



M E I L L E U R O U V R I E R D E F R A N C E



## Epicéa

LA MAGIE  
DE LA POMME & DU CARAMEL ...

Bûche aux délicats parfums d'hiver :  
Gelée de pommes vertes  
et pommes caramélisées, crème légère  
caramel, biscuit noisette  
et streusel Alsacien.

CONSEIL DU CHEF  
*Chantilly ~ Vanille*  
7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr



## Mélèze

UNE BÛCHE  
TOUTE EN GOURMANDISE

Biscuit chocolat, Praliné croustillant,  
mousse chocolat, crème très légère vanille  
& noix de pécan caramélisées...  
souffçon de café

CONSEIL DU CHEF  
*Chantilly ~ Vanille*  
7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr

# Les Bûches de Noël

## Séquoia

POUR LES AMATEURS  
DE GRANDS CHOCOLATS

Dans cette bûche très chocolatée,  
la fève de cacao d'Équateur  
se décline en biscuit croustillant,  
ganache, crème et mousse.

CONSEIL DU CHEF  
*Chantilly-Vanille*  
7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr



## Canopée

LES PLAISIRS DE L'HIVER  
NOISETTE ET AGRUMES

Bûche aux saveurs hivernales :  
Biscuit moelleux, croquant  
et crème légère noisette,  
crèmeux et compotée d'agrumes.

CONSEIL DU CHEF  
*Coulis d'Agrumes*  
5<sup>€50</sup> le pot ~ 200 gr



6/7  
33,90

4/5  
25,90

Sans gluten

## Mont-Blanc

GOURMANDISE INTÉMPÉRELLE  
DU MARRON-CHANTILLY

Une bûche légère et gourmande, mettant à  
l'honneur l'un des parfums emblématiques  
de Noël : le marron. On le retrouve en  
biscuit, en crème aérienne et en brisures,  
le tout sublimé par une délicieuse chantilly  
à la vanille.

CONSEIL DU CHEF  
*Chantilly-Vanille*  
7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr



Sans  
fruits à coques



## Fruits rouges

Une bûche très rafraîchissante mettant à l'honneur les fruits rouges : Sorbet framboise, sorbet cassis & sorbet fraise. Enrobée de chocolat blanc & amandes grillées.

### CONSEIL DU CHEF

*Coulis de framboises*

5<sup>€ 50</sup> le pot ~ 200 gr

ou

*Chantilly ~ Vanille*

7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr



Sans gluten

## Les Bûches Sapinettes Glacées

4/5 personnes  
TAILLE UNIQUE  
25,90 €

Dans une forêt de sapins en meringue les ours polaires vous transportent dans leur univers glacé...



## Vanille mandarine

La mandarine, fruit roi de l'hiver, est travaillée en sorbet pour donner une bûche très légère associée à la vanille de Madagascar, enrobée de chocolat blanc & amandes grillées.

### CONSEIL DU CHEF

*Coulis d'agrumes* *Chantilly ~ Vanille*

5<sup>€ 50</sup> le pot ~ 200 gr ou 7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr



Sans gluten

## Exotique

Les fruits exotiques sont les stars de cette bûche très gourmande associant, la mangue, l'ananas et la noix de coco, enrobée de chocolat blanc & amandes grillées.

### CONSEIL DU CHEF

*Coulis exotique*

5<sup>€ 50</sup> le pot ~ 200 gr

ou

*Chantilly ~ Vanille*

7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr



16 €

1 ANANAS  
2 Givré

Sans fruit à coque  
Sans gluten  
Sans lactose  
Sans œuf



Sans gluten

## Cappuccino

La gourmandise à l'état pur  
Crèmes glacées vanille, chocolat et café nougatine  
Enrobée de chocolat noir & amandes grillées.

### CONSEIL DU CHEF

*Chantilly ~ Vanille*

7<sup>€</sup> le pot ~ 300 gr



Sans gluten



**La Patinoire  
Chocolatée**  
*Garnie*

400 g ~ 39€<sup>50</sup>

Nos Créations  
**H**  
Chocolatées  
2024

**Escales  
Gourmandes**

24 pièces  
170 g ~ 23€<sup>50</sup>

**La Bonbonnière  
«Joyeuses Fêtes»**  
*Garnie*

300 g ~ 29€<sup>50</sup>

**La Bouchée Pralinée  
Pingouin**

80 g ~ 9€<sup>50</sup>





## Nos 6 Mignardises de Noël

**12** pièces  
2 de chaque ~ 23€<sup>90</sup>

Assortiments  
**Uniques**

**18** pièces  
3 de chaque ~ 35€<sup>90</sup>



## Nos Gâteaux de Soirée du Nouvel An

1€<sup>90</sup> / pièce

### Classiques

Mille-Feuilles, Choux Vanille, Choux Régliße, Choux Chantilly, Éclair Chocolat, Éclair Café, Éclair Vanille & Baba Crème Légère ou Chantilly.

TARTELETTES : Framboise, Citron Meringuée, Multifruits & Marron Chantilly.

### Spécialités

Royal, 3 Chocolats, Menton, Paradis, Caraïbes, Stendhal & Opéra



## Plaisirs Sucrés

POMPES À L'HUILE D'OLIVE  
10€<sup>50</sup>

FOUGASSES À LA FLEUR D'ORANGER  
10€<sup>50</sup>

MACARONS ASSORTIS

**8** pièces  
13€<sup>50</sup>

**12** pièces  
18€<sup>50</sup>

**18** pièces  
26€<sup>50</sup>

FINANCIERS ASSORTIS

**14** pièces  
275 g ~ 12€

**21** pièces  
375 g ~ 16€

## Plaisirs Salés

PETITS FEUILLETÉS SALÉS  
48€/kg



Pour  le **Nouvel An 2025**

Nous vous avons préparé un entremet très fruité & peu sucré,

*L'An Que Ven*

Crème légère champagne rosé,  
Coulis et crème légère fraise.  
Biscuit amande aux zestes de citron.



**Retrouvez**

À partir du 4 janvier 2025

Nos Galettes frangipane

&

Nos Brioches des Rois  
aux fruits confits

fournée chocolat

fournée marron

fournée confiture de Noël



**Découvrez**

également nos spécialités  
avec une décoration originale  
« 2025 »

« Le Royal »

biscuit praliné croustillant  
mousse chocolat noir  
enrobage chocolat lait amandes

« Le 3 chocolats »

biscuit brownie chocolat noir  
crèmeux chocolat lait  
crème légère chocolat blanc

« Le Paradis »

biscuit croquant aux amandes  
coulis de framboises  
crème légère coquelicot

« Le Menton »

biscuit & crumble noisette  
crèmeux gianduja citron vert  
mousse chocolat au lait aux zestes de citron vert.

« Le Caraïbes »

Biscuit coco  
Compotée de mangue  
Crème mousseline passion & crème légère coco.


&

Saint-Honoré

Mille-feuilles

Tartes

aux fruits de saison.

TOUS CES ENTREMETS sont disponibles à partir de 4 personnes							
4 	6	8	10	12	15	20	
24°	33°	41°	48°	56°	65°	85°	



 Sans fruits à coque

 Sans gluten

Toute l'équipe de la Pâtisserie Hawecker  
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Bonne dégustation

*Fi*

Le  
«Sapin Géant»

Praliné noisette & Tendres Baisers

450 g ~ 49€<sup>50</sup>





# Réserver & Commander



en ligne  
hawecker.com



directement  
en boutique



par téléphone  
(CB possible)

TOUTES LES COMMANDES  
devront être réglées  
à l'avance & seront  
à retirer directement à

l'atelier  
hawecker

CHÂTEAURENARD

HORAIRES IDENTIQUES  
à ceux de la boutique

45 Av. de Lattre de Tassigny  
où un grand parking gratuit  
est à votre disposition.

Pour

Noël

Jeudi  
**19**  
décembre  
19h00

Afin de toujours  
mieux vous servir  
MERCI de bien vouloir  
passer vos commandes  
avant le ...



Pour le

Nouvel  
An

Samedi  
**28**  
décembre  
19h00

## Horaires des Fêtes 2024

le **9** décembre  
9h ~ 12h30 • 15h ~ 18h

le **16** décembre  
9h ~ 12h30 • 15h ~ 18h

le **23** décembre  
9h ~ 19h

le **24** décembre  
9h ~ 19h

le **25** décembre  
9h ~ 12h30

le **30** décembre  
9h ~ 19h

le **31** décembre  
9h ~ 19h

### fermeture

le jeudi **26** Décembre **2024** & les **1<sup>er</sup>, 2 & 3** Janvier **2025**



f / 04 90 94 04 16 / @