# Retrouvez-nous à Steige

Fabriqués dans nos ateliers de la ferme familiale à Steige, nos glaces et sorbets sont élaborés à partir de lait frais, de crème fraiche et de fruits entiers et de saison. Onctuosité et goût, c'est cela les glaces de la Ferme!

Sorbets & glaces de la ferme Fromages de la ferme Charcuterie de la ferme Produits du terroir sélectionnés par nos soins Ouvert toute l'année

#### Mardi

9h-12h30 / 13h30-18h

#### Vendredi

9h-12h30 / 13h30-18h

### Samedi

9h-12h30 / 13h30-17



Glaces & Desserts fabriqués à la Ferme!

Nos créations Têtes

Magasin ouvert du 01/12 au 31/12 du lundi au samedi gh-12h30 / 13h30-18h

Le 24/12 et 31/12 iusqu'à 16h

# Les Délices du Chênesire

Mélanie et Sébastien RICHARD 73 Grand'Rue • 67220 STEIGE commande@delicesduchenesire.fr

03 88 57 92 45 delicesduchenesire.fr

Tarifs valables dans notre magasin de Steige à partir du 01/12/2025. Commandes par téléphone ou e-mail.

#### Dates limites de commande :

Noël : 20/12/2025 Nouvel An : 27/12/2025

# **BÛCHES PATISSIÈRES**

Vendues surgelées, nos mousses fraîches sont à décongeler au réfrigérateur environ 12h avant de servir.



#### NOUVEAUTÉ

## Chocolat/Tonka

Mousse à la fève de tonka. crémeux chocolat noir de plantation, biscuit chocolat.

6 pers. 22,50 € 41.00 € 12 pers.



# Élégance

Mousse vanille, mousse framboise, coulis de framboise, biscuit macaroné

6 pers. 22,50 € 41,00 € 12 pers.



#### NOUVEAUTÉ

# Bûche Pomme/Caramel

Tatin de pomme, mousse caramel avec caramel coulant, crumble et biscuit mælleux

36,00€ 10 pers.



## Bûche Noisette/Exotique

Biscuit à la noisette, mousse chocolat lait de plantation, croustillant, crémeux passion-banane-citron vert

6 pers. 22.50 € 12 pers. 41,00 €

# CRÉATIONS GLACÉES



#### Le stère de bois

Glace noisettes avec noisettes caramélisées, glace chocolat, croustillant praliné.

8 pers. 36,00 €



#### Bûche Forêt noire

Mousse glacée au kirsch avec Griottines, coulis cerises, glace chocolat, génoise chocolat.

36,00 € 10 pers.



39,00€

Bûche la Steigeoise

rhubarbe, mousse citron, biscuit

Sorbet fraise, compotée de

macaroné.

10 pers.

### Saveur de Noël

Glace cannelle, compotée de quetsches, sablé croustillant. biscuit pain d'épices. 36,00€ 10 pers.



Bûche l'exotique

Glace noix de coco, sorbet

10 pers.

mangue-passion, compotée

d'ananas et dacquoise aux amandes.

36.00 €

## Omelette norvégienne

2 parfums de glace (à choisir dans la liste), entourés de génoise et merinaue italienne.

6 pers. 21.00€ 39.00€ 12 pers.



# Bûche nappée chocolat

2 parfums de glace (à choisir dans la liste), nappée chocolat, génoise.

6 pers. 19,50 € 12 pers. 34,00 €



# Vacherin glacé

2 parfums de glace (à choisir dans la liste) entourés de chantilly et meringue, socle en meringue.

4 pers. 13,50 € 6 pers. 18,50 € 8 pers. 24.00 € 10 pers. 30,00 € 12 pers. 34.00 €



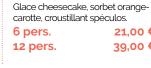
### Souvenir d'été

Bûche sorbet framboise avec merinque, sorbet citron, sablé, meringue italienne.

**Bûche Irish Coffee** Glace café, mousse glacée

Baileys, chocolat croustillant,

6 pers. 21,00 € 12 pers. 39.00 €



La Surprenante

NOUVEAUTÉ

21.00 €

39.00€

# Dôme glacé

Dôme de sorbet, avec des feuilles de chocolat noir au mais soufflé Recette spécialement étudiée sans gluten, sans lactose, sans œufs. Parfum Mirabelle/Framboise ou Chocolat/Clémentine au choix.

3,70 € 1 pers. 16,50 € 4 pers. 36,00€ 10 pers.



# Lot de 6 macarons glacés

2 glaces vanille, 2 sorbets framboise, 1 glace café, 1 glace chocolat.

8.10 €

DESSERTS INDIVIDUELS



## Verrine

2 parfums de glace (à choisir dans la liste) séparées par du speculos concassé.

3,05€

3.05€





# Mousse au Kirsch

Mousse glacée au kirsch dans une barquette en chocolat avec 3 griottines.

3.05 €



# Kougelhopf glacé

Glace kirsch-raisins, décoré d'une griottine.



# Mystère du Chênesire

Dôme de glace noisette, cœur meringue, nappé chocolat.

3,05€

4 pers. 10 pers.

Chocomel

Dôme de glace caramel beurre salé,

dans un dôme de glace chocolat,

avec des feuilles de nougatine.

NOUVEAUTÉ

10 pers.

chantilly Baileys.

16,50 € 36,00 €

36.00 €