

LE TRAITEUR

MINI PÂTÉS EN GELÉE

 x6 : 12,90 € -  x12 : 24,90 €

RÉDUCTIONS SALÉES

Mini choux au foie gras d'oie maison - crémeux de tomate confite et financier au parmesan - tartelette de fromage frais citronné et saumon fumé - bouchée au munster et cumin - tartelette roquefort et noix -  x15 : 32,00 €

MINI BRIOCHES AU FOIE GRAS D'OIE MAISON

 x6 : 22€ -  x12 : 39€

MINI MAURICETTES FOURRÉES

Assortiment : Jambon - Thon - Saumon fumé & aneth - Fromage frais, comté & moutarde au miel. -  x8 : 18,90€ -  x16 : 33,30€

MINI ÉCLAIRS COUP DE FOUDRE

SAUMON : Pâte à choux, garnie d'une crème au fromage frais citronnée, saumon mariné et saumon fumé, radis croquants, aneth

BOMBAY : Pâte à choux garnie d'une crème au fromage frais délicatement parfumée au curry, petits dés de poulet épicé, oignons frits, ciboulette

 x6 : 19,90€ -  x10 : 29,90€

MINI VERRINES BIARRITZ

Farfalles cuisinées aux légumes du soleil (courgettes, poivrons, tomates), chorizo, tomates et copeaux de parmesan

 x6 : 22,90€

CROUSTICKS

Biscuit sablé apéritif - Boîte de 200g : 8,90€
- Parmesan & Sésame
- Tomato & Piment d'Espelette

KOUGELHOPF LARD & NOIX

Taille unique (environ 550g - 6 à 8 personnes)
La pièce : 15,90€

FOIE GRAS D'OIE MAISON ENTIER

Semi-conserve en verrine
À conserver à 3°C
180g : 39,90€

LES BÛCHES FRUITÉES

BORÉALE SANS GLUTEN

Biscuit façon cake aux bananes et biscuit cacao, mousse Bapamanga (banane/passion/mangue), mousse goyave, insert crémeux passion
Allergènes :   



BLACK FOREST SANS GLUTEN NI FRUITS À COQUES

Biscuit cacao punché, mousse Guanaja 70%, confit griottes et griottines au kirsch*, bavaoise vanille de Madagascar
Allergènes :   



OPALINE

Pain de Gênes aux zestes de citron, croustillant riz soufflé, confit fraise, mousse fraise, bavaoise vanille de Madagascar
Allergènes :   



CHESTNUT

Biscuit moelleux aux noisettes, croustillant noisette & Kasha (sarrasin torréfié), compotée de poires aux épices de Noël, mousse marrons
Allergènes :   



LES BÛCHES CHOCOLATÉES

ASPEN SANS GLUTEN

Une création festive et gourmande qui vous séduira en mariant la douceur du chocolat au lait au croquant du praliné aux noisettes. Mousse onctueuse au chocolat au lait, légère et veloutée, insert de praliné aux noisettes à l'ancienne, croustillant aux noisettes et biscuit au chocolat.
Une expérience en bouche riche et texturée
Allergènes :   



HUKAMBI SANS GLUTEN

Succombez à cette bûche. Mousse au chocolat Hukambi, crémeux mascarpone délicatement parfumé au café Guatemala, gelée au café Guatemala offrant des notes légèrement acidulées et boisées, biscuit aux noisettes et éclats de noix, croustillant. Chaque bouchée offrira un équilibre parfait entre la force du cacao, la rondeur du mascarpone et l'arôme corsé de café
Allergènes :   



ENVIE DE TRADITION ?

CASSE NOISETTE

Génoise moelleuse, garnie d'une crème princesse au praliné noisette. La buche est ensuite enveloppée d'une fine couche de pâte d'amandes.
Allergènes :   

LÉGENDE

Génoise moelleuse, garnie d'une crème princesse au chocolat. La buche est ensuite enveloppée d'une fine couche de pâte d'amande.
Allergènes :   

Taille unique :
6 à 8 pers. : 43,00€

Bûches disponibles
dès le 9 décembre

Allergènes :  lait,  œufs,  fruits à coque,  gluten,  arachides,  alcool.

NOUVEL AN

VOLUP THÉ SANS GLUTEN

Biscuit chocolat, croustillant pralin, mousse tonka, mousse Jivara 40% à l'infusion de thé Earl Grey - Allergènes :   

CELEBRATION

Pain de gènes pistache, mousse cream cheese, insert compotée poire, crémeux cassis
Allergènes :   

CARAMÉLIA SANS GLUTEN

Biscuit cacao, mousse chocolat mexique 70%, bavaoise caramel, cacahuètes caramélisées, bavaoise à la vanille de Madagascar
Allergènes :   

CÉLESTE SANS GLUTEN

Cake passion, sablé pressé passion, cream cheese, palet mangue vanille, mousse exotique
Allergènes :   

VIRGINIA SANS GLUTEN

Biscuit au chocolat sans farine, croustillant aux noisettes, mousse au chocolat noir Venezuela 70% de cacao, crémeux de vanille Bourbon de Madagascar - Allergènes :   

RED DINGUE SANS FRUITS À COQUES

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 :   

NIRVANA

croustillant praliné, mousse chocolat au lait, perles de chocolat croustillantes, enrobage gourmand au chocolat et aux noisettes
Allergènes :   

papiers bavards
Photos et contenus non contractuels.
Photos : @Atelier de Yann
Ne pas jeter sur la voie publique


4/5 pers. : 32,90€
6/8 pers. : 43,00€
Desserts nouvel an
dispo dès le 28 déc.

IDÉE CADEAUX 2025



OFFREZ :

- des cours de pâtisserie
- des moments dégustations
- des petits déjeuners ou brunchs
- des bons d'achats de 10, 20, 50€

INFOS :

Date limite de commande :
NOËL : Lun. 22 déc 18h30
NOUVEL AN : Lun. 29 déc 18h30

Règlement lors de la prise de commande et toute commande passée ne pourra être modifiée.



LES PETITES DOUCEURS

LES MIGNARDISES

Boîte de 15 pièces avec assortiment de 5 variétés :
24,90 €

Choux praliné, tartelette citron,
Red dingue framboise, tartelette chocolat Grand
Cru, Crèmeux pistache

LES PETITS GÂTEAUX DE NOËL CRAQUANTS ASSORTIS

180g : 15,10€ - 250g : 21€ - 350g : 29,40€

LES PETITS GÂTEAUX DE NOËL MOELLEUX ASSORTIS

200g : 19,60€ - 250g : 24,60€ - 350g : 34,30€

CHRISTSTOLLEN

220g : 12,90 € - 350g : 20,50 €

BERAWECKA

150g : 10,85€ - 250g : 18,10€

350g : 25,35€ - 500g : 36,20€

LE PAIN D'ÉPICES AU MIEL D'ALSACE

Mini pain d'épices moelleux (50g) : 7,90 €

Le sapin (180g) : 21,00 €

CONFITURE DE NOËL

Pot 275g : 9,90 €

LES GALETTES DES ROIS

LA GALETTE MELCHIOR

Craquez pour cette galette au feuilletage inversé
au beurre renfermant une frangipane au chocolat
intense agrémentée de gianduja.

Une création croustillante et fondante
qui ravira tous les amoureux du chocolat

Allergènes :

LA GALETTE BALTHAZAR

Feuilletage inversé au beurre fin et croustillant,
frangipane noisette aux zestes de citron & citron
yuzu.

Allergènes :

LA GALETTE GASPARD

Feuilletage inversé au beurre, fin et croustillant,
frangipane aux amandes

Allergènes :

LA GALETTE GALILÉE

Feuilletage inversé au beurre, fin et croustillant,
compotée de pommes et dés de pommes rôtis

Allergènes :

LA GALETTE DES PRINCESSES

Brioche moelleuse au beurre fourrée d'une crème
légère à la vanille Bourbon de Madagascar

Allergènes :

LA GALETTE BRIOCHÉE

La pièce de 300g :
9,20€

Allergènes :

4 pers. - 24,90€
6 pers. - 44,90€
Gallettes des rois
dispo dès le 2 janv.



10 Place de la Cathédrale

Colmar en Alsace

+33 (0)3 89 200 100

atelier-de-yann.com

Retrouvez nous sur

Horaires d'ouverture fin d'année :

Mardi à dimanche - 9h à 18h30

Lundi 22 et 29 déc. - 9h à 18h30

Mercredi 24 et 31 déc. - 8h30 à 17h

Fermé le 25 et 26 déc.

Fermé le jeudi 01 janvier 26

dates limites
commandes
Noël :
lun 22 déc. 18h30
Nouvel an :
lun 29 déc. 18h30

