

Nouvel an

TWELVE O'CLOCK

Entremet du Nouvel An - sans gluten
Mousse Sudachie (citron vert japonais), crémeux vanille, pralinée à l'ancienne, dacquoise amande noisette.

Vacherin et Glaces

- SANS GLUTEN -
BONNET DU LUTIN
6/8 p 41,60€

Sorbet Cerise noire, Parfait pistache, cerise confite et dacquoise pistache.



VACHERIN

Sorbet / Glaces - SANS GLUTEN -
taille unique 6/8p 35€
Parfums :
Framboise / mangue / citron
Chocolat / café / noisette

DÈS JANVIER

Galettes des rois 22 cm diam.

Pomme	21,50€
Frangipane	23,60€
Chocolat noisette	23,60€
Frangipane Pistache, Framboise	23,60€
Exotique (passion , mangue, crème Frangipane coco)	23,60€

Par soucis d'organisation, merci de passer vos commandes de **NOËL AVANT LE 20 DÉCEMBRE 2024** et avant le **28 Décembre 2024 POUR NOUVEL AN.**

Un acompte de 10 € sera demandé.
Le retrait des commandes se fera à partir de 9h00



NOS HORAIRES POUR LES FÊTES

Nous serons ouverts
le lundi 23 décembre jusqu'à 13h,
les mardis 24 & 31 Décembre de
6h30 à 14h00 en continu.

Fermés le 25, 26 décembre 2024 et
1^{er}, 2 janvier 2025

Art-ère 03 88 19 62 19



Balade Gourmande

4 rue du petit passage 67290 Wingen-sur-Moder

03 88 91 13 47

kiaoracafe.wingensurmoder@gmail.com

site internet : <https://kiaoracafe.fr/actualites/>

Fêtes 2024

Notre service Traiteur

TRAITEUR

Kouglof salé 400g 10,75€
 800g 15,90€
 Vol au vent 1,20€

Grand Bretzelle fourrée
 lardon ou chorizo 24,90€

Bretzel indiv.nature ou sel 1,00€

Bretzel indiv
 gratinée lardon, chorizo, végété 2,50€

Bretzel graines..... 1,50€

Feuilletée bretzelle 2,00€

Pain surprise 24,90€

Mignardises salées (quiche, pizza, malicette garni,
 wraps) la pièce 1,95€

Mignardise sucrée (tartelette citron, choux, macaron,
 mini entremet, mini opéra) la pièce 1,95€

BRONX choco, caramel, cacahuète (cookies) 3,50€

Bredeles 250g 12,45€

..... 350g 17,35€

Pralinées maison les 100g 10,50€

BRIOCHE :

Petites / Grandes

Chinois raisin ou Chocolat 10,25€ / 18,20€

Marbré choco 8,50€ / 13,90€

Tresse nature 9,20€ / 14,80€

Kouglof raisin 9,20€ / 14,80€

Christollen 750g 14,90€

Streussel nature 10,50€ , choco 11,25€

Zimmetkuche 10,25€

Mänele indiv. Nature 2,20€

Mänele indiv. Raisin ou chocolat 2,40€

Bretzel du Nouvel An
 nature, raisin, chocolat, streusel .. 9,20€ / 14,80€

Briochettes du Nouvel An
 (nature, raisin, chocolat) 2,20€

PAINS

Boule / Rustique Kg 2,50€

Tradition / Matinale 1,25€

Kia ora 1,70€ / bâtard 1,85€

Chia peps 1,85€ / bâtard 2,50€

All Black 2,50€

Bûcheron 2,50€

Campagne 2,30€

Double campagne 4,60€

Campagne noix 3,10€

1800 figue noix 3,80€

Méteil citron confit 3,50€

Tourte de seigle 6,50€

Kamut (Farine BIO) 6,50€

Pain d'épices 14,90€

Pain de mie 4,50€

Fermier de Noël, épices de Noël, orange, figue,
 citron 5,50€

Ficelles Nature / Pavot / sésame 0,90€

Petit Epeautre (Farine BIO) 5,20€

Pain sans gluten aux graines 4,50€

Nos Bûches 2024

BÛCHES : 4/6p 27,50€ – 6/8p 36,50€



- SANS GLUTEN -
SENSATION

Mousse myrtille violette, crèmeux vanille, confit myrtille, dacquoise aux amandes craquantes.



- SANS GLUTEN -
CHOC O'TIMUT

Mousse chocolat orange infusée au poivre de timut, confit orange, crèmeux chocolat noir, croustillant praliné riz soufflée, biscuit sans farine chocolat.



CARALOVE

Mousse vanille de Tahiti , crèmeux fève de tonka , caramel beurre salé onctueux, biscuit cuillère , et croustillant caramel.



SPICY MANGO

Mousse mangue épicée, confit mangue, crèmeux 4 épices, croustillant praliné, chocolat au lait, biscuit pain d'épice.

BLACK FOREST

Mousse vanille au kirsch, confit de cerise noire, cerise au sirop, génoise chocolat.



MONT BLANC

Crème de Marrons , Mousse vanille de Tahiti, meringue fondante, le tout sur un sablé breton au zeste de citron .



3 CHOCO

Mousse chocolat blanc , Mousse chocolat lait , Mousse chocolat noir , croustillant praliné feuilleté, génoise cacao , le tout sur un fond de cookie tout chocolat.

