Coffret de 12 pièces : 16,95€

Coffret Prestige 19 pièces : 39,90€

PYRAMIDE

24 pièces : 46,00€

40 pièces : 77,00€

60 pièces : 102,00€

84 pièces : 139,00€

112 pièces : 174,00€

Café	Noisette & praliné
Caramel	Nougat
Cassis & Violette	Pétale de Rose
Chocolat & passion	Pistache
Chocolat au Lait	Praliné coco
Chocolat Noir	& passion
Choconut	Praliné pistache
Citron	& griotte
Coco	Vanille Bourbon
Framboise	de Madagascar
Griotte	Yuzu



Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.



TRAITEUR

L'ÉCLAIR COUP DE Foudre

Pâte à choux garnie
d'un fromage blanc
aux zestes de citron vert,
saumon mariné à l'aneth
et au citron vert, saumon fumé,
rondelles de radis

La pièce : 6,10€

LES QUICHES

pour 6 personnes ou à la part

| Quiche lorraine

La part : 5,15€

6 personnes : 29,80€

| Quiche saumon & épinards

La part : 6,10€

6 personnes : 35,20€

SABLÉS CROUSTICKS

| 200g : 6,90€

Crousticks Parmigiano

Crousticks Roquefort
et Noisettes

Crousticks Tomate
et Piment d'Espelette

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.



COCKTAILS

À commander 72h à l'avance & minimum 20 pièces de chaque

COCKTAILS SALÉS

| Mini brioche au foie gras :
2,80€ pièce

| Mini quiche : 1,30€ pièce
Oignons petits lardons
ou lorraine

| Mini éclairs coup de foudre :
2,80€ pièce
Pâte à choux garnie de saumon
mariné à l'aneth, fromage
blanc aux zestes de citron vert,
saumon fumé et petits radis

| Kougelhopf lard & noix
16 parts minimum : 22,00€

| Mini Verrines Écosse : 3,20€ pièce
Salade de pommes de terre
au Muscat, fines herbes, crème
montée au raifort et saumon fumé

COCKTAILS SUCRÉS

| Mignardises : 1,30€ pièce

| Kougelhopf sucré :
tranché en 16 parts minimum
21,00€

CONFITURE

SAVOIR-FAIRE ET PASSION DU GOÛT !

Pot de 275g : 6,95€

Cuites à l'ancienne dans un chaudron en cuivre, sans colorant ni conservateur, avec une teneur en sucre réduite afin de révéler toutes les saveurs des fruits, nos confitures deviendront un incontournable de vos petits déjeuners !

Parfum au choix :

- | 4 fruits rouges
- | Abricot & pistache
- | Ananas, Coco & Banane
- | Cassis
- | Eglantine
- | Fraise
- | Framboise
- | Mangue & Vanille
- | Marron & Mandarine
- | Myrtille
- | Pêche des Vignes
- | Poire & Vanille
- | Quetsche
- | Quetsche & Cannelle



LE CARAMEL À TARTINER

Pot de 275g : 7,20€

LA PÂTE À TARTINER

Pot de 275g : 8,95€



POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE

Dégustez nos viennoiseries pur beurre et profitez de la fraîcheur de nos créations en les savourant sur place : Kougelhophf, brioches et petits pains, pétris et façonnés de nos mains.

LES INGRÉDIENTS QUI COMPOSENT NOS VIENNOISERIES SE COMPTENT SUR LES 10 DOIGTS

Du beurre frais, du lait, de la farine, du sucre, du sel, de la levure biologique, des œufs, du chocolat, des amandes et du temps.

GÉNÉREUSES ET DÉLICIEUSES

Nos viennoiseries se partagent dans la convivialité autour d'une table de notre Tea Time. De nouvelles amitiés se nouent autour de l'appréciation partagée d'une nourriture saine et délicieuse.



VIENNOISERIE

TEA TIME

UNE PAUSE GOURMANDE À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE !

Du petit déjeuner au goûter, en passant par un déjeuner sur le pouce, profitez de l'extrême fraîcheur de nos créations en les savourant dans notre Tea Time. Découvrez un lieu où la musique se mêle à la mélodie de la conversation et où les odeurs de nos recettes fraîchement confectionnées par nos pâtisseries attisent l'imagination...

Nous sommes idéalement situés en plein cœur du centre ville historique au pied de la collégiale Saint Martin, appelée fréquemment "Cathédrale Saint-Martin", qui est l'édifice religieux le plus important de la ville de Colmar en Alsace, et l'une des plus grandes églises gothiques du Haut Rhin.

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.



Mini Babas au Rhum

310ml : 8,90€

Mini Babas Mojito

310ml : 8,90€

Mini Babas Limoncello

310ml : 8,90€

Sablés Belle Île 150g : 6,90€

Sablés Diamant au Chocolat

175g : 7,95€

Sablés Noisette et Vanille

175g : 7,95€

Cookies 210g : 8,90€

Guimauves 160g : 6,90€

GOURMANDISES

COFFRETS CADEAUX

Cadeaux d'affaires ou attentions privées personnalisés à la demande, découvrez une collection exclusive de cadeaux signée L'Atelier de Yann.

COFFRET DELICES

1 confiture au choix (pot 275g)
Cookies 210g
1 coffret de 18 chocolats
Le coffret : 39,90€

COFFRET GOURMAND DE CHOCOLATS

1 coffret de 18 chocolats
1 boîte de mendiants (150g)
1 boîte de Billes de Chocolat (350g)
1 Cake chocolat Gianduja
Le coffret : 58€

COFFRET GRAINE DE CHEF

1 bon Cadeau
pour un cours de pâtisserie Enfant
1 Boîte de billes de chocolats (150g)
1 Boîte de Cookies (210g)
Le coffret : 49€

COFFRET GRAND CHEF

1 bon Cadeau
pour un cours de pâtisserie Adulte
1 coffret de 40 chocolats
1 cake à la vanille Bourbon de Madagascar
Le coffret : 125€

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.



OFFREZ UNE EXPÉRIENCE D'ATELIER DE PÂTISSERIE PROFESSIONNEL

Vous souhaitez offrir un moment de partage à l'un de vos proches ? Une idée originale : le « Bon Cadeau ». Celui-ci est valable 1 an et la personne pourra choisir son atelier en fonction du thème qui lui plaît et de son agenda. Pour l'utiliser, contactez nous au 03 89 200 100 pour réserver le cours de votre choix. Programmation disponible sur atelier-de-yann.com

LA FORMULE GRAND CHEF

En 3 heures, Yann Navarro vous dévoilera ses recettes, ses astuces et les petits plus qui transcendent une recette pour en faire une bouchée d'émotion ! De vrais cours interactifs ou chacun peut s'exprimer, échanger... Ici chaque participant réalise sa recette de A à Z et emporte sa création. Un vrai concentré d'expérience, de savoir-faire et de convivialité ! À L'Atelier de Yann on s'occupe de tout : tabliers, ingrédients et recette vous seront remis en début d'atelier.
Par personne : 68€

LA FORMULE GRAINE DE CHEF

1h45 d'initiation à la pâtisserie pour les enfants de 7 à 14 ans. Ils découvriront des recettes ludiques et réalisables à la maison. Le « Bon cadeau » enfant existe aussi !
Par personne : 25€

Yann, le chef, vous ouvre les portes de son laboratoire pour que vous puissiez, le temps d'une après-midi, vivre une expérience unique dans le monde de la pâtisserie, tel un grand chef.

(Privatisation sur demande)

ATELIERS DE PÂTISSERIE